

DAFTAR PUSTAKA

- Adkison, C., Richmond, K., Lingga, N., Bikoba, V., & Mitcham, E., 2021. Optimizing Walnut Storage Conditions: Effects of Relative Humidity, Temperature, and Shelling on Quality after Storage. *Hort Science Horts*, 56(10), pp.1244-1250.
- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. 2014. Karakteristik Kurva Isotherm Sorpsi Air Tepung Jagung Instan. *Agritech*. 34(1):50-55.
- Aminullah, A., Hadiati, N., & Rohmayanti, T. (2022). Penggunaan kemasan plastik polietilen biodegradable terhadap umur simpan gula kelapa. *Pro Food*, 8(2), pp.83-92.
- Anggaraini, S. & Lesmana, A. 2022. Potensi Pengolahan Limbah Salak Pondoh Dikabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis*, 3(3), pp.383-391.
- Anjani, P.P., Andrianty, S. & Widyaningsih, T.D. 2015. Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), pp.203-214.
- Arizka, A.A. & Daryatmo, J. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4), pp.124-129.
- Arpah, M., 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Ashari, S., 2013. *Salak: The Snake Fruit*. Malang: UB Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W., 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Aviara, N.A., 2020. *Moisture Sorption Isotherms and Isotherm Model Performance Evaluation for Food and Agricultural Products*. IntechOpen: Greece.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *SNI 01-3542-2004: Syarat Mutu Bubuk Kopi*. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2023. *Luas Panen, Produksi dan Rata-Rata Produksi Salak Pondoh dan Salak Gading per Kecamatan di Kabupaten Sleman 2016*. <https://slemankab.bps.go.id/statictable/2017/11/17/339/luas-panen-produksi-dan-rata-rata-produksi-salak-pondoh>. Diakses tanggal 23 Oktober 2023.

Badan Pusat Statistik. 2022. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2022*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-%09buahan.html>. Diakses tanggal 23 Oktober 2023.

Bahrumi, P., Ratna, R., & Fadhil, R., 2022. Levelisasi Penyangraian Kopi: Suatu Kajian. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(1), 522-525.

Baxley, M. 2023. *Development of a User-Friendly Shelf-Life Model to Evaluate the Suitability of Sustainable Materials in Roasted and Ground Coffee Fractional Packs*. Thesis. Carolina: Clemson University.

Bimantio, M.P. & Putra, D.P., 2021. Simulasi Pengadaan Usaha Turunan Berbasis Buah Dan Limbah Salak Pondoh Untuk Meningkatkan Pendapatan Industri Salak Pondoh Di Kabupaten Sleman. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), pp.756-767.

Badan Meteorologi Klimatologi dan Geofisika, 2024. *Analisis Suhu Udara dan Kelembapan Relatif Bulan Agustus 2024*. Diakses dari: <https://staklim-sumsel.bmkg.go.id/analisis-suhu-udara-dan-kelembapan-relatif-bulan-agustus-2024/> [Accessed 3 October 2024].

Budjianto, S., Sitanggang, A. B., & Murdiah, B. E., 2010. Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2): 71- 77.

Clarke, R. J. & Macrae, R. 1985. *Coffee Chemistry. Vol. I*. Elsevier Applied Science Publ.

Dalimunthe, N., Kusumanti, Y. & Umamy, F., 2023. Analysis of Sodium Benzoate Levels in Tauco Marketed in The City of Kisaran Using the Method Ultraviolet Spectrophotometry. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(4), pp.1640-1644.

Djaafar, T. F., Marwati, T., Indrasari, S. D., Hatmi, R. U., Siswanto, N., Purwaningsih, P., & Supriyadi, S., 2022. Mutu Fisik Buah Salak Pondoh (*Salacca zalacca*): Pengaruh Pelilinan Dan Pengemasan Menggunakan Kantong Plastik Low Density Polyethylene. *AgriTECH*, 42(2), 113-122.

Elisabeth, D. A. A., & Setijorini, L. E. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering Dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, Dan Ubi Jalar. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 17(1), 20-28.

Evelyn, E. & Waspodo, P., 2023. Water Sorption Isotherm of Ebi Seasoned Potato Chip Model. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 116(1), pp. 1-9.

