

DAFTAR PUSTAKA

- Acharjee, T. C., Coronella, C. J., Vasquez, V. R. 2011. Effect of thermal pretreatment on equilibrium moisture content of lignocellulosic biomass. *Journal of Bioresource Technology*. 102: 4849–4854.
- Adawiyah, D.R. 2006. Hubungan sorpsi air, suhu transisi gelas dan mobilitas air serta pengaruhnya terhadap stabilitas produk pada model pangan [Disertasi]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Arpah, M. 2007. Penetapan Kadaluarsa Pangan. Departement of Food Sciences and Technology. Bogor Agricultural University.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. Panduan Praktis: Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. UB Press. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Mutu dan Cara Uji Biskuit. SNI 01-2973-1992. BSN. Jakarta.
- Becker, E.W. 2007. Micro-Algae as source of protein. *Biotechnology Advances*. 25, 207-210.
- 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.
- Bolanho, B. C. dan Belia. 2014. Bioactive Copounds and Antioxidant Potential of Soy Product. *Nutr*. 22(4): 539-546.
- Bolanho, B. C., Marian, B. E., Ana, L. M. J., Iza, B. C., Joao, C. M. D. C., Eliane, D. G. D. 2014. Antioxidant and nutritional potential of cookies enriched with *Spirulina platensis* and sources of fibre. *Food and Nutrition Research* Vol. 53, 2014, No. 2, pp. 171–179.
- Brooker, D. B., Bakker-Arkema, F. W., Hall, C. W. 1992. Drying Cereal Grains. Connecticut (US): AVI Publishing Company.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., Wootton, M. 2007. Ilmu Pangan. Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: Food Science.
- Chavan, J.K. & S.S. Kadam. 1993. Nutritional Enrichment of Bakery Products by Supplementation with Non-Wheat Flour. *Critical Reviews in Food Sciene and Nutrition*. 33: 189-226.

- De Man, J. M. 1989. Kimia makanan. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung
- De Man, J. M. 2007. Principles of Food Chemistry 3rd Edition. United States of America: Aspen Publishers, Inc.
- Erlienawati, T. C., Thomas, I. P. S., Erni, S. 2017. Pengaruh Proporsi Gula Pasir Dan Gula Aren Pada Karakteristik Creamcheese Cake Setelah Satu Minggu Penyimpanan Beku. Jurnal Teknologo Pangan dan Gizi Vol 16 (2): 88-95, 2017.
- Fatmawati, W.T., 2012. Pemanfaatan Tepung Sukun dalam Pembuatan Produk Cookies (choco cookies, brownies sukun dan fruit pudding brownies). Skripsi. PSTB. UNY. Yogyakarta.
- Faridi, H. 1994. The Science of Cookies and Crackers Production. Cnapman and Hall, New York.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fontana, A. J. 1998. Water Activity: Why it is Important for Food Safety. Di dalam: Albuquerque NM, Paper Presented at the 1st NSF Int. Conference on Food Safety.
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan & Biomassa Spirulina sp. dalam Skala Laboratoris. Laboratorium Ekologi & Biosistematik. BIOMA, 10 (1) : 19-22.
- Harris, H dan M. Fadli . 2014. Penentuan Umur Simpan atau Shelf Life Pundang Seluang (*Rasbora sp*) yang Dikemas menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 9, No. 2.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Pratama, R. I. 2017. Pendugaan Umur Simpan menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius pada Fruit Nori. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Padjajaran. Vol VIII No.1 : 48-55.
- Heidenreich, S., Jaros, D., Rohm, H., Ziems, A. 2004. Relationship beetwen water activity and crispness of extruded rice crisps. J. Texture Stud. 35: 621-633.
- Henrikson, R. 2000. Earth Food Spirulina: How this remarkable blue-green algae can transform your health and our planet. Ronore Enterprises, Inc., Hawaii.

