

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015a. *Salak*. Dalam <http://id.wikipedia.org/wiki/Salak> diakses pada 3 Januari 2015 pukul 21.33
- Anonim. 2015b. *Jaringan Informasi Pangan dan Gizi (JIPG) Lembar Berita Serba Serbi Kemasan*. Jakarta : Ditjen Bina Kesehatan Masyarakat.
- Anonim. 2015c. *Sleman Dalam Angka 2014*. Dalam <http://oc.slemankab.go.id/public.php?service=files&t=9ffc4e786c8121a94fb51955ac1d08a2>. Diakses pada 1 Maret 2016 pukul 15.08
- Anagari, H., Mustaniroh, S.A., Wignyanto. 2015. *Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-alang dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) (Studi Kasus di UKM "R.Rovit" Batu-Malang)*. Malang : Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Arinda, I.D., dan Yunianta. 2015. *Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C terhadap Total Mikroba Sari Buah Salak Pondoh*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4 p. 1337-1344.
- Bucle, K.A., Purnomo, H., Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press
- Broody, A. L. and Lord J.B. 2000. *Developing New Food Product for a Changing Marketplace*. CRC Press. Florida
- Costa, R and Kristbergsson K. 2009. *Predictive Modeling and Risk Assessment*. Springer. New York
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Desrosier, N.W. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan
- Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination*. Blackie Academic and Professional Inc. London
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara
- Fachruddin, L. 1998. *Teknologi Tepat Guna : Membuat Aneka Manisan*. Yogyakarta : Kanisius
- Harris, H., Fadli, M. 2014 *Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum*. Jurnal Saintek Perikanan Vol. 9, No.2, 2014 : 53-62
- Hariyadi, P. 2008. *Mutu Buah dan Sayuran*. Dalam <http://www.foodreview.co.id/login/preview.php?view&id=55737> diakses pada 18 Maret 2015 pukul 10.33 WIB
- Haryati, Esti, T., Happy, F., Ahmadi, K. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 1 2015
- Hendrasty, Henny K. 2013. *Pengemasan dan Penyimpanan Bahan Pangan*. Jakarta : Grha Ilmu
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian No. 27 Volume 4 Tahun 2008

- Hermantoro dan Uktoro A.I.2011. *Mapping Kawasan Salak Pondoh Kabupaten Sleman Menggunakan Pengolahan Citra Quick Bird dan Sistem Informasi Geografis*. Bandung : Seminar Nasional Perteta.
- Hidayati, N. 2008. *Kajian Kelas Mutu dan Karakterisasi Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) di Kabupaten Sleman DIJ*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Isnaini, L. NA, Ericha. 2013. *Peningkatan Kualitas Sari Buah Salak (*Salacca edulis*) Melalui Teknik Pengendapan*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur.
- Komang .S, Kristanto .Y, Purwaningsih F.Y. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Sirup Temulawak (*Curcuma xanthorrhiz* Roxb), Madu dan Ekstrak Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dengan Model Arrhenius dan Model Q10*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Malang.
- Kusnandar, F. Adawiyah, D.R., Fitria, M.. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, Vol XXI No. 2 Th. 2010.
- Kusnandar, F. 2010. Klasifikasi Produk Pangan, Tingkat Resiko dan Cara Pengawetannya.
http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php?option=com_content&task=view&id=107&Itemid=94. Diakses tanggal 23 November 2015 pukul 12.38 WIB
- _____. 2010. Memahami Aktivitas Air dan Hubungannya dengan Keawetan Pangan.
http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index.php?option=com_content&task=view&id=108&Itemid=94. Diakses tanggal 23 November 2015 pukul 12.49 WIB
- Labuza, T.P dan Riboh D. 1982. *Theory and Application of Arrhenius Kinetics to the Prediction of Nutrients Losses in Food*. Journal Food Technology 1982 36 66-74
- Miskiyah., Winarti, C., Broto, W. 2010. *Kontaminasi Mikotoksin Pada Buah Segar dan Produk Olahannya Serta Penanggulangannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor
- Muller, A., Briviba, K., Graf, V., Stahl, M. 2011. *UV-C Treatment Of Juices to Inactivate Microorganism using Dean Vortex Technology*. Journal of Food Engineering 107, 268-275
- Nasution, R.P. 2013. *Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Cara Pengemasan terhadap Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duchesne) Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Ngamel, A.K. 2012. *Analisis Finansial Usaha Budidaya Rumput Laut dan Nilai Tambah Tepung Karaginan Di Kecamatan Kei Kecil Kabupaten Maluku Tenggara*. Jurnal Sains Terapan Edisi II Vol-2 (1) : 68 - 83 (2012)

- Paine, A F and Paine H.Y. 1992. *A Handbook of Food Packaging*. Thomson Press (India) Ltd. New Delhi
- Pujimulyani, D dan Wazyka, A. 2009. *Sifat Antioksidasi, Sifat Kimia dan Sifat Fisik Manisan Basah dari Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.)*. Agritech Vol. 29 No. 3, Agustus 2009
- Ribeiro .C, Canada. J and Alvarenga B. 2012. *Prospects of UV Radiation for Application in Postharvest Technology*. J.Food Agric. 2012.24(6):586-597
- Rukmana, R. 1999. *Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Santoso, H.B. 1999. *Salak Pondoh*. Yogyakarta : Kanisius
- Saxby, M.J. 1996. *Food Taints and Off-Flavors*. Blackie Academics & Professional. Glasgow.
- Setyaningsih, S. 2003. *Perendaman Buah Nangka dalam Berbagai Larutan Garam Kalsium untuk Memperbaiki Tekstur Daging Buah pada Penyimpanan Suhu Beku*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Steele, R. 2004. *Understanding and Measuring The Shelf Life of Food*. CRC Press. North America
- Suherman, B dan Suwandi, T. 2015. *Perlakuan Iradiasi Sinar UV-C terhadap Kedelai untuk Mengeradikasi Cendawan Model *Microcylus ulei**. Balai Uji Terap Teknik dan Metode Karantina Pertanian
- Susanto, T dan Saneto, B. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya : Bina Ilmu
- Susiwi, S. 2009. *Kerusakan Pangan*. Jakarta : Universitas Pendidikan Indonesia
- Suskendriyati, H., Wijayati A., Hidayati N., Cahyuningdari D. 2000. *Studi Morfologi dan Hubungan Kekerabatan Varietas Salak Pondoh (*Salacca zalacca* (Gaert.)Voss.) di Dataran Tinggi Sleman*. Dalam Jurnal Biodiversitas Volume 1, Nomor 2 Halaman : 59-64
- Sutrisno., Darmawati, E., Habullah, R., Prawiningrum, H. 2013. *Pencegahan Kerusakan Fisiologis Belimbing (*Avverhoa carambola*) dalam Rantai Pasok dengan Optimisasi Model Kombinasi Perlakuan Air Panas dan CaCl_2 Menggunakan Response Surface Method*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia April 2013 Vol. 18 (1): 20-28
- Tjitrosoepomo, G. 1988. *Taksonomi Tumbuhan Spermatophyta*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Winarno, 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia
- Yuniarti, T. 2015. *Pengaruh Irradiasi Sinar UV terhadap Komponen Bioaktif Pangan*. Dalam <https://www.academia.edu/9683350>. Diakses pada 22/06/2015 pukul 15.12