

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah N, Nawawia A, Othman I. 2000. *Fungal spoilage of starch-based foods in relation to its water activity (aw)*. Journal of Stored Products Research. 36(1):47-54.
- Ahmad. 2018. *Medium Tapioka untuk Preservasi Kapang yang bermanfaat untuk Veteriner*. Dalam Jurnal Mikologi Indonesia. Vol 2. No 1.
- Anderson N.M, Larkin J.W, Cole M.B, Skinner G.E, Whiting R.C, Gorris L.G, Rodriguez A, Buchanan R, Stewart C.M, Hanlin J.H, Keener L, Hall P.A. 2011. *Food Safety Objective Approach for Controlling Clostridium botulinum Growth and Toxin Production in Commercially Sterile Foods*. Journal of Food Protection. 74 (11) : 19056 – 1989.
- Anwar, Yuyun dan Gunarsa, Dellly. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka
- Arbita A.A, Novianti J, Katherine, Kristanto H, Bisowarno B.H. 2016. *Penerapan Teknologi Pengemasan Vakum untuk Pengawetan Produk Pindang Ikan Desa Cukanggenteng*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Bidiwanto, Setyo. 2017. *Metode Statistika untu Mengolah Data Keolahragaan*. Malang : Universitas Negeri Malang.
- Brody AL, Bugusu B, Han JH, Sand CK, McHugh T.H. 2008. *Innovative Food Packaging Solutions*. Journal of Food Science. 73(8):107 – 116.
- Bronlund JE, Mawson J, Utto W, dan Wong KKY. 2005. *Active packaging technologies for horticultural produce*. Article.
- Coultrate TP. 2009. *Food: The Chemistry of Its Components*. 5th ed. Cambridge (GB): The Royal Society of Chemistry.
- Engelen, Adnan. 2018. *Analisis Kekerasan, Kadar Air, Warna, dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor*. Dalam Journal of Agritech Science. Vol 2. No 1.
- Erkan N. 2017. *The effect of active and vacuum packaging on the quality of turkish traditional salted dried fish “CIROZ”*. Journal Of Food And Health Science, Vol. 3 No.

- Erwin, L. T. 2003. *Seri Makanan Favorit: Variasi Kue Wingko*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Faridah DH, F Kusnandar, D Herawati, HD Kusumaningrum, N Wulandari. 2008. *Penuntun Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Fathin, F.N. 2013. *Pengaplikasian Proses Termal dan Pengemasan Vakum untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Wingko Babat*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Fithriani D dan Wullandari P. 2012. *Aplikasi pengemasan dengan atmosfer termodifikasi (map) pada ikan segar*. Squalen, Vol. 7 No. 1: 39-49
- Hadisoemarto, Triyanto. 2003. *Penyerap Oksigen dan Aplikasinya dalam Sistem Pengemasan untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan yang dikemas*. Dalam Bulletin Penelitian Vol XXV No 2.
- Herawati H. 2008. *Penentuan umur simpan pada produk pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. 27(4):124-130.
- Ihsan, A. 2010. *Usaha Camilan*. Pustaka Grhatama : Yogyakarta.
- Imanningsih, Nelis. 2012. *Profil Gelatinasi Beberapa Formulasi Tepung Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan*. Jurnal Penel Gizi Makan 35(1): 13-22
- Jannah M, Handayani B.R, Dipokusumo B, Werdiningsih W. 2018. *Peningkatan Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning Pindang Rumbuk dengan Perlakuan Lama Sterilisasi*. Dalam Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol 4. No.1.
- Johrencius M, Herawati N, Johan V.S. 2017. *Pengaruh Penggunaan Kemasan terhadap Mutu Kukis Sukun*. Dalam Jurnal Online Mahasiswa. Vol 4. No.1.
- Junaidi. 2015. Statistik Uji Kruskal-Wallis. Diunduh dari [https://www.researchgate.net/publication/277868384\\_Statistik\\_Uji\\_Kruskal-Wallis](https://www.researchgate.net/publication/277868384_Statistik_Uji_Kruskal-Wallis). Pada Kamis, 14 Januari 2021. Pukul 07.53 WIB.
- Kartikasari S.N, Sari P, dan Subagia A. 2016. *Karakterisasi Sifat Kimia, Profil Amilografi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) Pati Singkong Termodifikasi Secara Biologi*. Dalam Jurnal Agroteknologi. Vol 10. No 1.
- Khaksar R, Moslemy M, Hosseini H, Taslimi A, Ramezani A, Amiri Z, Sabzevari A. 2010. *Comparison of Lipid Changes in Chicken Frankfurters made by*

*Soybean and Canola Oils during Storage*. Iranian Journal of Veterinary Research. 11(2):154 – 163.

