

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. 2013. Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2).
- AL-Bahri, M.B.A.G., S.A. AL-Naimi, and S.H. Ahammed. 2009. The Optimum Conditions for Production of Soya Peptone by Acidic Hydrolysis of Soya Proteins. *Al-Khwarizmi Engineering Journal*. Vol. 5, No. 1, PP 1-19
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. 2019. Validasi metode pendugaan umur simpan produk pangan renyah dengan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 6(1), 1-8.
- Ariyani, F., Saleh, M., Tazwir, T., & Hak, N. 2017. Optimasi Proses Produksi Hidrolisat Protein Ikan (Hpi) Dari Mujair (*Oreochromis Mossambicus*). *Jurnal penelitian perikanan Indonesia*, 9(5), 11-21.
- Arpah. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Aviara, N. 2020. Moisture Sorption Isotherms and Isotherm Model Performance Evaluation for Food and Agricultural Products. *Sorption in 2020s*, 1–33.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Ortega-Rivas, E., Juliano, P., & Yan, H. 2005. *Food powders: physical properties, processing, and functionality* (Vol. 86, pp. 71-75). New York: Kluwer Academic/Plenum Publishers.

- Barbosa, M., Silva, R., & Almeida, J. (2019). Peptones and Their Role in Microbiological Media Composition: A Review. *Journal of Microbiological Research*, 45(2), 123–135.
- Bell L.N. dan Labuza, T.P. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use 2nd Edition*. American Association of Cereal Chemists, Inc., USA
- Brunauer, S., Emmett, P. H., & Teller, E. (1938). Adsorption of gases in multimolecular layers. *Journal of the American Chemical Society*, 60(2), 309-319.
- Bridson, E.Y. dan A. Brecker. 2017. Chapter III: Design and Formulation of Microbial Culture Media. In: *Methods in Microbiology* volume 3 Part A. Oxoid Limited, London
- 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.
- Codex Alimentarius Commission. 2001. Food Labeling. Rome : Food and Agriculture Organization (FAO) of The United Nations and The World Health Organization.
- Desai, K. G. H., & Park, H. J. (2005). Recent developments in microencapsulation of food ingredients. *Drying Technology*, 23(7), 1361-1394.
- Desmawarni, N. H., Yuliani, S.S. 2007. Pengaruh Laju Air Umpan dan Suhu Inlet Spray Drying pada Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. *Jurnal Pascapanen* 4: 18-26.

- Dufossé L, Broise DLB, Guerard F. 2001. Evaluation of Nitrogenous Substrates Such as Peptones from Fish: A New Methode on Gompertz Modeling of Microbial Growth. *Current Microbiology*. 42: 32-39.
- Fachraniah, D. dan Idiyanti, T. 2002. Pembuatan Pepton dari Bungkil Kedelai dan Khamir Dengan Enzim Papain untuk Media Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal.Tekno. dan Industrt Pangan*, Vol. Xm, No. 3, 2002.
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., & Wuri Aryani, G. 2013. Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*) . *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 18(3), 144–153.
- Fauziyyah, F., Setiawan, B., & Marliyati, S. A. 2022. Formulasi Minuman Sinbiotik Sari Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) Instan dengan Penambahan Enkapsulator dan Prebiotik. *Amerta Nutrition*, 6(3), 282–291.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., & Saurel, R. (2007). Applications of spray-drying in microencapsulation of food ingredients: An overview. *Food Research International*, 40(9), 1107-1121.
- Grom, L. C., Countinho, N. M. 2020. Probiotic Dairy Foods and Postprandial Gylcemia : a Mini Review. *Trends in Food Science and Technology*, 101, 165-171
- Handoyo, A. M. F., & Sarofa, U. 2023. Estimation of edamame flour shelf life ssing the critical moisture approach. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 213-220.A.
- Harahap, M., Mardhiansyah, M., & Darlis, V. V. 2021. Identifikasi Pertimbangan Pemilihan Komponen Penyusun Agroforestri Salak Di

Desa Siataratoit Kecamatan Angkola Barat Kabupaten Tapanuli Selatan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kehutan*. vol. 5, no. 1, p. 19.

Hastuti, A., Rahmawati, A., Muharezza, I., & Choironi, N. 2023. Analisis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Beku dalam Kemasan Menggunakan Metode Accerelated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius. *Karimah Tauhid*, 2(3), 665–678.

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), 55-70.

Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S. S. 2020. Models of moisture sorption isotherm and the estimation of red ginger powder shelf life in various packaging materials. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(1), 23-28.

Juwitaningtyas, T., & Swastika, A. D. 2024. Pendugaan Umur Simpan Tepung Salak (*Salacca zalacca*) Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test(ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem* 12(1).

Kamau, E., Mutungi, C., Kinyuru, J., Imathiu, S., Tanga, C., Affognon, H.,Fiaboe,K. 2018. Moisture adsorption properties and shelf-life estimation of dried and pulverised edible house cricket *Acheta domesticus* (L.) and black soldier fly larvae *Hermetia illucens* (L.). *Food Research International*, 420-427.

Kechagia, M., Basoulis, D., Konstantopoulou, S., Dimitriadi, D., Gyftopoulou, K., Skarmoutsou, N. and Fakiri, E.M. 2013. Health benefits of probiotics: a review. *ISRN Nutr Article*.

