

DAFTAR PUSTAKA

- Adiono, Hari Purnomo. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Adiratma, R.E. 2004. *Stop Tanaman Padi*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Arpah, 2007. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bell, L.N., dan Labuza, T.P. 2002. *Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherms Measurements and Use*. AACC International Publishing. St. Paul, MN.
- Brooker DB, Bakker-Arkema FW dan Hall CW. 1992. *Drying and Storage of Grains and Oilseeds*. AVI Book. United States of America.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2015. SNI 6128:2015. *Beras*. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Budinski, G. & Budinski., K. (1999). *Engineering materials-properties and selection (6th ed.)*. New Jersey: Prentice Hall International. Christian JHB.
1980. *Microbial Ecology of Foods*. Academic Press. New York.
- Chirife J dan Iglesias HA. 1978. *Equation for fitting water sorption isotherm of foods. Part I-a review*. J. Food Tech 13:159-595.
- 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.
- Floros, J.D. dan Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects..* Elsevier Publ. London.
- Chsistie J. Geankoplis, 1997. *Transport Processes And Unit Operations 3 th edition*.
- Hariyadi. 2006. *Teknologi Pengolahan Beras*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Heldman, D. R. dan R. P. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. AVI Publ. Co. Connecticut.
- Imdad, H. P. dan Abjad A. Nawangsih. 1995. *Menyimpan Bahan Pangan*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Indah, A.S, Agung W.S, Yusianto, dan Suryo W, 2012, *karakterisasi dan penentuan warna biji pada beberapa genotipe kakao mulia (*Theobroma cacao L.*) sebagai kriteria seleksi*. Jurnal. Pelita Perkebunan, Jember
- 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. *Food and Your Well Being*. West Publishing Co., Los Angeles.
- 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.
- Mercado, V. dan Canovas, B. 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. New York
- Ondier G. O., Siebenmorgen T. J., Mauromoustakos A. 2012. *Equilibrium Moisture Contents of Pureline, Hybrid, and Parboiled Rice Kernel Fractions*. American Society of Agricultural and Biological Engineers ISSN 0883-8542 Vol. 28(2): 237-247
- Pratiwi MA. 2008. *Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setarica italica (L) Beauy.*) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sidik, M. dan Halid, H. 1983. *Sistem Penyimpanan dan Perawatan Kualitas Bahan Pangan di Badan Urusan Logistik*. Risalah Seminar Nasional Pengawetan Makanan Dengan Iradiasi. Jakarta
- Steele, R. 2000. *Understanding and measuring the shelf-life of food*. CRC Press. Washington, DC
- Supriyadi, Ir. MSc., 1999. *Dasar Pengemasan*. FTP UGM, Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Pusat Antar Universitas Rekayasa Proses Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Syarief, R. dan Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.

- Syarief, R., Santausa S. dan Isyana B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Van Boekel, Martius A. J. S. 2009. *Kinetic Modeling of Reactions in Foods*. CRC Press. London.
- Wahyu RD. 2010. Kajian Karakteristik Fisiokimia dan Sensori Beras Organanik Mentik Susu dan IR64; Pecah Kulit dan Giling Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- 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.