- Floros, J.D. & V. Gnanaskharan. 1993. *ShelfLife Prediction of Packages Food : Chemical, Biologycal, Physical, and Nutritional Aspects*. Elsevier Publishing. London.
- Ghorab, M. K., Marrs, K., Taylor, L. S., & Mauer, L. J., 2014. Water–Solid Interactions Between Amorphous Maltodextrins And Crystalline Sodium Chloride. *Food chemistry*, 144, 26-35.
- Gichau, A.W., Okoth, J.K. & Makokha, A., 2020. Moisture Sorption Isotherm And Shelf Life Prediction Of Complementary Food Based On Amaranth–Sorghum Grains. *Journal of food science and technology*, 57(3), pp.962-970.
- Giulia, S., Eloisa, B., Giulia, R., Gloria, P., Carlo, B., & Erica, L. (2023). Evaluation Of The Behaviour Of Phenols And Alkaloids In Samples Of Roasted And Ground Coffee Stored In Different Types Of Packaging: Implications For Quality And Shelf Life. *Food Research International*, 174.
- Guarnieri, G., Olivieri, B., Senna, G., & Vianello, A., 2023. Relative Humidity And Its Impact On The Immune System And Infections. *International Journal of Molecular Sciences*, 24(11), pp. 1-11.
- Hair, J. F., 2011. *Multivariate Data Analysis. Fifth Edition*. New Jersey: PrenticeHall, Inc.
- Haryoto & Priyanto, E., 2018. *Potensi Buah Salak Sebagai Suplemen Obat dan Pangan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press
- Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), pp.124-130.
- Hasbullah, R. & Islah Mahdania, N.F., 2023. Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kakao dengan Pendekatan Sorpsi Isotermis. *Journal of Agricultural Engineering/Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 11(3).
- Hasibuan, M. N., Indarti, E., & Erfiza, N. M., 2019. Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode Accelarated Shelf-Life Testing (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2), 69-74.
- Hayati, R., Hasanuddin, & Sembiring, S.U., 2023. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Waktu Penyimpanan terhadap Mutu Bubuk Kopi Arabika (*Coffea arabica L.*). *Agritech*. 25(1), pp.152-162.
- Hu, M., 2016. *Oxidative Stability And Shelf Life Of Foods Containing Oils And Fats*. AOCS Press: New Century.
- Ikasari, D., Suryaningrum, T.D., Arti, I.M. & Supriyadi, S., 2017. Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) panggang dalam

- kemasan plastik metalik dan polipropilen. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 12(1), pp.55-70.
- Ismail, I.A., Budiman, S., Arkhaan, F.N., Nihati, I., Sepriyanata, I. & Afifah, N., 2023. Gravimetric Determination of Sulphate. *IJCC: Indonesian Journal of Chemical Connections*, 1(1), pp.30-35.
- Jamaludin, J., Eko Nugroho, L. P., & Darmawati, E. (2018). Investigation of Rot Disease on the Salak's Taper Tip along the Supply Chain. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 6(3), 303–310.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S.S. 2020. Model Moisture Sorption Isotherm (MSI) dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Jahe Merah pada Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 8(1), pp. 23-28.
- Karta, I.W., Susila, E., Mastra, I.N., & Dikta, A. 2015. Kandungan Gizi Pada Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) Produksi Kelompok Tani Abian Salak Desa Sibetan Yang Berpotensi Sebagai Produk Pangan Lokal Berantioksidan Dan Berdaya Saing. *Jurnal Virgin*, 1(2), pp.123-133.
- Kementrian Luar Negeri. 2022. Ekspor Salak Dari Indonesia Terus Meningkat. <https://kemlu.go.id/vienna/id/news/19224/ekspor-salak-dari-indonesia-terus-meningkat>. Diakses tanggal 26 September 2023.
- Khoirunnissa, R., Ningrum, A., Fitriani, A. & Supriyadi, S., 2022. Isoterm Adsorpsi serta Pendugaan Umur Simpan Tepung Polong-Polongan Indigenous Indonesia. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2), pp.129-138.
- Kotler, P. & Keller, K.L., 2009. Manajemen Pemasaran. 13th. Jakarta: Erlangga.
- Kurnia, I.T. & Yulianti, A., 2022. Pengaruh Seduhan Kopi Biji Salak (*Salacca edulis reinw*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes Mellitus. *HARENA: Jurnal Gizi*, 3(1), pp.29-38.
- Kurniawan, A. & Sadali, M.I., 2018. *Keistimewaan Lingkungan Daerah Istimewa Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press
- Kurniawan, Y.R., Pakpahan, N., Purwanto, Y.A., Purwanti, N. & Budijanto, S., 2021. Stabilitas Beras Analog Berdasarkan Pola Kadar Air Kesetimbangan. *Jurnal Pangan*, 30(2), pp.87-98.
- Kusnandar, F., Budi, F.S., Indrasti, D., Annisa, N., Abraham, K.G., Fasya, A.T., Regiyana, Y. & Budijanto, S., 2024. Karakteristik Mutu Fisik, Kimia dan Umur Simpan Beras Analog dari Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu, Jagung dan Sagu. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 18(2), pp.333-342.
- Labuza, T.P., Kaanane, A. & Chen, J.Y., 1985 Effect of Temperature on The Moisture Sorption Isotherms and Water Activity Shift of Two Dehydrated Foods. *Journal of Food Science*, 50(2), pp.385–392.

