

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N., Prihananto, V., & Wijonarko, G. 2014. Karakteristik Kurva Isotherm Air Tepung Jagung Instan. *Agritech*, 34(1): 50-55.
- Alhafif, A. 2019. Pendugaan Umur Simpan Abon Ikan Tuhuk (Marlin) dalam Berbagai Bahan Kemasan dengan Menggunakan Metode *Accelerated Self-Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists, Washington.
- Aprida, P. D., Suryatmi, M., & Hutami, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Alumunium Foil (al7) atau Metalized Plastic (vm-pet12). *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2): 097-104.
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah, M. 2020. Pendugaan Umur Simpan Jelly Kelor Instan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Pendekatan Kadar Air Kritis. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(2): 54-63.
- Arpah M. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpah, M. 2007. *Penetapan Kadaluarsa Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Azanha, A.B., & Faria, J.A.F. 2005. Penggunaan Model Matematika Untuk Memperkirakan Umur Simpan Cornflake dalam Kemasan Fleksibel. *Technol. Sci.*, 18(4): 171-178.
- Ayustaningwarno, F., Rustanti, N., Afifah, D. N., & Anjani, G. 2021. *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Semarang: Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro.
- Bell, L.N. & T.P. Labuza. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*(²nd ed). United States :The American Association of Cereal Chemist, Inc.
- BPOM RI. 2023. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2023 Tentang Petunjuk Operasional Penggunaan Dana Alokasi Khusus Nonfisik Bantuan Operasional Kesehatan Pengawasan Obat dan Makanan*. <https://jdih.pom.go.id/download/product/1476/11/2023>.

- BSN. 2002. *Minyak Goreng (SNI 01-3741-2002)*. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- BSN. 2013. *Syarat Mutu Amplang Ikan (SNI 7762: 2013)*. Badan Standar Nasional, Jakarta.
- Cahya, D.L. & Mareza, M.D. 2013. Konsep Pengembangan Kawasan Minapolitan Ketapang Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Planesa*, 4(2): 46-52.
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16.
- Dwintarika, A & Nasution, R. S. 2024. Analisis Kadar Air dan Kadar Lemak pada Daging Buah Durian (*Durio zibhetinus Murr*). *AMINA*, 6(1): 28-33.
- Fardiaz, D. 2014. *Kimia Pangan*. Tangerang Selatan:Universitas Terbuka.
- Febriansyah, R. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben Terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak pada Kacang Salut. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fikriyah, Y. U., & Nasution, R. S. 2021. Analisis Kadar Air dan Kadar Abu pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Amina*, 3(2): 50-54.
- Fitriah, W., & Hendro, O. 2017. Tinjauan Usaha Kerupuk Kemplang Ikan Bilik Desa Lumpatan. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 1(2): 115-123.
- Gayatri, M. 2019. Step by Step Menghitung Pendugaan Umur Simpan Metode Kadar Air Kritis. <https://www.youtube.com/watch?v=YBSC LZ4ianY&t=2074s>
- Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. 2022. Karakteristik Mutu Puding pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar dan Jus Okra. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 4(1): 11-19.
- Goswami, B. R. 2019. *The role of food packaging dalam Global Challenges And Innovation In Science And Management*. KAAV Publication, Delhi.
- 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.

- Haryati, Estiasih T., Heppy, 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*, 3(1): 156-165.
- Indriani, M., Pratama, F., & Hermanto, H. 2019. Analisis Lama Penyimpanan Kemplang Ikan Palembang yang Diproses dengan Panas dari Gelombang Mikro dan yang Digoreng. *Jurnal Fishtech*, 8(2): 72-78.
- Indriyati, R. 2018. Pengaruh Lama Perendaman dalam Larutan Kapur Terhadap Kadar Air, Kadar Abu dan *Water Activity* (Aw) Kerupuk Ceker Ayam. *Tesis*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S. S. 2020. Mdel Isoterm Penyerapan Kadar Air dan Estimasi Umur Simpan Bubuk Jahe Merah pada Berbagai Bahan Kemasan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1): 23-28.
- Kilcast, D. & Subramaniam, P. 2000. *The Stability and Shelf-Life of Food*. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). *Seafast Center*. IPB.
- Kwak, H.S., Chang, Y.H., & Lee, Y. 2015 Estimation of Crispness and Consumer Acceptance of Fried Potato Chips by Mechanical and Acoustic Measurements. *Food Sci Technol* 50(2): 500–506.
- Labuza, T.P. & Hymans, C.R. 1998. Moisture Migration and Control in Multi-Domain Foods. *Trends Food Science & Technology*, 9(2): 47–55.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Food*. Food and Nutrition Press, US.
- Labuza, T.P. 1984. *Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use: Am. Assoc. Cereal Chem.* St. Paul, Minnesota.
- Luciana, L., Silviana, E., Nada, D. Q., Handayani, R., Andalia, R., & Nurman, S. 2022. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L*) Goreng Secara Alkalimetri. *Jurnal TEKSAGRO*, 3(3): 17-26.
- Lutfianto, M. 2018. Pendugaan Umur Simpan Keripik Udang Hasil Penggorengan Vakum Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius. *Disertasi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.

