

DAFTAR PUSTAKA

- Alfiyani, N. (2018). *Penentuan Parameter Kurva ISA dalam Penentuan Umur Simpan Produk Pangan Kering Metode Kadar Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist, 14 ed.* AOAC Inc.
- Armadany, F. I., Wahyuni, S., & Herlina, H. (2015). Pendugaan Umur Simpan Produk Beras Analog Wikau Maombo Instan Melalui Metode ASLT (Accerelated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Isoterm Sorpsi. *Swasembada Pangan*.
- Arpah. (2001). *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Arpah, M., & Syarief, R. (2000). Evaluasi Model-model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Jurnal Teknologi Industri Pangan, 11*(1), 11–16.
- Bell, L. L., & Labuza, T. p. (2000). *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use* (2nd ed.). The American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W., & Hall, C. W. (1981). *Drying Cereal Grains*. The AVI Pub. Co., Inc.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wotton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Budi, F. S., Hariyadi, P., Budijanto, S., & Syah, D. (2013). Teknologi Proses Ekstrusi untuk Membuat Beras Analog Extrusion Process Technology of Analog Rice. *Jurnal Pangan, 22*(3), 263–274.
- Budijanto, S., & Yuliana, N. D. (2015). Development of Rice Analog as a Food Diversification Vehicle in Indonesia. *Journal of Developments in Sustainable Agriculture, 10*(1), 7–14.
- Budijanto, S., & Yulianti, Y. (2012). Studi Persiapan Pati Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) dan Aplikasinya pada Pembuatan Beras Analog. *Jurnal Teknologi Pertanian, 13*(3), 177–186.
- Damat, D., Tain, A., Winarsih, S., Siskawardani, D. D., & Rastikasari, A. (2022). *Teknologi Proses Pembuatan Beras Analog Fungsional*. UMM Press.
- deMan, J. M. (2013). *Principles of Food Chemistry*. Springer US.

- Dwiutami, Y. L. (2023). *Pengembangan Produk dan Desain Kemasan Beras Analog Berbahan Sagu Berdasarkan Penerimaan Konsumen*. Universitas Gadjah Mada.
- Ernawati, E., Lakare, H., & Diansari, P. (2018). Peranan Makanan Tradisional Berbahan Sagu Sebagai Alternatif Dalam Pemenuhan Gizi Masyarakat. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(1), 31.
- Fasya, A. T., & Kusnandar, F. (2023). *Pendugaan Umur Simpan Beras Analog Ubi Jalar Ungu dengan Metode ASLT (Accelerated Shelf-Life Testing) Model Kadar Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O. R. (1985). Principle of Food Science. In *Food Chemistry* (2nd ed.). Marcel Dekker Inc.
- Fifendy, M., & Biomed, M. (2017). *Mikrobiologi*. Prenadamedia Group.
- Fitria, M. (2007). *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor.
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. (1993). *Shelf life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional aspects*. Elsevier Publ.
- Fu, Y., Chen, T., Chen, S. H. Y., Liu, B., Sun, P., Sun, H., & Chen, F. (2021). The Potentials and Challenges of Using Microalgae as an Ingredient to Produce Meat Analogues. *Trends in Food Science and Technology*, 112, 188–200.
- Geankoplis, C. J. (1997). *Transport Processes and Unit Operations* (3th ed.).
- Hasniar, H., Hasbullah, R., & Astika, I. W. (2019). Pemodelan Sorpsi Isotermis dan Pendugaan Umur Simpan Beras Pratanak pada Kemasan Plastik Film. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 7(1), 75–82.
- Henderson, S. M., & Perry, R. L. (1976). *Agricultural Process Engineering*. The AVI Pub. Co., Inc.
- Herawati, H., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Budjianto, S. (2013). Teknologi Proses Produksi Beras Tiruan Mendukung Diversifikasi Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(2), 87–93.
- Hutasoit, N. (2009). *Penentuan Umur Simpan Fish Snack (Produk Ekstrusi) menggunakan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis dan Metode Konvensional*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- IFST. (1993). *Shelf Life of Foods: Guidelines for its Determination and Prediction*. Institute of Food Science & Food.

