

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, F., Z. Anita, dan H. Harahap. (2013). Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(2) : 11-15.
- AQ, A. F., Maflahah, I., & Rahman, A. (2016). Pengaruh jenis pengemas dan lama penyimpanan terhadap mutu produk nugget gembus. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(2), 71-76.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. SNI 01-2970-2015 Tentang Susu Bubuk. BSN, Jakarta.
- Budiyanto, M. P. (2012). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).
- Caliskan, G., & Dirim, S. N. (2016). The effect of different drying processes and the amounts of maltodekstrin addition on the powder properties of sumac extract powders. *Powder technology*, 287, 308-314.
- Carr, R. L. (1965). Evaluating flow properties of solids.
- Chen, Y., Lu, Y., Yu, A., Kong, X., & Hua, Y. (2014). Stable mixed beverage is produced from walnut milk and raw soymilk by homogenization with subsequent heating. *Food Science and Technology Research*, 20(3), 583-591.
- Citra, L. D. D. A. A. (2017). Pengaruh pasteurisasi terhadap jumlah koloni bakteri pada susu segar dan UHT sebagai upaya menjaga kesehatan. *Indonesian Journal on Medical Science*, 4(1).
- Dewati, R. (2010). Kinetika reaksi pembuatan asam oksalat dari sabut siwalan dengan oksidator H₂O₂. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 10(1), 29-37.
- Ding, H., Yu, W., Boiarkina, I., Depree, N., & Young, B. R. (2020). Effects of morphology on the Dispersibility of instant whole milk powder. *Journal of Food Engineering*, 276, 109841.
- Freeman R.E. (2000). The *Flowability* of powder : an empirical approach. International Conference on Powder and Bulk Solids Handling. *ImechE HQ, London*.
- Gallier, S., Tate, H., and Singh, H. (2013). In vitro gastric and intestinal digestion of a walnut oil body dispersion. *J. Agric. Food Chem.*, 61, 410-417.
- Ghafoor, K., Al Juhaimi, F., Geçgel, Ü., Babiker, E. E., & Özcan, M. M. (2020). Influence of roasting on oil content, bioactive components of different walnut kernel. *Journal of Oleo Science*, 69(5), 423-428.
- Ginting, A. (2015). Kuat tekan dan porositas beton porous dengan bahan pengisi styrofoam. *Jurnal Teknik Sipil*, 11(2), 76-98.
- Gunasoraya. 2011. Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas. <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html>. [Diakses pada 3 Oktober 2024].

- Gustiani, E. 2009. Pengendalian cemaran mikroba pada bahan pangan asal ternak (daging dan susu) mulai dari peternakan sampai dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 96-100.
- Harnisah, H., Riyadi, S., & Jaya, F. M. (2018). Karakteristik Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Dengan Konsentrasi Penambahan Gula Aren Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 13(2).
- Hausner, H. H. (1967). *Friction conditions in a mass of metal powder*. Polytechnic Inst. of Brooklyn. Univ. of California, Los Angeles.
- Hendriani, R., & Budiarto, L. (2020). Identifikasi *Escherichia coli* pada susu kedelai tak bermerek di kota Tangerang. *Tarumanagara Medical Journal*, 2(1), 137-140.
- Imanningsih, N. 2013. Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(1): 1-5.
- Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. (2022). Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Waktu Pembekuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 17(2), 129-140.
- Jinapong N., Suphantharika M., Jamnong P. (2008). Production of instant soymilk powders by ultrafiltration, *Spray Drying* and fluidized bed agglomeration. *Journal of Food Engineering*. 84: 194–205
- Kementerian Negara Koperasi Dan Usaha Kecil Dan Menengah. 2009. Pedoman Standar Kelayakan Kemasan Produk KUKM, Jakarta
- Kita, A., & Figiel, A. (2006). The effect of roasting on the texture of walnuts. *Acta Agrophysica*, 7(1 [132]).
- Kristanti, N. D., Rosyidi, D., Radiati, L. E and Purwadi. (2015). Phylogenetic Tree and Heat Resistance of Thermotolerant Bacteria Isolated from Pasteurization Milk in Indonesia. *International Journal of Biosciences*. 6 (11): 87-98.
- Kurniasari, R. M. A., & Setiawan, H. (2016). Distribusi Pemasaran Susu Pada Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang (Doctoral dissertation, Fakultas Peternakan Dan Pertanian Undip).
- Kurniawan, I., & Putri, R. D. M. (2013). Alat pemantau kestabilan pasteurisasi susu. *Jurnal Teknik Elektro*, 5(2).
- Kurniawan, R., Salafudin, S., & Abid, I. H. (2016). Pembuatan Tepung Gel Lidah Buaya dengan Alat Pengering Spray Dryer. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 1).
- Landi, T., & Arijanto, A. (2017). Perancangan Dan Uji Alat Pengolah Sampah Plastik Jenis Ldpe (Low Density Polyethylene) Menjadi Bahan Bakar Alternatif. *Jurnal Teknik Mesin*, 5(1), 1-8.
- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. (2012). Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan. *Agritech*, 32(1).
- Mansur, S. R., Patang, P., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Meddah, A., Mehryar, G., & Ibrahim, S. A. (2023). Replacement of Cheesecloth with Polyamide Plastic Micro-filters in the Manufacturing of Fresh White Boiled

