

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R. 2006. Efek Hubungan Sorpsi Air, Suhu Transisi Gelas dan Mobilitas Air serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan. *Disertasi*. Program Pascasarjana IPB, Bogor.
- Anandito, R., Bakara, K., Basito., & Hatmiyarni, T.H. 2010. Kinetika Penurunan Kadar Anilin Selama Penyimpanan Polong Panili Kering pada Berbagai Kemasan Plastik. *Agrointek*, 4(2): 146-147.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis. Association of Official Analytical Chemist*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Ariyani, N. 2010. Formulasi Tepung Campuran Siap Pakai Berbahan Dasar Mocaf dengan Penampahan Maltodekstrin Serta Aplikasinya sebagai Tepung Pelapis Keripik Bayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Purwokerto.
- Arpah, M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan kedaluwarsa Produk Pangan. *Disertasi*, Program Pascasarjana Ilmu Pangan IPB, Bogor.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. Panduan Praktik Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. *UB Press*. Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2021. Badan Pusat Statistik.
- Bell, L.N., & Labuza, T.P., 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use 2<sup>nd</sup> edition*. American Association of Cereal Chemist, Inc., USA.
- Brooker, D.B., F.W. Bakker-Arkem & C.W. Hall. 1982. *Sorption Equilibrium Moisture Contents of Wheat Kernel and Chatt*. Trans of The ASAE. 25 (4): 1086.
- BSN. 1992. SNI 01-2602-1992. Syarat Mutu Keripik Tempe Goreng. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Cardenas, A., & V Arroyo. 2003. *Mechanism of Water and Sodium Retention in Cirrhosis and the Pathogenesis of Ascites dalam Best Pract Clinic*.
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan Jilid 2. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Emmanuel, T. & Marsinus, F. 2017. Dampak Faktor Sosial Ekonomi

Terhadap Produksi Home Industri Tempe di Kelurahan Oelami Kecamatan Bikomi Selatan. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering, Agrimor* 2 (3): 44-47

Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry 2<sup>nd</sup> ed.* Marcell Decker, Inc. New york, USA

Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Skripsi.* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

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*, 9 (2): 53-62.

Hasbianto, A. 2012. Pemodelan Penyimpanan Benih Kedelai (*Glycine max (L.) Meriil*) pada Sistem Penyimpanan Terbuka. *Thesis.* Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27 (4): 124-130

Ikrawan, Y. 2017. “Sifat Fungsional Dark Chocolate yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan Green Tea dan Soy Powder”. Dalam Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Program Magister Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Hal 713-725.

Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. *J. Food Sci.* 39: 861–865.

Jamaludin, M. Robert, & D.Tooy. 2004. Kajian isothermis sorpsi air dan fraksi air terikat kue pia kacang hijau asal kota gorontalo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1). 27-37.

Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan.* Yogyakarta: CV Andi Offset.

*Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring.* 2016. Kemasan. Diunduh 25 Mei 2023 dari <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/kemasan>

Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. *UI Press.* Jakarta.

Klimchuck, M. R. & Krasovec, S.A. 2007. *Desain Kemasan: Perencanaan Merek Produk yang Berhasil Mulai dari Konsep sampai Penjualan.* (Bob Sabran, Trans.). Jakarta: Erlangga.

Kusnandar F. 2006. *Desain percobaan dalam pendugaan umur simpan*

*produk pangan dengan metode ASLT (model Arrhenius dan kadar air kritis). Di dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa kedaluwarsa Bahan dalam Produk Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.*

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

Labuza, T.P. & Bilge A. 2007. Water activity prediction and moisture sorption isotherms. Di dalam: Barbosa GV- Canovas, Junior FJA, Schmidt SJ, Labuza TP, editor. *Water Activity in Foods: Fundamental and Applications*.

Margono, et al. 2000. Keripik Tempe. *BPPT*. Jakarta.

Mercado, V. & B. Canovas. 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. New York.