- Iglesias, H. A., & Chirife, J. (1978). Equation for Fitting Water Sorpsion Isotherm of Foods: Part II-Evaluation of Various Two Parameter Models. *Journal Food Technology*, 13, 319–327.
- Islam, Z. Z., Kitamura, Y., Yamano, Y., & Kitamura, M. (2016). Effect of vacuum spray drying on the physicochemical properties, water sorption and glass transition phenomenon of orange juice powder. *Journal of Food Engineering*, 98, 133–141.
- Isse, M. G., Schuchmann, H., & Schubert, H. (1993). Devided Sorpsion Isotherm Concept: an Alternative Way to Describe Sorpsion Isotherm Data. *Journal of Food Process Enginering*, 16(2), 147–157.
- Khoirunnissa, R., Ningrum, A., Fitriani, A., & Supriyadi, S. (2022). Isoterm Adsorpsi Serta Pendugaan Umur Simpan Pati Polong-Polongan Indigenous Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), 129–138.
- Kilcast, D., & Subramaniam, P. (2000). *The Stability and Shelf-life of Food*. Woodhead Publishing.
- Krochta, J. M., & Johnston, C. D. M. (1997). Edible and Biodegradable Polymer Film. *Journal of Food Technology*, 52(2), 1–20.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik fisik dan sifat fungsional beras jagung instan akibat penambahan jenis serat dan lama pembekuan. *Jurnal Pangan*, 2(1), 37–48.
- Kurniawan, Y. R., Pakpahan, N., Purwanto, Y. A., Purwanti, N., & Budijanto, S. (2021). Stabilitas Beras Analog Berdasarkan Pola Kadar Air Keseimbangan. *Jurnal Pangan*, 30(2), 87–98.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21(2), 1–6.
- Kusnandar, F., Khonza, M., Budijanto, S., Ilmu, D., Pangan, T., Pertanian, T., & Bogor, P. (2017). Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 51–58.
- Labuza, T. P. (1982). *Shelf-Life Dating of Foods*. Food & Nutrition Press, Inc.
- Latifah, M. (2021). *Pengembangan Beras Analog latifah (Amorphophallus oncophyllus) dan Potensi Prebiotiknya*. Universitas Gadjah Mada.
- Lutovska, M., Mitrevski, V., Pavkov, I., Babic, M., Mijakovski, V., Geramitcioski, T., & Stamenkovic, Z. (2017). Different Methods of Equilibrium Moisture Content Determination. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21(2), 91–96.

- Maissy, A. A. (2018). *Pengembangan Model Matematik untuk Menentukan Umur Simpan Produk Cookies Garut (Maranta arundinacea) dalam Kemasan Tunggal dengan Variasi Kelembaban Udara Ruang Penyimpanan*. Universitas Gadjah Mada
- McHugh, T. H., & Krochta, J. M. (1994). Sorbitol- vs Glycerol-Plasticized Whey Protein Edible Films: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Property Evaluation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 42(4), 841–845.
- Mishra, A., Mishra, H. N., & Srinivasa Rao, P. (2012). Preparation of Rice Analogues using Extrusion Technology. *International Journal of Food Science and Technology*, 47(9), 1789–1797.
- Mukhlis, A. M. A., Hartulistiyoso, E., & Purwanto, Y. A. (2017). Pengaruh Kadar Air terhadap Beberapa Sifat Fisik Biji Lada Putih. *Agritech*, 37(1), 15–21.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, N., & Nazir, N. (2018). Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan, dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 46–52.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., & Budijanto, S. (2013). Pengembangan Beras Analog Dengan Memanfaatkan Jagung Putih. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 194–200.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2015). Beras Analog Sebagai Pangan Fungsional Dengan Indeks Glikemik Rendah. *Jurnal Gizi Pangan*, 10(3), 225–232.
- Noviasari, S., Kusnandar, F., Setiyono, A., & Budijanto, S. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Beras Analog Berbasis Bahan Pangan Non Beras. *Jurnal Pangan*, 26(1), 1–12.
- Novitasari, D., Hermawan, A., & Candra Sunarti, T. (2017). Pengembangan Produk “Beras Analog” Untuk Meningkatkan Penerimaan Pasar. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 152–160.
- Nugraheni, M., Purwanti, S., & Ekawatiningsih P. (2022). Chemical composition, glycaemic index, and antidiabetic property of analogue rice made from composite tubers, germinated legumes, and cereal flours. *International Food Research Journal*, 29(6), 1304–1313.
- Pahlawan, M. F. R. (2018). *Penentuan Umur Simpan Beras Singkong dengan Variasi Suhu Penyimpanan dan Ketebalan Kemasan Polipropilena*. Universitas Gadjah Mada.
- Palawe, J. F. P. (2020). *Biokimia Pangan Hasil Perikanan*. Politeknik Negeri Nusa Utara.