- 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), 87-98.
- Kusnandar, F., Hermeinasari, A., Adawiyah, D. R. 2016. Pendugaan Umur Simpan Bumbu Kuah Bakso Serbuk dengan Metode Akselerasi Shelf Life Determination of Meat-ball Seasoning Powder Applying Accelerated Method. *Jurnal Mutu Pangan*, vol. 3, no. 1, pp. 10–17.
- Labuza T.P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. *Food and Nutrition*. Westport Connecticut: Press Inc.
- Labuza, T.P. 1984. *Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use: Am. Assoc. Cereal Chem.* St. Paul, Minnesota.
- Mcguire, R.G., 1992. Reporting of Objective Color Measurements. *HortScience* 27, 1254–1255.
- Mielech, A.M., et al. 2014. Nidovirus papain-like proteases: Multifunctional enzymes with protease, deubiquitinating and deISGylating activities. *Virus Research*. 194: p. 184-190.
- Mustafidah, C. dan B. Widjanarko.(2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 650-660. Robertson, G. L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: a Practical Guide*. CRC Press.
- Mymrin, V., et al. 2016. Red ceramics from composites of hazardous sludge with foundry sand, glass waste and acid neutralization salts. *Journal of Environmental Chemical Engineering*. 4(1): p. 753-761.

- Ningsih, R., Sudarno, S., Agustono. 2018 Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Pepton Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*). *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 12 No. 1 , 55-60.
- Nurhayati, T., Ibrahim, B., Arumsari, T. P. 2023. Teknik Mikroenkapsulasi Pepton Ikan Multispesies Busuk Menggunakan Perbedaan Kecepatan Homogenisasi. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan* Vol. 14 No. 1: 45-54.
- Nurhayati, T., Ibrahim, B., Suptijah, P., Salamah, E., Fitra, R. N., Astuti, W. 2015. Karakteristik Pepton Ikan Hasil Tangkap Sampingan Tidak Layak Konsumsi Sebagai Sumber Nutiren Pertumbuhan Mikroorganisme. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25 (1):68-77.
- Patel, M. P. & Suthar, A. M. 2009. Spray drying technology: an overview. *Indian Journal of Science and Technology*. Vol :2(10),44-47.
- Rahayu, E. S., Yogeswara, A., Windiarti, L., Utami, T., & Watanabe, K. 2015. MOLECULAR CHARACTERISTICS OF INDIGENOUS PROBIOTIC STRAINS FROM INDONESIA. *International Journal of Probiotics & Prebiotics*, 10(4).
- 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), 246-259.
- 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), 246-259.

- Ramdani, H., & Fatimah, S. 2019. Pendugaan umur simpan cabai merah kering (*Capsicum annuum* L.) dengan metode konvensional. *Comm. Horticulturae Journal*, 1(1), 13-17.
- Riyadi, I. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan *Spirulina platensis* Berdasarkan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rizaldi, A. 2012. Kajian Penggunaan maltodekstrin pada pembuatan gula aren serbuk dengan metode spray drying. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Bandung.
- Ruyadi, Y. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan *Spirulina platensis* Berdasarkan metode akselerasi dengan pendekatan kadar air kritis. skripsi. departemen teknologi hasil perairan. fakultas perikanan dan ilmu kelautan. IPB
- Singh, A., & van der Mooter, G. (2016). Spray drying formulation of amorphous dispersions. *Advanced Drug Delivery Reviews*, 100, 27 - 50.
- Smith, J., & Jones, T. (2021). Microbial Growth and Nutrient Media: The Role of Peptones in Laboratory Applications. *Advances in Microbiology*, 58(3), 201–219.
- Sugiyono, S., Satyagraha, H., Joelijani, W., & Syamsir, E. 2012. Pendugaan umur simpan produk granula ubi kayu menggunakan model isotherm sorpsi air. *Jurnal Pangan*, vol. 21, no. 3. pp. 233–244.

- Suhandana, M. 2018. Komposisi kimia hidrolisat protein jeroan ikan dengan konsep autolisis menggunakan enzim internal pada ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 124-130.
- Syngai, G.G., Gopi, R., Bharali, R., Dey, S., Alagu Lakshmanan, G.M. and Ahmed, G. 2016. Probiotics - the versatile functional food ingredients. *Journal of Food Science and Technology*, 53. 921-933.
- Syska, K., Nuroniah, N. S., & Ropiudin, R. (2023). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal dalam Kemasan Vakum menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 69–80.
- Tumisih, S. 2024. Pengembangan Media Halal Berbasis Pepton Daging untuk Produksi Bakteri Probiotik. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM.
- Utami, T., Cindarbhumii, A., Khuangga, M. C., Rahayu, E. S., Cahyanto, M. N., Nurfiyanti, S., & Zulaichah, E. 2020. Preparation of indigenous lactic acid bacteria starter cultures for large scale production of fermented milk. *Digital Press Life Sciences*, 2, 00010.
- Utami, T., Kusuma, E. N., Satiti, R., Rahayu, E. S. and Cahyanto, M.N. 2019. Hydrolyses of meat and soybean proteins using crude bromelain to produce halal peptone as a complex nitrogen source for the growth of lactic acid bacteria. *International Food Research Journal* 26(1): 117 - 122
- Uzeh, R.E., S.O. Akinola, and S.O.A. Olatope. 2006, Production of peptone from soya beans (*Glycine max L merr*) and African locust beans (*Parkia biglobosa*). *African Journal of Biotechnology* Vol. 5 (18), pp.1684-1686.

Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. 2014. Karakteristik isoteremis sorpsi air dan umur simpan ledok instan. *Agritech*, 34(1), 29-35.

Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. 2014. Karakteristik isoteremis sorpsi air dan umur simpan ledok instan. *Agritech*, 34(1), 29-35.