

## DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, Andi. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makasar: Sah Media.
- Anonim 1. 2018. *Menentukan Umur Simpan Produk*. Dalam <https://www.mbrifofood.com/single-post/2018/08/13/Bagaimana-Menentukan-Umur-Simpan-Produk>. Diakses pada tanggal 8 Maret 2018 pukul 20.00 WIB.
- Anonim 2. 2018. *Pengertian Autoclave*. Dalam <https://sentralalkes.com/blog/pengertian-autoclave/>. Diakses pada 9 Maret 2018 pukul 20.00 WIB.
- Anonim 3. 2018. *Prinsip Kerja pHmeter*. Dalam [www.artikel-teknologi.com/prinsip-kerja-phmeter/](http://www.artikel-teknologi.com/prinsip-kerja-phmeter/). Diakses pada 20 Desember 2018 pukul WIB.
- Apriyantono, A., D Fardiaz. P. Niluh, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor: IPB Bogor.
- Astawan, M. 2008. *Sehat Dengan Tempe*. Bogor: Dian Rakyat.
- Astawan, Made. 2013. *Profil Kedelai Lokal Dibandingkan Kedelai GMO dan Non-GMO Impor Untuk Mendukung Internasionalisasi Tempe dan Swasembada Kedelai Indonesia*. Dalam Jurnal Balitbang Jakarta Selatan.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *Sumber Nasional Indonesia: SNI 3144:*

*2009: Tempe Kedelai.* Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *Sumber Nasional Indonesia: SNI 7387:*

*2009: Batas Maksimum Cemaran Logam Berat dalam Pangan.* Jakarta:

BSN.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. *Sumber Nasional Indonesia: SNI 7388:*

*2009: Batas Maksimum Cemaran Mikrobia dalam Pangan* Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2012. *Tempe: Persembahan Indonesia untuk*

*Dunia.* Jakarta: BSN.

Besterfield, D. 1990. *Quality Control.* Prentice Hall. New York.

Copeland, L.O. and M.B. McDonald 1985. *Principles of Seed Science and Technology.*

Burgess Publishing company, Minneapolis, Minnesota.

Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination.* Dalam *Shelf Life*

*Evaluation of Foods.* C.M.D Man and A.A.D. Jones. P. Blackie

Academic and Professional Inc. London.

Eskin, N.A.M., dan Robinson, D.S. 2001. *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical*

*and Microbiologica Change.* CRC Press LCC Inc. Florida USA.

Floros, J.D. ad V. Gnanesakharan. 1993. *Shelfe Life Predictioin Of Pacakged Food:*

*Chemical, Biological, Physical and Nutrition Aspect.* Elsevier Publising,

London.

- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-Prinsip Pendugaan Masa Kedaluwarsa Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (*Shelf Life*). Bogor, 1-2 Desember 2004. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Dalam Jurnal Litbang Pertanian 2008. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Herudiyanto, Marlen. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. *Shelf life of food*. J. Food Sci. 39: 861–865.
- Kaihatsu, Thomas S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kartika. 1990. *Viskositas*. Makasar: Universitas Hasanuddin.
- Koswara, S. 2006. *Evalusasi Sensori Dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Bogor: Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kusmiyati., Nurjanah, Resti., dan Sutari, Wawan. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kentang Olahan (Solanum tuberosum L.) Kultivar Atlantik*. Dalam Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian Vol 1, No 2, Tahun 2017.

- Kusnandar, Feri. 2017. Pendugaan Umur Simpan Pangan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). Dalam Jurnal Food Review Online [www.foodreview.co.id](http://www.foodreview.co.id).
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Westport Connecticut. Food and Nutrition Press Inc.
- Rizki, Mutia. 2018. *Kemasan*. Dalam <https://warstek.com/2018/01/30/kemasan> Diakses pada 25 Maret 2018 pukul 19.00 WIB.
- Sacharow, S. dan R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. AVI Publisher. Westport Connecticut.
- Siregar, Syofian. 2017. *Statistik Parameterik Untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Slamet purwonto. 2018. *Inkubator Laboratorium Mikrobiologi dan Kimia Lengkap*. Dalam <https://www.alatalatlab.com/inkubator-laboratorium/> Diakses pada 3 Maret 2018 pukul 20.00 WIB.
- Smith, Jeffrey. 2011. *10 Reasons to Avoid GMOS*. Dalam <https://responsibletechnology.org/10-reasons-to-avoid-gmos/>. Diakses pada 1 Juni 2017 pukul 21.00 WIB.
- Subowo, G. 2008. *Pengemasan Produk Pertanian*. Yogyakarta: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Syarif, Rizal., Halid, Hariyadi. 1991. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Arcan.

Syarif, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknonologi Pengemasan Pangan.*

Dalam skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Universitas Gadjah  
Mada.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G., Ferdianz, Srikandi. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan.* Jakarta:  
Gramedia.

Winarsi, H. 2010. *Protein Kedelai dan Kecambah Manfaat Bagi Kesehatan.*  
Yogyakarta: Kanisius.