Nurchayanti, A. 2005. Pendugaan Umur Simpan Keripik Talas dalam Kemasan Plastik PP, OPP/VMPP, dan PET/DL/VMPET/SPE dengan Metode Akselerasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Pramono. 2006. *Tempe dalam Kehidupan Masyarakat Umumnya*. Penerbit PT. Intermedia. Karanganyar Trenggalek.

Pratiwi, M.A. 2008. Pemanfaatan Tepung Hotong (*Setaria italica* (L) Beauv.) dan Pati Sagu dalam Pembuatan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Pudjiastuti, W., Listiyarini, A., & Rizki, M.I. 2013. Pengaruh Laju Transmisi Uap Air Polymer Blend Polibutilen Suksinat (PBS) terhadap Umur Simpan Sup Krim Instan Rasi. *Jurnal Kimia Kemasan*, 35(1):1-5.

Purnomo, H. 1995. Aktivitas Air dan Perannya dalam Pengawet Pangan. UI-Press. Jakarta.

Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian. 2021. Analisis Ketahanan Pangan Tahun 2021 (Vol. 1). Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.

Rachtanapun, P., Kumsukm N., Thipo, K., & Locwatcharasupaporn. 2010. prediction Models for Shelf Life of Pumpin crackers in Different Packages Based on Its Moisture content. *Chiang mai journal Sci*, 37(3): 410-420.

Rosalina, Y., & Evalina, S. 2015. Kajian Perubahan Mutu Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang

dalam Kemasan Polypropylene Rigid, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7, hal. 1-6.

- Sanjaya, Y. 2007. Pengaruh Lama Perputaran Spinner dalam Pembuatan Keripik Salak (*Salacca edulis Reinw*) Terhadap Pendugaan Umur Simpan dengan Kemasan Plastik Oriented Polypropilene COPP, Metalized CCO PP Me dan Aluminium Foil. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setiawan HA. 2005. Penentuan Umur Simpan Produk Biskuit Marie dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Shurtleff, W & Aoyagi, A. 2001. *The Book of Tempeh (edisi ke-2nd)*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Sithole, G. 2005. *Segmentation and classification of Airbone Laser Scanner Data, Netherland Geodetic Commision, Dalf, The Netherland*.
- Somaatmadja S. 1985. Kedelai. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Sucipta I. N., Surasih K., Kencana P. K. D. 2017. Pengemasan pangan “kajian pengemasan yang aman, nyaman, efektif dan efisien”. Bali: Udata University Press.
- Sudarmadji, S. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.
- Sulistyowati, Any. 1999. *Membuat Keripik Buah dan Sayur*. Jakarta: Puspa Swara.
- Supriadi, A., Sugiyono., Soekarto, S.T., Hariyadi, P. 2004. Kajian Isotermik Sorpsi Air dan Umur Simpan Beras Jagung Instan. *Forum Pascasarjana*, 27 (3): 221 - 230.
- Supriyadi, Ir. MSc., 1999. Dasar Pengemasan. FTP UGM, Yogyakarta.
- Syarief, R., Santausa, S., & Isyana, B.S. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi, IPB, Bogor.
- Tunick, M.H., Onwulata, C., Thomas, A., Philips, M.H., Mukhopadhyay, S., Sheen, S., Liu, C.K., Latona, N., Pimentel, M.R., & Cooke, P. 2013. Critical Evaluation of Crispy and Crunchy Textures: a review. *Intl J Food Propertis*. 16: 949-963. Doi: 10.1080/10942912.20 11.573116.
- Wasono, M., Subhan E., & Sudarminto S.Y. 2014. Shelf life prediction of

fried banana flour using Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) method by Arrhenius equation approach. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 178- 187.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta.

Winarno, F.G. dan Jennie. 1983. *Kerusakan Bahan*. PT. Gramedia, Jakarta..

Wirya, I. 1999. *Kemasan yang Menjual*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

