

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., Soewarno T. Soekarto dan Purwiyatno Hariyadi. 2004. *Hubungan Antara Aktivitas Air dan Suhu Transisi Gelas dalam Model* . Dalam http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/6956/2004dra_deder.pdf?sequence=1&isAllowed=y diakses pada Rabu, 8 Juni 2016 pukul 06.00 WIB.
- Aguilera, J.M. dan David W. Stanley. 1999. *Microstructural Principles of Food Processing and Engineering*. Second Edition. An Aspen Publication. Gaithersburg, USA.
- Agustina, Ina dan Fauziah. 2009. *Konversi Warna RGB Ke HLS menggunakan C++*. Seminar Nasional Informatika 2009. Dalam http://repository.upnyk.ac.id/220/1/A18_konversi_RGB_ke_HSL_menggunakan_C%2B%2B_revisi.pdf diakses pada Rabu, 8 Juni 2016 pukul 06.00 WIB
- Akbar, F., Z. Anita, dan Hamidah Harahap. 2013. *Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya*. Jurnal Teknik Kimia USU. Vol. 2 No. 2 hlm. 11-15.
- Anita, Z., F. Akbar, dan Hamidah Harahap. 2013. *Pengaruh Penambahan Gliserol terhadap Sifat Mekanik Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong*. Jurnal Teknik Kimia USU. Vol. 2 No. 2 hlm. 37-41.
- Aramouni, Fadi dan Kathryn Deschenes. 2015. *Methods for Developing New Food Products: An Instructional Guide*. Destech Publications, Inc. Pennsylvania, USA.
- Arpah, 2001. *Penentuan Kadar Kadaluarsa Produk Pangan*. Monograf. IPB. Bogor.
- Baker, Christopher G.J. 1997. *Industrial Drying of Foods*. Blackie Academic and Professional. London.
- Barberio GG. 1986. *Problem of Analysis of Products After Ageing - A Review of the Instrumental Analysis of Food Related Products and teh Problems Encountered*. Dalam *Charalambous G The Self Life of Food and Beverages - Proceedings of the 4th International Flavor Conference*. Rhodes, Greece, 23-16 July 1985. Elsevier Science. New York. hlm. 7-42
- Entrup, Matthias Lutke. 2005. *Advanced Planning in Fresh Food Industries : Integrating Shelf Life into Production Planning*. Physica-Verlag. Heidelberg, Jerman.

- Eskin, Neason Akivah Michael dan David S. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical, and Microbial Changes*. CRC Press. Boca Raton, USA.
- Desrosier, N.W. 1970. *The Technology of Food Preservation*. 3rd Edition. The AVI Publishing Company Inc. Westport. Connecticut, USA.
- Doe, P.E. dan J. Olley. 1990. *Drying And Dried Products in Z.E. Sikorski (Ed.) Sea Food: Resources, Nutritional Composition, and Preservation*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Figura, Ludger O dan Arthur A. Teixeira. 2007. *Food Physics: Physical Properties- Measurement and Applications*. Springer. New York.
- Floros, J.D. dan V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical and Nutritional Aspects*. Elsevier. London, UK.
- Hambali, E., Fatmawati, dan Ratna Permanik. 2005. *Membuat Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Depok.
- Han. Jung H. 2014. *Innovation in Food Packaging*. Academic Press. London, UK.
- Haryoto. 2013. *Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah*. Cetakan ke- 5. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Heldman, Dennis R. 2003. *Encyclopedia of Agricultural, Food, and Biological Engineering*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Jenkins, W. A. dan J.P. Harrington. 1991. *Packaging Foods with Plastic*. Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster, USA.
- Kaihatu, Thomas S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Kotler, Philip dan Garry Armstrong. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Erlangga. Jakarta.
- Kurniawan, H. 2014. *Model Matematik Penentuan Umur Simpan Gula Semut dalam Kemasan*. Tesis. FTP Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kusnandar, F., Adawiyah D.R., dan Mona Fitria. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Biskuit dengan Metode Akselerasi berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. XXI No. 2 hlm. 117-121.
- Kusuma, N.W., W. Atmaka, dan Asri Nursiwi. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Minuman Instan Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) menggunakan*

metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Pendekatan Isotherm Sorpsi Lembab (ISL. Jurnal Teknosains Pangan. Vol. IV hlm 25-32.

