

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah DR. 2002. *Efek Transisi Gelas Terhadap Tekstur Bahan Pangan*. Makalah Falsafah Sains, Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Adiono, H.P. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- AOAC. Official Method of Analysis. 1990. *Agriculture Chemical, Contaminant, Drugs*. 15thed., Vol. 1. Association of Official Analytical Chemist., Washington D. C.
- Arpah, 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arpah, 2007. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arpah, M dan Rahayu W. P. 2003. *Bahan Pelatihan : Pengantar Teori Penentuan Kadaluwarsa Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fateta IPB, Bogor.
- ASTM (American Society for Testing and Materials). 1980. *Plastics-general Test Methods; Nomenclature*. Di dalam: Annual Book of ASTM Standards, Part 36, ASTM, Easten.
- Baker, Christopher G.J. 1997. *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Professional. London.
- Brody. A.L. 1972. *Aseptic Packaging of Foods*. Food Technology. Aug. 70-74.
- Brydson J.A. 1975. *Plastic Materials*. 3th. Newnes-Butterworths. London
- Brooker DB, Bakker-Arkema FW dan Hall CW. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. AVI Book. United States of America.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. Wadsworth Inc., Belmont.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Chirife J, Iglesias HA. 1978. *Equation For Fitting Water Sorption Isotherm Of Foods*. Journal Food Technology 13 (3): 159-593.

- 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.
- Diah dkk. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo Panggang dalam Kemasan Plastik Metalik dan Polipropilen*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Vol. 1 No.1 hlm 55-70.
- Djaafar dkk. 2004. *Substitusi Tepung terigu dengan Pati Garut pada Pembuatan Cookies*. Yogyakarta: Agros 6(1) halaman 1-2.
- Endah R.D, Bimo S.W, dan Siti Mira. 2011. *Pengeringan Etanol dalam Kolom Unggun Tetap dengan Adsorbent Silica Gel*. Jurnal Ekuilibrium. Vol. 10 No.2 hlm 87-90.
- Eskin, N. A. M. Dan D. S. Robinson. 2001. *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. CRC Press LLC inc. Florida, USA.
- Fardiaz, D., N. Andarwulan, C. H. Wijaya dan N. L. Puspitasari. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknik Analisis Sifat Kimia dan Fungsional Komponen Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Fellows PJ. 1990. *Food Processing Principle and Practise*. New York: Ellies Horwood Limited.
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Woodhead Publishing, London.
- Fennema O.R.1985. *Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Fitria, Mona. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Floros, J.D. dan Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. Elsevier Publ. London.
- Hariyadi P. 2006. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan*. Di dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian

Masa Kadaluarsa Bahan dalam Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.

Heldman, D. R. dan R. P. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. AVI Publ. Co. Connecticut.

Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.

Indiyah, S.U. 1992. *Bahan Ajaran : Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.

Indrasti, D. 2004. *Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor

Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera.

Junilgaard, M. 1999. *Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition*. CRC Press. New York.

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.

Kusnandar, F. 2006. *Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006, Bogor.

Labuza, T. P. and Schmidl, M.K. 1985. *Accelerated Shelf Life Testing of Foods*. Food Technology, 39 (9): 57-62, 64, 134.

Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Connecticut.

Lastriyanto, Anang, Bambang Dwi Argo, Sumardi HS, Nur Komaar, La Choviya Hawa dan Mochamad Bagus Hermanto. 2007. *Penentuan Koefisien Permeabilitas Film Edible terhadap Transmisi Uap Air, Gas O₂ dan Gas CO₂*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.8 No.8 hlm 182-184.

Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Third edition. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.

- Mathlouthi M, Roge B. 2003. *Water vapour sorption isotherms and the caking of food powders*. Journal Food Chemistry 82: 61–71.
- Mareta, D.T dan Shofia, N.A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Jurnal Ilmu Pertanian. Vol. 7 No.1 hlm 26-40.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second Edition. The AVI Publishing Company. Westport. Connecticut.
- Matz, S. A. dan T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. The AVI Publishing Co. Inc., Texas.
- Meilgaard, M., G. V. Civille, dan B. T. Carr. 1999. *Sensory Evaluation Techniques*. Third edition. CRC Press, New York.
- Mercado, V. dan Canovas, B. 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. New York.
- Mileiva, Steisianasari. 2007. *Evaluasi Mutu Cookies Garut yang Digunakan Pada Program Pemberian Makanan Tambahan (PMT) untuk Ibu Hamil*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Naryanto, P. dan S. Kumalaningsih. 1999. *Pemanfaatan Pati Garut Termodifikasi (Starch Phosphate) Sebagai Bahan Pensubstitusi Tepung Terigu pada Pembuatan Me Instan Kering*. Makalah. Disampaikan pada Seminar Nasional Teknologi Pangan, 12-13 Oktober 1999 di Jakarta.
- 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.
- Pratiwi MA. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setarica italica* (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press, Jakarta.
- Rampengan, V.J.dkk. 1985. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu Pangan*. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur, Ujung Pandang.
- Robertson, G. L. 1993. *Predicting The Shelf Life Of Packaging Foods*. Di dalam : Liang, O. B., A. Buchanan dan D. Fardiaz (ed). Development of Food Science Technology in South East Asia. IPB Press.

- Robertson GL. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide*. CRC Press. Florida.
- Setiasih, I, Heri R.M. 2006. *Buku Ajar Penuntun Praktikum Prinsip Keteknikan Pengolahan Pangan*. UNPAD, Bandung.
- Smith, W.H. 1972. *Biscuit, Crackers and Cookies Technology Production and Management*. Aplied Science Publisher : LTD, London.
- Solihin, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2015. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian*. Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu. Vol 3(2): 48-54.
- Steele R.(ed.). 2004. *Understanding and measuring the shelf-life of food*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge. U.K., pp 50.
- Steffy, M. F. Dan Teti. 2014. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Suarni. 2009. *Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk kue kering (cookies)*. Jurnal Litbang Pertanian. 28(2).
- Supriyadi. 1999. *Dasar Pengemasan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Pusat Antar Universitas (PAU), Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R., Santausa S. dan Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Szczesniak AS. 2002. *Texture is Asensory Property*. Food Quality and Preference 13: 215-225.
- Taub, T.A and R.P. Singh. 1998. *Food Storage Stability*. CRC Press. USA.
- Taylor TP, Fasina O, Bell LN. 2008. *Physical properties and consumer liking of cookies prepared by replacing sucrose with tagatose*. J. Food Sci 73(3): 145-151.

- Van den Berg C, Bruin S. 1981. *Water Activity And Its Estimation In Food System*. Theoretical Aspects. New York: Academy Press.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan Jennie, B. S. L. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Astrid., Sri Waluyo, dan Dwi Dian Novita. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol.2 No.2 hlm 105-114.
- Zuhra, C.F. 2006. *Cita Rasa (Flavour)*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatra Utara, Medan.