

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, R. R., Hairiyah, N., & Nuryati. (2022). Pendugaan Umur Simpan Bumbu Bubuk Gangan Asam Khas Banjar Menggunakan Metode ASLT Shelf Life Estimation Powder Seasoning Banjar ' s Typical Gangan Asam. 9(2), 46–59.
- Anggraini, L., & Oktavia, N. (2023). Skrining Fitokimia Dan Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Buah Apel Impor Dan Buah Apel Lokal Yang Dijual Di Pasar Buah 88 Pekanbaru Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 6(2), 160-166.
- Aprillanda, D. R., Andrie, M., & Taurina, W. (2019). Uji stabilitas kadar protein dalam sediaan kapsul freeze dry fase air ekstrak ikan gabus (*channa striata*) menggunakan metode Kjeldahl. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 4(1)
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. In UB Press (Issue February)
- Astuti, S., Sri, S., & Rini, S. (2017). Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun. [Prosiding] Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Lampung. ISBN 978- 602-70530-6-9 halaman 150-160.
- Auliyah, R. P. (2022). Uji Mutu Minuman Cokelat Dengan Penambahan Rempah Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinal*) Dan Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*). (Doctoral Dissertation, Universitas Bosowa).
- Azimatun, N.M.M. (2014). Potensi Mikroalga sebagai Sumber Pangan Fungsional di Indonesia (Overview). *Eksergi*, 11(2), 01-06.
- Cahyono, E. H., & Ningsih, R. (2023). Pengembangan Metode Teknik Sterilisasi Eksplan Guna Meningkatkan Keberhasilan Kultur Jaringan Tanaman Stevia

(Stevia Rebaudiana Bertoni). Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium, 2(2), 60-68.

Corradini, M. G. (2018). Shelf life of food products: from open labeling to real-time measurements. *Annual review of food science and technology*, 9, 251-269.

Fahmi, F. W., Widiastuti, E., & Sugiarto, S. (2018). Pengaruh Perbedaan Lama Waktu Pemberian Spirulina Platensis Dalam Ransum Terhadap Profil Darah Merah Ayam Broiler (Doctoral Dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Universitas Diponegoro).

Fitriya, W., & Alfionita, K. (2019). The Capability of Cinnamon as an Off-Flavor Masking Agent for Spirulina platensis enriched Food Product. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), 95-102.

Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020, November). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan buah pala (*Myristica fragrans* H.). In *Cocos* (Vol. 2, No. 4).

Gardjito, M. (2011). Teh: Sejarah Dan Tradisi Minum Teh, Cara Benar Menyeduh Dan Menikmati Teh, Khasiat Teh. PT Kanisius.

Gauchan DP, Dhakal A, Sharma N, Bhandari S, Maskey E, Shrestha N, Gautam R, Giri S, Gurung S. 2014. Regenerative callus induction and biochemical analysis of *Stevia rebaudiana* Bertoni. *J Adv Lab Res Biol*. 5(3):41-45.

Gustina, K.M.(2023). Pemberian Alginat dan Ekstrak Spirulina Sebagai Imunostimulan Untuk Meningkatkan Imu Non-Spesifik Humoral *Litopenaeus vannamei* (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).

Hanani, T., Widowati, I., & Susanto, A. B. (2020). Kandungan senyawa beta karoten pada *Spirulina platensis* dengan perlakuan perbedaan lama waktu pencahayaan. *Buletin Oseanografi Marina April*, 9(1), 55-58.

- Hariyadi, P. (2019). Umur Simpan dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan: Pendugaan, Pengelolaan, dan Penandaannya. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Harnisah, H., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren.
- Hendrikayanti, R. H., Fahmi, A. S., & Kurniasih, R. A. (2022). Optimasi Waktu Pengukusan dan Suhu Penggorengan Kerupuk Ikan Patin Menggunakan Response Surface Methodology. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 6(1), 78-90.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Herawati. (2017). Pendugaan umur simpan keripik pisang salut coklat “purbarasa” berdasarkan angka Thio Barbituric Acid (TBA) dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) model Arrhenius. *J Reaktor*, 17(3): 118-125.
- Indrayati, F., Utami, R., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia Rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan Ph Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4).
- 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*, XXI(2), 1–6.
- Kuzin, A. I., Kashirskaya, N. Y., Kochkina, A. M., & Kushner, A. V. (2020). Correction of potassium fertigation rate of apple tree (*Malus domestica borkh.*) in central russia during the growing season. *Plants*, 9(10), 1366.
- Lastriyanto, A., Argo, B. D., & Pratiwi, R. A. (2019). Karakteristik fisik dan protein fillet daging ikan lele beku (*Clarias batrachus*) hasil penggorengan vakum. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 7(1), 87-96.

- Leksono, A. W., & Mutiara, D. (2017). Penggunaan pupuk organik cair hasil fermentasi dari *Azolla pinnata* terhadap kepadatan sel *Spirulina* sp. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 12(1).
- Levani, Y., Laitupa, A. A., & Triastuti, N. (2021). Pemberian terapi vitamin C pada COVID-19. *Jurnal Pandu Husada*, 2(2), 74-83.
- Listiana, E., Mustapa, R., Kohongia, A., & Nusi, D. P. (2022). Pengaruh Proses Pengolahan Terhadap Kerusakan Vitamin C Sayur Daun Singkong. In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 1, No. 1).
- Liu, Z., Ma, H., Jung, S., Main, D., & Guo, L. (2020). Developmental mechanisms of fleshy fruit diversity in Rosaceae. *Annual Review of Plant Biology*, 71, 547-573.
- Meilgaard, M. C., Civille, G. V., & Carr, B. T. (2020). Controls for test room, products, and panel. Sensory evaluation techniques.
- Muahiddah, N., & Affandi, R. I. (2023). Potensi Ekstrak *Spirulina* sp. Sebagai Imunostimulan Pada Bidang Akuakultur: The Potential of *Spirulina* sp. Extract as an Immunostimulant in the Aquaculture Field. *JURNAL SAINS TEKNOLOGI & LINGKUNGAN*, 9(4), 754-763.
- Nuraini, V. & Widanti, Y.A. (2020). Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) melalui pendekatan Arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02): 189-198.
- Peraturan BPOM No. 34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan
- Ramadhani, N. L. (2022). Penentuan Kualitas Secara Fisik dan Kimia serta Prediksi Vitamin C pada Buah Apel Fuji (*Malus domestica* Borkh.)= Determination of Physical and Chemical Quality and Prediction of Vitamin C on Fujji Apples (*Malus domestica* Borkh.) (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).

- Saputri, D. E., Ahmad, U., & Pujantoro, L. (2023). Shelf-life Estimation of the Red Ginger Powder in Paper Kraft Packaging using ASLT Method Arrhenius Model. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 11(3), 318-331.
- Sari, Y., Sari, A. P., Haya, M., Iswati, I., & Darwis, D. (2021). Daya Terima Dan Karakteristik Minuman Serbuk 'Terai' Berbahan Dasar Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) dan Serai (*Cymbopogon Citratus*) (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu).
- Simon, S. V. (2020). FORMULASI DAN PROFIL ANTIOKSIDAN SERTA UMUR SIMPAN MINUMAN SERBUK BERBASIS SELEDRI (*Apium graveolens* L.) SEBAGAI ALTERNATIF PENANGGULANGAN HIPERTENSI (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Sudarmadji, S. Haryono, B. Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian* Liberty. Yogyakarta.
- Supariatna, I. G. R., Putra, G. P. G., & Suhendra, L. (2018). PENDUGAAN UMUR SIMPAN MENGGUNAKAN METODE ACCELERATED SHELF-LIFE TESTING (ASLT) DENGAN PENDEKATAN ARRHENIUS PADA DESTILAT CUKA FERMENTASI HASIL SAMPING CAIRAN PULPA KAKAO. 6(2), 178–188
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan umur simpan minuman berperisa apel menggunakan metode Accelerated ShelfLife Testing (ASLT) dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 203-213.
- Syska, K. & Ropiudin. (2020). Perpindahan Panas pada Pengering Tipe Drum Berputar pada Kondisi Tanpa Beban. *Agroteknika*, (3)1: 1-15.
- Trisnawati, A., Efendi, M. R. S., & Ningsih, J. S. (2022). PENENTUAN KADAR VITAMIN C PADA BUAH NAGA (*Hylocereus lemairei* (Hook.) Britton & Rose) DAN BUAH NANAS (*Ananas comosus* (L.) Merr) SECARA

SPEKTROFOTOMETRI UV-VIS SEBAGAI BAHAN AJAR KIMIA
ANALISIS. Dalton: Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia, 5(2), 1-8.

Vasile, C., & Baican, M. (2021). Progresses in food packaging, food quality, and safety—controlled-release antioxidant and/or antimicrobial packaging. *Molecules*, 26(5), 1263.

Waskito, B. A. (2023). Pendugaan Umur Simpan Produk Furikake Ayam Organik Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Pendekatan Arrhenius Di Gasol Pertanian Organik (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

Widawati, D., Santoso, G.W, & Yudiati, E. (2022). Pengaruh Pertumbuhan *Spirulina plantesis* terhadap Kandungan Pigmen Beda Salinitas. *Journal of Marine Research*, 11(1), 61-70.

Widyasanti, A., Aryadi, H., & Rohdiana, D. (2018). Pengaruh Perbedaan Lama Ekstraksi Teh Putih Dengan Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (Mae). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2), 165.

Willy, W. & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh kemasan produk dan rasa terhadap minat beli yang berdampak pada keputusan pembelian pelanggan minuman energi. *Jurnal Ilmu Manajemen*. 8(2): 65-74.

Ye, Mengqi & Gao, Z. & li, Zhao & Yuan, Yahong & Yue, Tianli. (2015). Rapid Detection of Volatile Compounds in Apple Wines Using FT-NIR Spectroscopy. *Food Chemistry*. 190. 10.1016/j.foodchem.2015.05.112.

Zahroh, I., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum* L) Terolah Minimal menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 148-157.