

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, H. P., Herpandi, & Lestari, S. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Abon Ikan Dari Berbagai Ikan Ekonomis Rendah. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5(1): 61-72. (On-line), <https://doi.org/10.36706/fishtech.v5i1.3519> diakses 5 Juli 2024.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association Official Analytical of Chemists*. Publisher AOAC Inc., Virginia.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. 2015. Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan Pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4): 124-129. (On-line), <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6> diakses 4 Juli 2024.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktisi dan Aplikasi*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. SNI 7762: 2013 Amplang Ikan. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta Pusat.
- Brown, W. E. 1992. *Plastik in Food Packaging, Design and Fabrication*. Marcel Dekker. Inc., New York.
- Daud, A., Suriati, & Nuzulyanti. 2020. Kajian Penerapan Faktor yang Memengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogavimetri. *Lutjanus*, 24(2): 11-16. (On-line), <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79> diakses 21 Juli 2024.
- Dewi, R. P., Darmayati, T. P. L., & Nociantri, A. K. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik *Cookies* Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261-271. (On-line), diakses 6 Juli 2024.
- Dinas Koperasi Usaha Kecil & Menengah Provinsi Jawa Tengah. 2022. Data UMKM Per Kabupaten/Kota. (On-line), <https://satudata.dinkop-umkm.jatengprov.go.id/data/umkm-kabkota> diakses 23 Oktober 2023.
- Fajriyani, A., Hersoelistyorini, W., & Nurhidajah. 2019. Nilai TBA, FFA, Kadar Air dan Sifat Sensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2): 108-118. (On-line), diakses 8 Juli 2024.

- Faqih, M. A., Hiidayat, C., & Darmadji, P. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Asam Lemak Bebas, Angka Peroksida, dan TBA pada Otak-otak Bandeng. *Skripsi (Abstrak)*. Universitas Gadjah Mada. (On-line), diakses 20 Juli 2024.
- Feraldo, A., Nainggolan, J. R., & Yusrain, E. 2017. Pengaruh Perbandingan Jumlah Daging Ikan Pora-Pora dan Tepung Tapioka Terhadap Perubahan Mutu Kerupuk Ikan Pora-Pora Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(2): 229-237.
- Fuadi, A., Supriadi, A., & Nopianti, R. 2015. Evaluasi Keamanan Ikan Asap di Dusun I Epil Kecamatan lais Kabupaten Musi Banyuasin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. (On-line), <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech> diakses 8 November 2023.
- Harahap, A. S., Sari, N. I., & Sumarto. 2016. Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Kerupuk Atom Ikan Jelawat (*Leptobarbus hoevenii*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. (On-line), <https://jom.unri.ac.id> diakses 8 November 2023.
- 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. (On-line), <https://doi.org/10.14710/ijfst.9.2.53-62> diakses 20 Oktober 2023.
- Indriani, M., Pratama, F., & Hermanto. 2019. Analisis Lama Penyimpanan Kemplang Ikan Palembang yang Diproses dengan Panas dari Gelombang Mikro dan yang Digoreng. *Fishtech*, 8(2): 77-78. (On-line), <http://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech> diakses 5 Juli 2024.
- Job, B. E., Antai, E. E., Inyang-Etoh, A. P., Otogo, G. A., & Ezekiel, H. S. 2015. Proximate Composition and Mineral Contents of Cultured and Wild Tilapia (*Oreochromis niloticus*) (Pisces: Cichlidae) (Linnaeus, 1758). *Pakistan Journal of Nutrition*, 14(4): 195-200. (On-line), <https://doi.org/10.3923/pjn.2015.195.200> diakses 20 Oktober 2023.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2022. Pengembangan Panembangan *Smart Fisheries Village*. (On-line), <https://kkp.go.id/sosek/artikel/43727-pengembangan-panembangan-smart-fisheries-village> diakses 23 Oktober 2023.
- Khasanah, R. P., Rahayoe, S., & Bintoro, N. 2017. Analisis Matematis Permeabilitas Gas O<sub>2</sub> Dan Uap Air Pada Berbagai Jenis Ketebalan Plastik Pengemas Makanan. *Skripsi (Abstrak)*. Universitas Gadjah Mada. (On-line) diakses 7 Juli 2024.

- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. 2017. Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga: Kerupuk Amplang. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta Pusat. (*On-line*), 5e0447f3d83b7240402476.pdf (pom.go.id) diakses 6 Juli 2024.
- Lai, P. 2015. Shelf Life of Goat Infant Formula Powder. *Thesis*. Massey University, Palmerston North. (*On-line*), <http://hdl.handle.net/10179/7527> diakses 4 Juli 2024.
- Laila, U., Indriani, A., & Nurhayati, R. 2020. Penentuan Tingkat Ketengikan Secara Spektrofotometri Pada Produk Pangan Berwarna Melalui Metode Thiobarbituric Acid. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 12(1): 19-30. (*On-line*), diakses 6 Juli 2024.
- Laiya, N., Rita, M. H., & Nikmawatususanti, Y. 2014. Formulasi Kerupuk Ikan Gabus yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 2 (2): 81-87. (*On-line*), diakses 5 Juli 2024.
- Maisur, A. W., Desmelati, & Dewita. 2019. Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2): 151-160. (*On-line*), <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1801> diakses 20 Oktober 2023.
- Mamuaja, C. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press, Manado.
- Mario, D., Buchari, D., & Sumarto. 2015. *Study On Consumer Acceptance Of Amplang From Different Fish Processed*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 2(2): 1-8. (*On-line*), 202056-study-on-consumer-acceptance-of-amplang.pdf (neliti.com) diakses 4 Juli 2024.
- Mulyawan, B. I., Handayani, R. B., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska. I. A. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan Dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. *JPHPI*, 22(3): 464-475. (*On-line*), <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i3.28926> diakses 20 Oktober 2023.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. 2018. Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan, dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 46-52. (*On-line*), <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i1.112> diakses 21 Oktober 2023.
- Nyoman, S. I., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Udayana University Press, Bali.

- Nugroho, A. & Redjeki, S. A. 2015. Pengaruh Waktu Pemanasan Pada Pembuatan Senyawa Alum Dari Limbah Foil Blister Untuk Keperluan Industri Farmasi. *Konversi*, 4(2): 1-8. (On-line), <https://doi.org/10.24853/konversi.4.2.1-8> diakses 21 Oktober 2022.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan. 2004. Pemerintah Pusat, Jakarta.
- Polutu, A. K., Sulistijowati, R., & Dali, A. F. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan pada Suhu Ruang terhadap Nilai TBA Abon Ikan Sidat. *Jurnal Imiah Perikanan dan Kelautan*, 3(4): 152-155. (On-line), diakses 6 Juli 2024.
- Purnamayati, L., Dewi, N. E., Sumardito, Rianingsih, L., & Anggo, D. A. 2018. Kualitas Kerupuk Ikan Nila Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2): 162-172. (On-line), <http://doi.org/10.26877/jiphp.v2i2.3216> diakses 5 Juli 2024.
- Puspitarsari, E., Sutan, S. M., Lastriyanto, A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Keripik Kelapa (*Cococ Nucifera L.*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Model Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Keteknik Perikanan Tropis dan Biosistem*, 8(1): 36-45.
- Putri, D. P., Yulianti, L. E., and Afifah, N. 2021. *Accelerated Shelf Life Testing of Mocatilla Chip Using Critical Moisture Content Approach and Models of Sorption Isotherms*. In *Proceedings of the 6th International Symposium on Applied Chemistry (ISAC)*: 1-8. (On-line), <https://doi.org/10.1088/1757-899X/1011/1/012023> diakses 4 Juli 2024.
- Rosalina, Y dan 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. (On-line), doi:10.17969/jtipi.v7i1.2816 diakses 5 Juli 2024.
- Solihin, M. & Sutrisna, R. 2015. Pengaruh lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2): 48-54.
- Sunyoto, M., Djali, M., & Syafaah, M. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan dalam Berbagai Jenis Kemasan dengan Metode Akselerasi Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1): 35-63. (On-line) diakses 10 Juli 2024.
- Susanti, A., Arfa'I, A., & Yuliana, A. I. 2020. Pengaruh Jenis Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Karakteristik Keripik Pisang Kepok. *Exact Papers in Compilation*, 2(1): 199-204. (On-line), diakses 8 Juli 2024.

- Syarief, R. & Syukri, A. 2016. Pengemasan Pangan. Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.
- Syska, K. & Ropiudin. 2020. Analisis Mutu Keripik Tempe Berdasarkan Cara Perekatan dan Ketebalan Pengemas Selama Penyimpanan. *Chemical Engineering Research Article*, 3(1): 42-54. (On-line), 352906337.pdf (core.ac.uk) diakses 4 Juli 2024.
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha, Mikro, Kecil, dan Menengah. 2008. Pemerintah Pusat, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winiati, P., Nurosiyah, S., & Widyanto, R. 2019. *Evaluasi Sensori (Edisi 2)*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Zulfahmi, A. N., Swastawati, F., & Romadhan. 2014. Pemanfaatan Daging Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) Dengan Konsentrasi Yang Berbeda Pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3, 133–139. (On-line), diakses 5 Juli 2024.
- Zulfahmi, A. N., Martanto, Cholid, I., & Hastuti, D. N. 2021. Pengaruh Perbedaan Bahan Pengemas Terhadap Mutu Sensoris Amplang Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Agroindustri Perkebunan*, 93-99. (On-line), <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lemaka> diakses 4 Juli 2024.