



## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. 2002. Efek Transisi Gelas Terhadap Tekstur Bahan Pangan. Makalah Falsafah Sains. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor, Bogor. [http://tumoutou.net/3\\_semi\\_012/dede\\_adawiyah.htm](http://tumoutou.net/3_semi_012/dede_adawiyah.htm). [1 Januari 2019].
- Arif Muhammad. 2016. *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- BPS. 2017. *Produksi kedelai menurut provinsi 2013-2017*.
- BPS. 2017. *Rata-rata konsumsi per kapita seminggu beberapa macam bahan makanan penting 2007-2017*.
- Brooker, D. B., F. W. Bakker-Arkema, dan C. W. Hall. 1982. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing Company, Connecticut.
- Cenadi, C. S. 2000. *Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran*. Jurnal Nirmana, Volume 2, No 1, 92-103.
- Chirife, J. dan Iglesias, H. A. 1978. Equation for fitting water sorption isotherm of foods. Part I – a review. *J. Food Tech.* 13:159-593.
- Christy, P., dan Ellyawati, J. 2014. *Pengaruh Desain Kemasan (Packaging) pada Impulsive Buying*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Downes, T.W and Harte, B.R. 1982. *Food Packaging, Principle of Selection and Evaluation of Food Packaging System*. Michigan State University. East Lansing.
- Ekafitri, R., A. Sarifudin dan D. N. Surahman. 2013. *Pengaruh Penggunaan Tepung dan Puree Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Makanan Padat Berbasis Pisang*. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 36 (2) : 127-134.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Principle and Practise*. Ellies Horwood Limited, New York.



- Ginting E, Antarlina SS, Widowati S. 2009. *Varietas Unggul Kedelai untuk Bahan Baku Industri Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 28 (3): 79-87.
- Harris, H dan Fadli, M. 2014. *Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (Rasbora) yang dikemas dengan Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum*. Jurnal Saintek Perikanan. 9 (2): 53-62.
- Hidayat, M.J. 2009. *Analisis Industri Budaya pada Desain Produk Kemasan Industri Kecil Mengengah (IKM)*. Jurnal Asintya - Penelitian Seni Budaya Vol. 1 No.2 Desember 2009.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Kurniawan, J.A., Anandito, R.B.K., Siswanti. 2017. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Cookies Berbahan Dasar Tepung Komposit UWI (Dioscorea alata), Koro Glinding (Phaseolus lunatus) dan Tepung Terigu*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol.XI, No.1 : 27.
- Kusnandar, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Krisis*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XXI, No.2.
- Majeed, K, M. Jawaid, A. Hassan. 2013. *Potential Materials For Food Packaging From Nanoclay/Natural Fibres Filled Hybrid Composites*. Journal of Materials and Design. Elsevier.
- Labuza, T. P. 1979. *Open Shelf Life Dating of Food*. OTA Publishing. USA.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Food*. Food and Nutrition Press Inc. Westport, Connecticut.



- Labuza, T.P. 1984. *Moisture Sorbtion : Practical Aspect of Isotherm Measurement and Use*. American Association of Cereal Chemist. St Paul. Minnesota
- Labuza, T. P. dan Szybist, L. 2001. *Open Dating of Foods*. Food Nutrition Press. Trumbul CN. 2001
- Pavinee, C. 1998. Water migration and food storage stability. *Dalam : Food Storage Stability*. Irwin A. Taub and R. Paul Singh. CRC Press, USA.
- Perpres. 2015. *Penetapan dan Penyimpanan Barang Pokok dan Barang Penting*. No. 71. Jakarta (ID): Sekretariat Kabinet RI.
- Riniarsi D. 2016. *Outlook Komoditas Pertanian Tanaman Pangan Kedelai*. Jakarta (ID): Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (PDSIP), Kementerian Pertanian.
- Saladin, H. D. 1996. *Unsur-unsur Inti Pemasaran*. Mandar Maju. Bandung.
- Spiess, W. E. L. dan Wolf, W. 1987. Critical Evaluation of Methods to Determine Moisture Sorption Isotherm. Di dalam : *Water Activity : Theory and Application to Food*. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Sun, W. D. 2000. Comparison and Selection of EMC/ERH Isotherm Equation for Drying and Storage of Grain and Oilseed. University College Dublin, Dublin.
- Suprapti, M. L. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta : Kanisius
- Suyitno, S. 2000. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. PAU Rekayasa Proses Pangan, IPB, Bogor.
- Ulrich, K.T & S.T. Eppinger. 2012. *Product Design And Development, Fifth Edition*. McGraw-Hill Companies Inc. USA.



Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G.1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka  
Utama.