- Pato, U., Restuhadi, F., Ali, A., Ulfah, R., & Mukmin, M. (2013). Evaluasi Mutu dan Daya Simpan Roti Manis yang Dibuat melalui Substitusi Pati Terigu dengan Pati Sagu dan Mocaf. *Sagu*, 11(1), 1–12.
- Paul, A., Bhattacharjee, M., & Dahiya, R. (2023). *Solid-State Sensors*. Wiley.
- Pudjihastuti, I., Sumardiono, S., Supriyo, E., & Kusumayanti, H. (2019). Analog Rice Characteristics Made from Sago Flour and Arrowroot Flour in Supporting Food Diversification. *AIP Conference Proceedings*, 2114.
- Ritonga, A. M., & Siswantoro, M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11–18.
- Robertson, G. L. (2010). *Food Packaging and shelf life*. Marcel Dekker Inc.
- Robertson, G. L. (1993). *Food Packaging: Principles and Practice*. Marcel Dekker Inc.
- Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Semprit) dengan Pati Mocaf sebagai Substitusi sebagian Pati Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40.
- Sakac, M., Pestoric, M., Mandic, A., Misan, A., Nedeljkovic, N., Jambrec, D., Jovanov, P., Lazic, V., Pezo, L., & Sedej, I. (2016). Shelf-life Prediction of Gluten-free Rice-buckwheat Cookies. *Journal of Cereal Science*, 69, 336–343.
- Schaefer, D., & Cheung, W. M. (2018). Smart Packaging: Opportunities and Challenge. *Procedia CIRP*, 72, 1022–1027.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia.
- Singh, R. P., & Heldman, D. R. (2009). *Introducing to Food Engineering*. Academic Press.
- Subramaniam, P., & Wareing, P. (2016). *The Stability and Shelf Life of Food*. Elsevier Science.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik fisik dan sifat fungsional beras jagung instan akibat penambahan jenis serat dan lama pembekuan. *Jurnal Pangan*, 2(1), 37–48.
- Sulistiyadi, S., & Lestari, H. A. (2022). Pengaruh Ukuran Partikel Mocaf pada Karakteristik Fisik Tepung. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 10(2), 161–170.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish.

- Suyatma, N., Copinet, A., Tighzert, L., & Coma, V. (2004). Mechanical and Barrier Properties of Biodegradable Films Made from Chitosan and Poly (Lactic Acid) Blends. *Journal of Environmental Polymer Degradation*, 12(1), 1–6.
- Syarief, R., Santausa, S., & Isyana, S. (1989). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- Waluyo, S., Damayanti, E. R., & Kuncoro, S. (2023). Prediksi Umur Simpan Keripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Kemasan Plastik Polipropilen. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1), 1–7.
- Wijaya, I M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. (2014). Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan. *Agritech*, 34(1), 29–35.
- Winarno, F. G., & Jenie, B. S. L. (1983). *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia.