

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2014. *Deskripsi pH*. <http://kamuskesehatan.com/arti/ph/>. Diakses tanggal; 19 Desember 2014.
- Arpah, M. 1998. *Perbandingan beberapa model ASS (Accelerated Storage Studies) dari Hukum Fick : Unidireksional : Aplikasi pada Penentuan Umur Simpan Biskuit*. Tesis Magister Sains. Fakultas Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monografi Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Atkins, P. W. 1999. *Kimia Fisika*. “Ed ke-2 Kartahadiprodjo Irma I, penerjemah ; Indarto Purnomo Wahyu, editor. Jakarta : Erlangga. Terjemahan dari : Physichal Chemistry.
- Badan Standardisasi Nasional, 1998. *Cara Uji Minyak dan Lemak*. BSN, Jakarta.
- Bucle, K. A., R. A. Edwars., G. H. Fleet., dan M. Woofon. 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Budijanto, S., Azis B. S., dan Beti E. S. 2010. *Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf – Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurusan Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Castellan, G. W. 1982. *Physichal Chemistry. Third Edition*. General Graphic Services, New York.
- Eskin, N. A. M. dan D. S. Robinson. 2001. *Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbiological Changes*. CRC Press LLC inc. Florida, USA.

- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practice*. 2nd Ed. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge, England.
- Floros, J. D. dan V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Produk Pangan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Hidayati, T. N. 2015. *Penentuan Rasio Pengenceran dan Konsentrasi Carboxymethylcellulose terhadap Viskositas Sambal Pecel Cair dengan Response Surface Methodology*. FTP UGM, Yogyakarta.
- Hoffman, G. 2003. *CIELab Color Space*. <http://docs-hoffmann.de/cielab03022003.pdf>. Diakses tanggal 19 Desember 2014.
- Huang, Y.T. and M.C. Bourne. 1983. *Kinetics of thermal softening of vegetable*. *J. Texture Study*. 14(1): 1–9.
- Imeson. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. An Sspen Publiser, inc, Glasgow
- Institute of Food Science and Technology. 1974. *Shelf life of food*. *J. Food Sci*. 39: 861–865.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.
- Komari. 1986. *Mempelajari Proses Pengeringan Seripih*. *Media Teknologi Pangan* 6(4): 2.

- Konica Minolta. 2013. *Kontrol Warna dalam Industri Makanan*. Konica Minolta, Sg. Singapore.
- Labuza, T. P. 1982. *Shelf Life Dating of Food*. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut.
- Meilgaard, M. 2000. *Sensory Evaluation Techniques*. CRC Press, Inc, United States.
- Mendoza, F., Dejmek, P., dan Aquilera, J. M., 2006. *Calibrated color measurements of agricultural foods using image analysis*. *Postharvest Biology and Technology* 41, 285-295.
- Nuraida, L., Ratih D., dan Hariyadi, 2001. *Pangan Tradisional Sebagai Basis Industri Pangan Fungsional & Suplemen Pusat Kajian Makanan Tradisional*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Raharjo, S. 2004. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Pusat Studi Pangan Dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging: Principles and Practice*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Sahin, S dan Sumnu, S. G.. 2006. *Physical Properties of Foods*. New York: Springer Science+Business Media.
- Santoso, U. 2006. *Antioksidan*. Sekolah Pasca Sarjana UGM, Yogyakarta.
- Steffy, M. F. dan Teti. 2014. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

Syarief, R. dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit ARCAN, Jakarta.

Tim PKM P FTP UGM. 2014. *Laporan Akhir PKM-P “Transformasi Bumbu Pecel Tradisional menjadi Produk Cari Siap Saji Guna Memenuhi Keperluan Masyarakat Modern”*. Dikti, Yogyakarta.

Togeb, M., Hansen, E., Mosekilde, dan K. P. Poulsen. 1986. *Modelling energy consumption, loss of firmness and enzyme in activity in an industrial blanching proses*. J. Food Eng. 5: 251–267.

Vogel. 1994. *Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran (EGC).

Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.