

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- 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.
- Amanto, B.S, Windi A. dan D. Rachmawati. 2011. *Prediksi Umur Simpan Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Instan dalam Kemasan Plastik*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 4(2): 74-83.
- Antara, N, dan Wartini, M. 2014. *Aroma and Flavor Compounds. Tropical Plant Curriculum Project*. Universitas Udayana. Bali.
- Aprianita, N. dan Wijaya, H. 2010. *Kajian Teknis Standart Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*. Diakses dalam <http://www.bsn.go.id/files/348256349/Litbang%202010/prosiding%202010%20UNLAM/KAJIAN%20TEKNIS%20SANDAR%20NASIONAL%20INDONESIA%20BISKUIT.pdf>. pada tanggal 3 April 2018.
- Arif, Abdullah. 2016. *Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak*. Jurnal Informatika Pertanian, Vol 25 No. 2: 189-198.
- Arpah, M dan R. Syarief. 2000. *Evaluasi model-model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum Frick Unidireksional*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan 16: 15-21.
- Arpah. 2001. Buku dan Monograf. *Penentuan Kadaluaarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan Program Pascasarjana*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Barberio GG. 1986. *Problem of Analysis of Products After Ageing - A Review of the Instrumental Analysis of Food Related Products and teh Problems Encountered*. Dalam Charalambous G *The Self Life of Food and Beverages- Proceedings of the 4th International Flavor Conference*. Rhodes, Greece, 23-16 July 1985. Elsevier Science. New York. hlm. 7-42
- 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.

- Brooker DB, Bakker-Arkema FW, Hall CW. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. AVI Book. United States of America.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wooton M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Chirife J, Iglesias HA. 1978. *Equation for fitting water sorption isotherm of foods*. Journal Food Technology 13 (3): 159-593.
- Connell, D.W dan Miller, G.J. 1995. *Kimia dan ekotoksikologi pencemaran*. Diterjemahkan oleh Yanti Koestoer dan Sahati. UI-Press. Jakarta.
- Dasa, Indah Hilda. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Produk Cone Es Krim dengan Metode Akselerasi Model Kadar Air Kritis*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- De Man JM. 2007. *Principles of Food Chemistry 3rd Edition*. Aspen Publishers, Inc. United States of America.
- Dermensonloulou, E.K., S. Pougouri and P.S. Taoukis. 2008. *Kinetic study of effect of the osmotic dehydration pre-treatment to the shelf life of frozen cucumber*. Innovative Food Science and Emerging Technologies 9: 542-549.
- Djaafar, T.F., dan Rahayu, S. 2006. *Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya*. Jurnal Litbang Pertanian, 26(2):67-75.
- Djaafar, Titiek F, et.al. 2010. *Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Yogyakarta.
- Entrup, Matthias Lutke. 2005. *Advanced Planning in Fresh Food Industries : Integrating Shelf Life into Production Planning*. Physica-Verlag. Heidelberg, Jerman.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing, London.
- Fennema, O.W. 1985. *Principle of Food Science, Food Chemistry, 2nd edition*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Floros, J.D. and Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. Elsevier Publ. London.

- Gaines CS. 1994. *Objective assessment of cookie and cracker texture*. Di dalam: H. Faridi (ed.). *The Science Of Cookie And Cracker Production*. Chapman and Hall. New York.
- Han, Jung H. 2014. *Innovation In Food Packaging*. Academic Press. London, UK.
- Haryadi., 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Haryanto, B. dan P. Pangloli., 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.
- Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian Vol. 4 No. 27. hlm 124-130.
- Husniarti, I. S. utami, dan S. Rahayu. 2001. *Subtitusi Terigu dengan Pati Garut (*Marantha arundinacea* L.) pada Pembuatan Roti Tawar*. Yogyakarta: Agritech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian 21(1): 15-21.
- Juran, J. M. 1989. *Juran on Quality by Design*. Mac Miller Company, Inc., USA.
- Kapseu C, Nkouam GB, Dirand M, Barth D, Perrin L, Tchiegang C. 2006. *Water vapour sorption isotherms of sheanut kernels (*Vitellaria paradoxa* Gaertn.)*. Journal of Food Technology 4 (4): 235-241.
- Kemp SE, Hollowood T, and Hort J. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kilic K. Ismail H. Boyaci, Hamit Koksel, Ismail Kusmenoglu. 2007. *A Classification System For Beans Using Computer Vision System And Artificial Neural Networks*. Department of food engineering, faculty of engineering. Hacetepe University. Beytape. Turkey. Science direct. Journal of food engineering 78 (2007) 897 -904.
- Kotler, Philip dan Garry Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Erlangga. Jakarta.
- Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn. USA.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta
- Kusnandar, Feri, D. R. Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Penelitian Mahasiswa Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor 8(2): 117-122.

- Labuza, T.P. 1984. *Practical aspects of isotherm measurement and use: Am. Assoc. Cereal Chem.* St. Paul, Minnesota.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods.* Food and Nutritions. Press, Inc. Westport, Connecticut.
- Manley D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies.* Third Edition. Woodhead Publishing Limited, England
- Manley D. 2001. *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry.* CRC Pr, Cambridge.
- Marissa, Dina. 2010. *Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis.* Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mareta, Dea T. dan Shofia N. A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin.* Jurnal Penelitian Mahasiswa Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada 7(1): 26-40
- Matz SA & T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology.* Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Meilgaard M, Civille GV, Carr BT. 1999. *Sensory Evaluation Techniques.* 3rd ed. CRC Pr, New York.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia.* Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267.
- Muhandri, T. dan D. Kadarisman. 2005. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan.* Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mulyati, Ade Heri, D. Widiastuti, dan M. F. Barri. 2006. *Cookies Berbasis Tepung Biji Durian Sebagai Sumber Pangan Alternatif.* Jurnal Penelitian Mahasiswa Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Pakuan.
- Pareyt B et al. 2009. *The role of sugar and fat in sugar-snap cookies: Structural and textural properties.* J. Food Eng 90: 400-408.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan.* Universitas Indonesia Press. Jakarta.

- Robertson G. L. 2010. *Food Packaging and shelf life: A Pratical Guide*. Boca Raton. CRC Press. Florida
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practices*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Sayangbati, F. 2013. *Karakteristik Fisikokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (*Musa Acuminate*, sp)*, Jurnal Penelitian mahasiswa Jurusan Teknologi Pertanian Fak.Pertanian Unsrat Manado.
- Sidik, M dan H. Halid. 1983. *Sistem Penyimpanan dan Perawatan Kualitas Bahan Pangan Di Badan Urusan Logistik*. Risalah Seminar Nasional Pengawetan Pangan Dengan Iradiasi. Jakarta, 6-8 Juni: 81-87
- Supriadi A, Sugiyono, Soekarto ST, Hariyadi P. 2004. *Kajian isothermik sorpsi air dan umur simpan beras jagung instan*. Forum Pascasarjana 27 (3): 221230
- Suradi, Kusmajadi. *Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. Fasilitas Penanganan Pengemasan Olahan Ternak*. Makassar.
- Syarief, R., Santausa S. dan Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Winarno, F.G.,Koswara. 2004. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D. D. Novita. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen beberapa Ketebalan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol. 2 No. 2 hlm 105-114