

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, B. S., & Wijayaningrum, T. N. 2017. Rancangan acak lengkap dan rancangan acak kelompok pada bibit ikan. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan, Sains, dan Teknologi*, Oktober, Semarang. P. 47-56.
- Aditya, M. R. T., Marisa, D., & Suhartono, E. 2015. Potensi Antiinflamasi Jus Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*) Terhadap Denaturasi Protein In Vitro. *Berkala Kedokteran*, 11(2): 149-156.
- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. 2013. Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan (Indonesian Journal of Animal Science)*, 23(2): 6-13.
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. 2013. Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2): 11-15.
- Assah, Y. F., & Indriaty, F. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1): 1-10.
- Astawan, M. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Jurnal Pangan*, 24(2): 125-134.
- Astuti, N. P. (2009). Sifat Organoleptik Tempe Kedelai yang Dibungkus Plastik, Daun Pisang dan Daun Jati. *Skripsi*. Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia. 2019. *Keterangan Pers/ Press Release Tentang Kemasan Makanan dari Plastik Polietilen (PE) dan Polipropilen (PP)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Indonesia, Jakarta.
- Basuki, W. W., Atmaka, W., & Muhammad, D. R. A. 2013. Pengaruh penambahan berbagai konsentrasi gliserol terhadap karakteristik sensoris, kimia dan aktivitas antioksidan getuk ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 115-123.
- Cornelia, M., Djohan S., & Chatrine L. 2005. Kestabilan Minuman Teh Hijau Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Gelas Plastik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1).

- Dirayati, D., Gani, A., & Erlidawati, E. 2017. Pengaruh jenis singkong dan ragi terhadap kadar etanol tape singkong. *JIPI (Jurnal IPA & Pembelajaran IPA)*, 1(1): 26-33.
- Fadhilah, A. 2022. Pendugaan Umur Simpan Cimplung Siap Santap dengan Sterilisasi *Microwave* Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Berdasarkan Model *Arrhenius*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Febrianti, B. A., Velina, Y., & Saputri, D. A. 2021. Pemanfaatan Pigmen Antosianin dari Pewarna Alami dalam Pembuatan Olahan Makanan Singkong. *Organisms*, 1(1): 15-28.
- Gusti, M. A., Widjanarko, S. B., & Sriherfyna, F. H. 2016. Pengaruh Proporsi (Nira: Air) Dan Proses Pasteurisasi Terhadap Kualitas Minuman Legen Dalam Kemasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 348-355.
- Harsita, P. A., & Amam, A. 2019. Analisis Sikap responden terhadap atribut Produk Olahan singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1): 19-27.
- Hidayah, N., & Basirun, B. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Sifat Organoleptik Tape Singkong. *Nutriology: Jurnal Pangan, Gizi, Kesehatan*, 2(1): 101-105.
- Irawati, N & Hanurawaty, N.Y. 2014. Penggunaan kemasan plastik jenis PE (polythylen), PP (polypropylen) dan plastik wrap terhadap angka kuman pada daging ayam. *VISIKES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1): 21-27.
- Islami, R. 2018. Pembuatan ragi tape dan tape. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 1(2): 56-63.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2017. Rencana Strategis Kementerian Pertanian. Jakarta, November 2017 (No. 42). Jakarta, Kementan RI: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Mahrita, L., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. 2020. Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Getuk Lindri. *Repository Universitas Semarang*, 1-14.
- Mansur, S. R., Patang & Sukainah, A. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1): 53-66.

- Margaretha, A. C., & Widjanarko, S. B. 2015. Penentuan nilai Maksimum Respon Tekstur dan Daya Kelarutan Brem Padat (Ubi Kayu: Ketan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1107-1118.
- Mathew, R., Jaganathan, D., & Anandakumar, S. 2016. Effect of vacuum packaging method on shelf life of chicken. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research*, 2(10): 1859-1866.
- Mulyawan, I.B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3): 464-475.
- Nareswari, F. I, Ritonga, A. M & Ediati, R. 2022. Pengaruh Kombinasi Proses Termal dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Cimplung Singkong Siap Saji. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 3(2): 45-56.
- Naufalin, R., Sustriawan, B., Sakhidin, S., Sularso, K. E., & Yanto, T. 2013. Desain Bentuk Dan Kemasan Untuk Mempertahankan Mutu Gula Kelapa Mold Design and Packaging to Maintain Palm Sugar Quality. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 13(1): 57-66.
- Nifah, K. & Astuti, N. 2015. Pengaruh proporsi tepung (tapioka–tempe) dan metode pembuatan adonan terhadap sifat organoleptik dan fisik kerupuk tempe. *E-Journal Boga*, 4(3): 57-64.
- Perada, R.O.I. 2021. Review: Teknik Peningkatan Umur Simpan dan Keamanan Pangan Produk Pangan Siap Konsumsi Berbasis Daging dan Hati Unggas. *Laporan Tugas Akhir*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Polutu, K. A., Sulistijowati, R., & Dali, F. A. 2015. Pengaruh Jenis kemasan dan lama penyimpanan pada suhu ruang terhadap nilai TBA Abon ikan Sidat. *The NIKe Journal*, 3(4): 152-155.
- Pribadi, B. A. 2019. Komparasi Model Kemasan Konvensional dan Model Kemasan Aktif Terhadap Umur Simpan Bakpia Pathok Coklat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang, Semarang.
- Pujianingsih, A. 2017. Pengaruh Varietas dan Perbandingan Air dengan Bunga Terhadap Karakteristik Marshmallow Bunga Krisan (*Chrysanthemum*). *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung, Bandung.

- Rinjani, S., & Sobari, E. 2018. Homogenisasi susu beras menggunakan metode pasteurisasi. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, Oktober, Subang. P. 187-193.
- Rudyanto, H. E., Kartikasari H. S., & Pratiwi, D. 2019. Etnomatematika budaya Jawa: Inovasi pembelajaran matematika di sekolah dasar. *Jurnal Bidang Pendidikan Dasar*, 3(2): 25-32.
- Sabil, S. 2015. Pasteurisasi High Temperature Short Time (HTST) Susu terhadap *Listeria monocytogenes* pada Penyimpanan Refrigerator. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar, Makassar.
- Santoso, D., & Purba, R. 2020. Visual Branding Makanan Tradisional Makanan Getuk Lindri Dalam Konsep Modern. *Jurnal Mahasiswa Fakultas Seni dan Desain*, 1(1): 91-102.
- Suaniti, N. M. 2015. Kadar Etanol Dalam Tape Sebagai Hasil Fermentasi Beras Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) dengan *Saccaromycescerevisiae*. *VIRGIN: Jurnal Ilmiah Kesehatan Dan Sains*, 1(1): 16-19.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2):66-73.
- Umar, R., & Novita, A. 2014. Derajat keasaman dan angka reduktase susu sapi pasteurisasi dengan lama penyimpanan yang berbeda. *Jurnal Medika Veterinaria*, 8(1): 43-46.
- Utami, S. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Titik Kritis dan Umur Simpan Rendang Daging. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Wulandari, F. 2019. Sifat Organoleptik Dan Indeks Glikemik Snack Bar Berbahan Bekatul Dan Kacang Merah. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.