- Cheese and Pasteurized White Brined Cheese. *Jordan Journal of Agricultural Sciences*, 19(4), 329-344.
- Muhammad, A. I., Chen, W., Liao, X., Xiang, Q., Liu, D., Ye, X., & Ding, T. (2019). Effects of plasma-activated water and *Blanching* on microbial and physicochemical properties of tiger nuts. *Food and Bioprocess Technology*, 12, 1721-1732.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan packaging dalam meningkatkan hasil produksi terhadap konsumen. *Jurnal sosial humaniora (JSH)*, 8(2), 181-191.
- Murdiati, T.B., A. Priadi., S. Rachmawati, dan Yuningsih. 2004. Susu pasteurisasi dan penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 9(3): 172–180.
- Ogata, K. (2019). A review: recent progress on evaluation of *Flowability* and *floodability* of powder. *KONA Powder and Particle Journal*, 36, 33-49.
- Palupi, N. S., Zakaria, F. R., & Prangdimurti, E. (2007). Pengaruh pengolahan terhadap nilai gizi pangan. *Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB*, 1-14.
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58-68.
- Pardeshi, I. L., Murumkar, R. P., & Tayade, P. T. (2014). Optimization of process for *Spray Drying* of soymilk and sprouted soybean milk. *Journal of Grain Processing and Storage*, 1(1), 13–20.
- Pramitasari, D., Anandhito, R. B. K., & Fauza, G. (2011). The addition of ginger extract in making soymilk powder by *Spray Drying* method: Chemical constituents, sensory characteristic and antioxidant activity. *Asian Journal of Natural Product Biochemistry*, 9(1), 17-25.
- Prayekti, E. B., Amalia, A., Afriyanti, I., & Santoso, T. (2016). Pengujian Tingkat Kelembaban Lembaran Kertas Setelah Melalui Tahap Pengeringan. *saintifika*, 18(1).
- Rowe, W. B. (2013). *Principles of modern grinding technology*. William Andrew.
- Saleh, E. 2004. Teknologi pengolahan susu dan hasil ikutan ternak. Program Studi Produksi Ternak Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, 1-2.
- Saputra, R., Indah, W. dan Rodiana, N. (2016). Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Kerupuk Pangsit dengan Kombinasi Tepung Ikan Motan (*Thynnichthysthynnoides*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 5 (2): 167-177.
- Saputro, A. D., Nurkholisa, Z., Setiadi, P. A., Dyaningrum, E. F., Setiowati, A. D., Kusumadevi, Z., ... & Rahayoe, S. (2023). Application of Steam Jet Agglomerator to Improve the Properties of Instanised Cocoa Drink Powder Mixed with Maltodextrin, Coconut Sugar and Sucrose. *Sugar Tech*, 25(3), 508-517.
- Sari, M., Nasution, I. S., & Zulfahrizal, Z. (2019). Prediksi Kadar Air Gabah Menggunakan Near Infrared Reflectance Spectroscopy dengan Metode Principal Component Regression (Pre-treatment Multiplicative Scatter

- Correction, Second Derivative dan De-trending). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1), 568-577.
- Şen, S. M., & Karadeniz, T. (2020). The Nutritional Value of Walnut. *Journal of Hygienic Engineering and Design*, 68-71.
- Setyani, Z. C., Widyaningsih, T. D., & Ali, D. Y. (2022). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Bubuk Edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2).
- Seow, C. C., & Gwee, C. N. (1997). Coconut milk: Chemistry and technology. *International Journal of Food Science & Technology*, 32(3), 189–201.
- Srihari, E., FSri Lingganingrum, F., Hervita, R., & Wijaya S, H. (2010). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.
- Susetyarsi, T. (2012). Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang. *Jurnal STIE Semarang*, 4, 132997.
- Suwedo-Hadiwiyoto. (1983). Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging, dan telur. *Liberty*, Yogyakarta.
- Syah, H., Yusmanizar, Y., & Maulana, O. (2013). Karakteristik fisik bubuk kopi arabika hasil penggilingan mekanis dengan penambahan jagung dan beras ketan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 5(1).
- Tamime A.Y. (2009). *Dairy Powders and Concentrated Milk Products*. John Wiley and Sons, New York.
- Thalberg, K., Lindholm, D., & Axelsson, A. (2004). Comparison of different Flowability tests for powders for inhalation. *Powder technology*, 146(3), 206-213.
- Uluko, H., Liu, L., Lv, J. P., & Zhang, S. W. (2016). Functional characteristics of milk protein concentrates and their modification. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(7), 1193-1208.
- Vissotto, F. Z., Jorge, L. C., Makita, G. T., Rodrigues, M. I., & Menegalli, F. C. (2010). Influence of the process parameters and sugar granulometry on cocoa beverage powder steam agglomeration. *Journal of Food Engineering*, 97(3), 283–291. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.10.013>
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (umkm) di “mas pack” terminal kemasan Pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). *Agrin*, 22(1), 22.
- Wigelar, O. T. (2013). Pendugaan Umur Simpan Susu Skim Serbuk dengan Metode Foam-mat Drying dengan Berbagai Suhu Penyimpanan yang Dikemas dalam Alumunium Foil (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Winarno, F. G. (1997) *Kimia Pangan dan Gizi*, PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Winarno, F.G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- 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), 105-114.
- Yuliwaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)[In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Zaaboul, F., Raza, H., Cao, C., & Yuanfa, L. (2019). The impact of roasting, high pressure homogenization and sterilization on peanut milk and its oil bodies. *Food Chemistry*, 280, 270–277.