Kusumasmarawati, A.D. 2007. *Pembuatan Pati Garut Butirat dan Aplikasinya dalam Pembuatan Edible Film*. Tesis. UGM. Yogyakarta.

Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press, Inc., Westport, Connecticut.

Man, C.M.D.dan A.A. Jones. 2000. *Shelf-Life Evaluation of Foods*. Second Edition. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, USA.

Man, C.M. Dominic. 2015. *Shelf Life*. Second Edition. Wiley Blackwell. Hoboken, USA.

Nicoli, Maria Cristina. 2012. *Shelf Life Assessment of Food*. CRC Press. Boca Raton, USA.

Numinah, Mimi. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas*. Dalam http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/36667112/Plastik.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAJ56TQJRTWSMTNPEA&Expires=1465290355&Signature=bv%2BSPcGKNTdoCi%2FfdvatyliFA%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DPENELITIAN_SIFAT_BERBAGAI_BAHAN_KEMASAN.pdf diakses pada Selasa, 7 Juni 2016 pukul 06.00 WIB

Pletney, Vivian N. 2007. *Focus on Food Engineering Research and Developments*. Nova Science Publishers, Inc. New York, USA.

Sivasankar, B. 2009. *Food Processing and Preservation*. PHI Learning Private Limited. New Delhi, India.

Solim, Ahmad. 25 Mei 2015. *Kacang Tanah, SOS*. Dalam tabloid Sinartani. http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews%5Btt_news%5D=2055&cHash=fca6c3543a332e7de5417b6e2a84e4db diakses pada 29 April 2016

Rahman, M. Shafiur. *Handbook of Food Preservation*. Second Edition. 2007. CRC Press. Boca Raton.

Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice*. Marcel Dekker Inc. New York, USA.

Robertson, Gordon L. 2009. *Food Packaging and Shelf: A Practical Guide*. CRC Press. Boca Raton.

- Robertson, Gordon L. 2013. *Food Packaging: Principles and Practice*. CRC Press. Boca Raton.
- Rukmana, Rahmat 2012. *Kacang Tanah*. Cetakan ke-9. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sedjati, S., T.W. Agustini, dan Titi Surti. 2007. *Studi Penggunaan Khitosan sebagai Anti Bakteri pada Ikan Teri (Stolephorus Heterolobus) Asin Kering selama Penyimpanan Suhu Kamar*. Jurnal Pasir Laut, Vol. 2 No.2 Hlm. 54-60.
- Steele, Robert. 2004. *Understanding and Measuring the Shelf-life of Food*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- Sukendro, Suryo. 2009. *Jalan-jalan Kuliner Asli Jogja*. MedPress. Yogyakarta.
- Suradi, Kusmajadi. 2005. Pengemasan Bahan Pangan Hasil Ternak dan Penentuan Waktu Kadaluarsa. *Fasilitas Penanganan Pengemasan Olahan Ternak*. Makassar.
- Syarief, R dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Syarief, R., Sasya Sentausa, dan St Isyana, 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Troy, David B. 2006. *Remington : The Science and Practice of Pharmacy*. 21st Edition. Lippincott Williams & Wilkins. Philadelphia, USA.
- Wheaton FW and Lawson TB. 1985. *Processing Aquatic Food Product*. John Wiley and Sons. New York, USA.
- Wulandari, A., S. Waluyo, dan D.D. Novita. 2013. *Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen beberapa Ketebalan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol. 2 No. 2 hlm 105 – 114.