- Latief, R., Farahdiba, A. N., & Amalia, A. A. N., 2020. Shelf-Life Study Of Bolu Cukke Using The Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 486(1), pp. 1-8.
- Lindriati, T. & Maryanto. 2016. Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flake Ubi Kayu Dengan Variasi Penambahan Koro Pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 10(2), pp.129-136
- Lokaria, E., & Susanti, I. (2018). Uji Organoleptik Kopi Biji Salak Dengan Varian Waktu Penyangraian. *Jurnal Pendidikan Biologi Dan Sains*, 1(1), pp.34-42.
- Mulato, S. 2020. Jabaran Kriteria Mutu SNI Kopi Bubuk 01-3542-2004. <https://www.cctcid.com/2020/12/29/jabaran-kriteria-mutu-sni-kopi-bubuk/>. Diakses tanggal 10 Juli 2024.
- Muslimah, F., Warsiki, E. & Kartika, I.A., 2018. Rekayasa Produksi Indikator Oksigen Sebagai Pendeteksi Kebocoran Kemasan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3), pp.309-317.
- 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), pp.189-198.
- Nuraisyah, A. and Suandri, A., 2023. Pengaruh metode pengolahan kopi robusta gumitir di Kabupaten Jember terhadap karakteristik green coffee powder (GCP). *Agropross: National Conference Proceedings of Agriculture*, pp. 173-179.
- Nurhayati, R., Pratiwi, R., Anandito, R.B.K., Novita Herawati, E.R. & Angwar, M., 2018. Accelerated Shelf Life Testing Of Chocomix Using Critical Moisture Content Approach. *Reaktor*, 18(2), pp.63-70.
- Pasaribu, A. A., Pranita, M., Amalia, A., Lubis, A. K. P., Turrahmah, M., Malik, A. M. M. 2022. *Pengolahan Bahan Pangan Lokal untuk Mengatasi Masalah Gizi*. CV. Merdeka Kreasi Grup: Medan.
- Paul, V., Pandey, R., & Srivastava, G.C., 2012. The Fading Distinctions Between Classical Patterns Of Ripening In Climacteric And Non-Climacteric Fruit And The Ubiquity Of Ethylene—An Overview. *Journal of Food Science and Technology*, 49(1), pp.1-21
- Permadi, A., Afifah, R.A., Latifa, D., Hidayah, N., Salampessy, R.B., Handoko, Y.P. & Maulani, A., 2022. Estimated of Shelf Life Salem Fish Crackers (*Scomber japonicus*) with *Polypropylene* Plastic Packaging and Metalized Plastic in Poklarsar Mina Sejahtera, Tangerang. *PELAGICUS*, 3(2), pp.93-107.
- Pertiwi, M.G.P., Nofrida, R., Anggraini, I.M.D., Afriansyah, D., Rahayu, O., Zainuri, Rahayu, N., & Utama, Q.D., 2024. Pendugaan Umur Simpan Biji

Kopirobusta Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1), pp.20-29.

Prayogo, K., Wulandari, W. & Suhartatik, N., 2016. Pembuatan Kopi Biji Salak (*Salacca zalacca*) dengan Variasi Lama Penyangraian dan Penambahan Bubuk Jahe (Processing of *Salacca seed coffee* with the variation of roasting time and ginger powder addition). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 1(2), pp 69-78.

Pursudarsono, F., Rosyidi, D. & Widati, A.S., 2015. Pengaruh Perlakuan Imbangan Garam dan Gula Terhadap Kualitas Dendeng Paru-paru Sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(1), pp.35-45.

Ramanda, M.R., Nasution, S., Rahmadi, I. & Munawaroh, N.L., 2023. Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode accelerated shelf life test model kadar air kritis. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2), pp.246-259.

Rao, S. 2014. *The Coffee Roasters Companion*. China.

Ridwan, M., Sasongko, R.M. and Zaki, A., 2023. Perilaku dan Respon Konsumen Kopi Terhadap Inovasi Produk Kopi Biji Salak. *Journal of Economic, Business and Engineering*, 4(2), pp.189-198.

Ritonga, A.M., Masrukhi, M. and Siswanto, S., 2020. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), pp.11-18.

Robertson, G.L., 2009. *Food packaging and shelf life: a practical guide*. CRC Press.

Ropiudin & Syska, K., 2023. Pemodelan Sorpsi Isotermik Dan Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Dalam Kemasan Plastik. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 4(1), pp. 23-34.

Rosida, D.F., DC, H. and FT, A., 2018. Produksi kopi biji salak bangkalan dengan mesin pemecah biji efisiensi tinggi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), pp.83-85.

Tarigan, E. B., Wardiana, E., & Supriadi, H. (2021). Pengujian Umur Simpan Kopi Arabika Bubuk Pada Jenis Kemasan Dan Suhu Simpan Yang Berbeda. *Jurnal Tanaman Industri dan Penyegar*, 8(1), 37.