- Hermanianto, J., Muhammad, A., Wijaya, .K. J. 2000. Penentuan umur simpan produk ekstruksi dari hasil samping penggilingan padi (menir dan bekatul) dengan menggunakan metode konvesional, kinetika arhenius dan sorpsi isothermis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 6(2).
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT). Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar, F. 2006. Desain 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, pp.7-8.
- Labuza, T. P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press Inc., Westport, Conecticut.
- Labuza, T. P dan Bilge, A. 2007. Water Activity Prediction and Moisture Sorption Isotherms. Di dalam: Gustavo V et al., editors. Water Activity in Foods: Fundamental and Applications. State Avenue: Blackwell Publishing and IFT Press.
- Lelana, I.Y.B., N. Ekantari, A. Husni & P. S. Nugraheni. 2012. Pengembangan Cookies *Spirulina* Sebagai Alternatif Pangan Fungsional Berbasis Komoditas Lokal untuk Mndukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Tepat Guna Universitas Gadjah Mada*. 1(2): 41-52.
- Man, D. 2002. Food Industry Briefing Series: Shelf Life. London (UK): Blackwell Sciense Ltd.
- Manley, D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3rd Edition. Cambridge: Woodhead PublishingLimited.
- Marissa, D. 2010. Formulasi Cookies Jagung Dan Pendugaan Umur Simpan Produk Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maudy, E., Paimin., Fendy R. 1992. Budidaya Stevia. Majalah Trubus No 274 tahun XXIII.
- [MPI] Ministry for Primary Industries. 2012. How to Determine The Shelf-life and Date Marking of Food. Wellington (NZ): Ministry for Primary Industries.
- Muchtadi, D. 2010. Teknik Evaluasi Nilai Gizi Protein. Bandung: Alfabeta.

- Ningrum, D. K., Gervacia, J. N., Indah, P. 2018. Pengaruh Suhu Penyeduhan Terhadap Kadar Protein Pada Susu Formula Menggunakan Metode Kjeldahl. Jurnal Laboratorium Khatulistiwa hal:1-4
- Normasari, R.Y. 2010. Kajian Penggunaan Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) sebagai Substitusi Terigu yang Difortifikasi dengan Tepung Kacang Hijau dan Prediksi Umur Simpan Cookies. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Onacik-Gür, S., Żbikowska, A. and Majewska, B., 2017. Effect of *Spirulina* (*Spirulina platensis*) addition on textural and quality properties of cookies. Italian Journal of Food Science, 30(1).
- Pranita, R. F. 2018. Sifat Kimia Dan Organoleptik Cookies Lidah Kucing Ubi Jalar Ungu Sebagai Potensi Makanan Ringan Penderita Diabetes Melitus. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Pertiwi, C., Sentosa, G., Ridwansyah. 2017. Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian., Vol.5 No.1
- Rahmadhani, S., R. F. Theo, dan T. E. Nombiga. 2012. Uji Pembedaan (UjiPasangan, Duo-Trio, Segitiga. Supervisor Jaminan Mutu Pangan ProgramDiploma Institut Pertanian Bogor. Rauf, R. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta: Andi Offset.
- Riyadi, I. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan Dan *Spirulina platensis* Berdasarkan Metode Akselerasi Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Skripsi. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Robertson, G. L. 2010. Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Saraswati, I. G. A. I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial Pada Oatmeal Cookies Yang Difortifikasi *Spirulina platensis*. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sari, O.F. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologis Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor: Skripsi.
- Shahbazizadeh, S., K.K-Darani dan S. Sohrabvandi. 2015. Fortification of Iranian Traditional Cookies With *Spirulina platensis*. Annual Research & Review in Biology. 7(3): 144-154.

- Spiess, W. E. L., Wolf, W. 1987. Critical Evaluation of Methods to Determine. Moisture Sorption Isotherm. Dalam Water Activity: Theory and Application to Food. Marcell Dekker, Inc., New York.
- Suwardjono. 2001. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengawet Alam terhadap Kualitas Nira Kelapa yang Digunakan untuk Pembuatan Gula Kelapa Di Daerah Istimewa Yogyakarta. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian. Universitas Terbuka.
- Tarigan E, Prateepchaikul P, Yamsaengsung R, Sirichote A, Tekasakul P. 2006. Sorption isotherms of shelled and unshelled kernels of candle nuts. Journal of Food Technology. 75: 447 – 452.
- Utomo, N. B. P., Winarti, & Erlina. (2005). Pertumbuhan Spirulina platensis yang dikultur dengan Pupuk Inorganik (Urea, TSP & ZA) & Kotoran Ayam. Jurnal Akuakultur Indonesia, 4 (1) : 41-48
- Vail, G. E., J. A, Philips., L. O, Rust., R. M, Griswold., dan M, Justin. 1978. Foods. 7th edition. Boston: Houghton Mifflin Company.
- Walpole, R. E. 1992. Pengantar Statistik Edisi ke-3. Bambang S, penerjemah. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: Introduction to Statistics 3rd Edition.
- Whiteley, P.R. 1971. Biscuit Manufacture : Fundamentals of In-Line Production. Applied Science Publisher Ltd. London.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Windalia, L. D. 2013. Pendugaan Umur Simpan Cookies Garut Dalam Kemasan Metalized Plastic dan Plastik Kombinasi OPP/PP Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test Berdasarkan Persamaan Arrhenius. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wulandari, A., Sri, W., Dwi. D. N. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. Jurnal Teknik Lampung Vol. 2, No. 2:105-114.