Leufven, A., Sedaghat, N. dan Habibi, M. B. 2007. *Influence of different packaging systems on stability of raw dried pistachio nuts at various conditions*. SID 27-36.

Maharani DM, Bintoro N, dan Rahardjo B. 2012. *Kinetika perubahan ketengikan (rancidity) kacang goreng selama proses penyimpanan*. Dalam Jurna Agritech, Vol. 32, No. 1

Maisuthisakul P, Gordon M.H , Pongsawatmanit R, Suttajit M. 2007. *Enhancing the Oxidative Stability of Rice Crackers by Addition of the Ethanolic Extract of Phytochemicals from Cratoxylum Formasum Dyer*. Asia Pac J Clin Nutr. 16(1):37 – 42.

Mamuaja, Christie. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado : Unsrat Press.

Mukhtar, S dan M.Nurif. 2015. *Peran Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen*. Dalam Jurnal Sosial Humaniora. Vol 8 No.2.

Nasution Z, Ilza M, dan Sari NI. 2017. *Study vacuum and non vacuum packaging on the quality of fish balls malong (muarenesox talabon) during cold*. Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau, Vol. 4 No. 1

Nur, Muhammad. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos)*. Dalam Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Vol 14. No 1.

Paramita, Ratna W.D. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Malang : STIE Widya Gama Lumajang.

Perdon, A.A, Siebenmorgen T.J, Buescher R.W, Gbur E.E. 1999. *Stratch Retrogradation and Texture of Cooked Milled Rice During Storage*. Journal of Food Science. 64(5):828-832.

Pradani Tiara Ayu, A. R. baskara Katri, A.M Dimas Rahadian. 2013. *Pengaruh Edible Coating dengan Ekstrak Teh Hijau (Camellia sinensis) Terhadap Kerusakan Mikrobiologi dan Oksidatif Wingko Pada Beberapa Tipe Pengemasan*. Dalam urnal Teknosains Pangan. Vol 2 No 4.

- Renate Dharia. 2009. *Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang dikemas Vakum*. Dalam Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian. Vol 14. No 1.
- Roberto C.G., Werner, M. and Manfred K. 1996. *Drying Characteristic Of Copra And Quality Of Copra And Coconut Oil*. Journal Postharvest Biology and Technology . Vol 9 No 1, 361-372.
- Rozana. 2013. Aplikasi Penyerap Oksigen (*Oxygen Scavangers*) dalam Teknologi Pengemasan. Dalam Review Jurnal. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, Rahmat. 2007. *Aneka Olahan Kelapa*. Yogyakarta : Kansius.
- Santoso, Singgih. 2010. *Statistik Non Paramterik Konsep dan Aplikasi dengan SPSS*. Jakarta : PT.Gramedia
- Satuhu, S. dan Sunarmani. 2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Setiawan, Kuku. 2019. Buku Ajar Metodologi Penelitian (Anova Satu Arah). Lmapung : Fakultas Pertanian Jurusan Agronomi dan Hortikultura.
- Sintia, Novi A. 2016. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit*. Dalam Jurnal Boga
- Suprpto, Hadi. 2006. *Pengaruh Substitusi Tapioka untuk Tepung Beras Ketan terhadap Perbaikan Kulaitas Wingko*. Dalam Jurnal Teknologi Pertanian Vol 2, No 1 : 19 – 23.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. *Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 5. No 2.
- Trisnawati, I. D dan Niken .P. 2015. *Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat*. Dalam e-Jurnal Boga. Vol 4 (2), 67-76.
- U. S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta : Djambatan.
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Kanisius, Yogyakarta.
- Warsiki E, Sunarti T.C, dan Nurmala Lala. 2013. *Kemasan Antimikroba untuk Memperpanjang Umur Simpan Bakso Ikan (Antimicrobial Packaging to*

*Prolong the Shelf Life of Fish Balls*). Dalam Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. Vol 12 No 2: 125 – 131.

Waryat dan Yanis M. 2016. *Peran Inovasi Teknologi Kemasan dalam Menurunkan Kehilangan Hasil Produk Pertanian. Dalam Buletin Perkotaan*. Vol 6. No 1.

Widiastuti, Dwi Retno. 2016. *Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging)*. Karya Tulis Ilmiah BPOM.

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

Yildirim Selcuk, Rocker Bettine, Pettersen Marit Kvalvag, Nygaard Julie Nilsen, Ayhan Zehra, Rutkaite Ramune, Radusin Tanja, Suminska Patrycja, Marcos Begonya, dan Coma Veronique. 2018. *Active Packaging Applications for Food*. Dalam Journal Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety. Vol 17

Yuliantoro, Nonot. 2017. *Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur*. Dalam Jurnal Khasanah Ilmu. Vol 8 No 2