Triyani, W., Ibdal, dan Handayani, R. 2022. Evaluasi Penerapan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Produk Manisan Salak Pondoh Di UMKM Sarisa Merapi Sleman, Yogyakarta. *Jurnal Pustaka Kesehatan*, 10(1), pp.1-12.

Safitri, A.F., Rusdianasari, R. and Amin, J.M., 2019. Pengaruh suhu dan waktu sangrai terhadap hasil bubuk bramseko pada alat penyangrai biji-bijian fluidisasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 25(2), pp.43-49.

- Sakar, T., Salauddin, M., Pati, S., Chakraborty, R., Shariati, M.A., Rebezov, M., Ermolaev, V., Mirgorodskaya, M., Pateiro, M. & Lorenzo, J.M., 2021. The Fuzzy Cognitive Map–Based Shelf-Life Modelling For Food Storage. *Food Analytical Methods*, (15),pp.579-597.
- Saloko, S., Sulastri, Y., Murad, M. and Rinjani, M.A., 2019. The Effects Of Temperature And Roasting Time On The Quality Of Ground Robusta Coffee (Coffea Rabusta) Using Gene Café Roaster. *AIP Conference Proceedings* 2199(1).
- Santi, I.N., Utama, I.M.S., & Madrini, I.A.G.B. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) Kering. *Jurnal Holtikultura Indonesia*, 12(1). pp. 69-80.
- Septianingrum, Y., Safrina, U., Puspita, N., & Surahman, S. (2023). Gambaran Tingkat Pengetahuan tentang Period After Opening (PAO) dan Perilaku Penyimpanan Kosmetika Perawatan pada Remaja di Kota Tangerang: The Level of Knowledge about Period After Opening (PAO) and Storage Behavior of Cosmetics in Adolescents in Tangerang. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(1), 6-13.
- Shashikumar, C., Singha, S., & Mitra, S., 2023. *Study the Effects of Storage Temperature, Relative Humidity, and Packaging Material on the Shelf Life of the Milled Black Rice Packed in the Flexible Packaging Systems*. Springer: Singapore.
- Sinambela, J., A. 2019. *Pendugaan Umur Simpan Kopi Celup Solok Radjo Dengan Metode Labuza*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Sumatra Barat
- Singh, P., & Kumar, S., 2018. *Research Trends in Home Science and Extension*. AkiNik Publications: New Delhi.
- Spanemberg, F.E.M., Sellitto, M.A., Porto, L. M., Santos, A.C., & Souza, Á.L.C., 2022. Shelf Life Estimation Of Glassy Confections Using Moisture Sorption Isotherms. *Journal of Food Process Engineering*, 45(5), pp.14-24.
- Siregar, D.A. & Sari, L.P., 2020. Analisis Komposisi Kimia Dan Antioksidan Serbuk Biji Salak Padangsidempuan (*Salacca sumatrana* Becc). *Jurnal Education and Development*, 8(4), pp.403-403.
- Sutarsi, S., Taruna, I. & Hanun, J., 2022. Pengaruh Pendinginan Terhadap Sifat Termal Tomat (*Solanum Lycopersicum*). *UNEJ e-Proceeding*, pp.10-21.
- Swastika, A.D. & Juwitaningtyas, T., 2024. Pendugaan Umur Simpan Tepung Salak (*Salacca zalacca*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test (ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 12(1), pp.46-54.

- Syamsurijal, Mustarin, A., & Sukainah, A. 2023. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Mutu Biji Salak (*Salacca zalacca*) Dalam Pembuatan Minuman Bubuk Biji Salak. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pendidikan*, 9(1), pp.31-40.
- Waryat, W. & Handayani, Y., 2020. Implementasi jenis kemasan untuk memperpanjang umur simpan sayuran pakcoy. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), pp.33-45.
- Widasari, D.E., Hartati, Y., Nazarena, Y., Telisa, I. & Sihite, N.W., 2023. Penentuan Umur Simpan Produk Flakes Tilor (Tepung Hati Ayam dan Tepung Daun Kelor). *Jurnal Pustaka Padi*, 2(2), pp.40-44.
- Wijaya, I.M.S., Suter, I.K., & Yusa, N.M. 2014. Karakteristik Isotermis Sorpsi dan Umur Simpan *Ledok* Instan. *Jurnal Agritech*, 34(1), pp.29-35.
- Wulandari, A., Waluyo, S. & Novita, D.D., 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), pp.105-114.
- Yusibani, E., Yufita, E., Jalil, Z. and Suhendi, E., 2023. The Effect Of Temperature And Roasting Time On The Physical Properties Of Arabica And Robusta Gayo Coffee Bean. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology*, 7(2), pp.100-108