- Maharani, D. M., Bintoro, N., & Rahardjo, B. 2012. Kinetika Perubahan Ketengikan (*rancidity*) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Agritech*, 32(1): 15-22.
- Maryati, S. 2016. Aplikasi Moisture Absorber Pada Kemasan Bioplastik Untuk Penyimpanan Tomat. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murni, A., H. Rusmarilin, & Ridwansyah. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Bawang Kentang dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1):11–25.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia:Yogyakarta.
- Nurhudaya. 2011. Rekayasa Proses Penggorengan Vakum (*vacuum frying*) dan Pengemasan Keripik Durian Mentawai. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurdjanah, S. 2020. Pengaruh Suhu dan Lama Pemanasan Saat Proses *Blansing* Terhadap Sifat Kimia, Fisikokimia, dan Fisik Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2): 117-125.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., & Syamsir, E. 2017. Perilaku Isotermis Sorpsi Air dan Perubahan Fisik Kerupuk Tapioka selama Penyimpanan. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E., & Maryati, S. 2020. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka dalam Kemasan Plastik *Polypropylene* dan *Low Density Polyethylene* Menggunakan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 52-62.
- Pramono, T. B., Junaidi, T., Setyawan, A. C., Prayogo, N. A., Hilmi, E., Syakuri, H., Wijayanti, N., Widyanu, P., Udiono, & Sumaryadi, M. Y. 2023. Problematika dan Tantangan Pengembangan Industri Akuakultur di Desa Panembangan Kecamatan Cilongok Kabupaten Banyumas dalam Mewujudkan *Smart Fisheries Villages*. *Proceedings Series on Physical & Formal Sciences*, Purwokerto.
- Pusat Data, Statistik, dan Informasi Sekretariat Jenderal Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. *Rilis Data Kelautan dan Perikanan Triwulan IV Tahun2022*. BSRe, Jakarta.
- Putranto, H. F., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. 2015. Karakterisasi Tepung Tulang Ikan Belida (*Chitala sp.*) Sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. *Ziraa"ah*, 40(2005): 11–20.

- Qosthari, S., & Anna, C. 2016. Pengaruh Penggunaan Jumlah Tapioka dan Soda Kue Terhadap Hasil Jadi Amplang Ikan Lele (*Clarias Sp.*). *E-Journal*, 5(10): 1-6.
- Raheem, Z. 2019. *Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of Material 1*. ASTM, West Conshohocken, United State.
- Raji, A.O. & Ojediran, J.O. 2011. Moisture Sorption Isotherms of Two Varieties of Millet. *Food and Bioproducts Processing* 89: 178–184.
- Rosalina, Y & Silvia, E. 2015. Kajian Perubahan Mutu Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1):1-6.
- Sahid, S., & Sunnu, SG. 2006. *Physical Properties of Foods*. New York. Sains & Media Bisnis Springer.
- Saragih, R. 2014. Uji Kesukaan Panelis pada Teh Daun Torbangun (*Coleus amboinicus*). *E-Journal WIDYA Kesehatan dan Lingkungan*, 1(1): 46-52.
- Simanjuntak, Rosmindah., 2018, Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas pada Sabun Mandi Cair Merek “LX” dengan Metode Titrasi Asidimetri. *Jurnal Ilmiah Kohesi*, 2(4):59-70.
- Soekarto, ST, & Adawiyah, DR. 2012. Keterkaitan Berbagai Konsep Interaksi Air dalam Produk Pangan (Interelasi konsep interaksi air dalam makanan). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* , 23 (1): 107-107.
- Sucipta, I.N., Suriasih, K., & Kencana, P.K.D. 2017. *Pengemas Pangan: Kajian Pengemas Pangan yang Aman, Nyaman, efektif, dan Efisien*. Udayana University Press, Denpasar.
- Sudarmadji, S., Suhardi, & Haryono, B. 1984. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunyoto, M. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan dalam Berbagai Jenis Kemasan dengan Metode Akselerasi Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1): 55-63.
- Syarief. R., S., Santausa, S., & Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Waluyo, S., Damayanti, E. R., Tamrin, T., & Kuncoro, S. 2023. Prediksi Umur Simpan Keripik Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Kemasan Plastik Polipropilen. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 2(1): 1-7.
- Weiss, E. A. 1983. *Oilseed crops*. Longman Inc, London, New York.
- Widyamurti, N. 2018. Pemasaran Pariwisata Melalui Kemasan Produk UKM *Standing Pouch* Berbahan Paper Metal di Era Ekonomi Kreatif. *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(1): 1-9.
- Wijaya. 2014. Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan *Ledok* Instan. *Agritech* , 34 (1): 29-35.
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2): 105– 114.

