

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah. 2007. *Penetapan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Progam Studi Ilmu pangan, IPB. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analytical Chemist. Inc.* Washington DC.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional Menurut Standar Nasional Indonesia*, Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 2007. *Kemasan Flexibel*. Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah, Departemen Perindustrian. Jakarta
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Pangan*. Di Dalam : Listanti, R., & Ediati R. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Lifetesting* Dengan Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Pangan, Gizi dan Kesehatan*. Universitas Jendral Soedirman.
- Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination*. Dalam *Shelf Life Evaluation of Foods*. C. M. D. Man dan A. A. D. Jones. P. 27. Blackie Academic and Professional Inc. London
- Elisabeth, D. A. A. & Setijorini, L. E. 2016. Pendugaan Umur Simpan Mi Kering Dari Tepung Komposit Terigu, Keladi, Dan Ubi Jalar. *Jurnal Matematika, Saint, dan Teknologi*. Universitas Terbuka, Jakarta. Vo 17, No 1 : 20-28
- Floros, J. D. 1993. *Shelf Life Prediction of Packaged Foods*. Dalam: *Shelf Life Studies of Foods and Beverages*. Charalambous G (ed). Elsevier Publishing. New York.
- Gunasoraya. 2011. Penentuan Umur Simpan Produk Terkemas. (Online). <http://gunasoraya.blogspot.com/2011/01/alpukat-persea-americana.html>. Diakses 27 Juni 2019
- Hariyadi, P. & Andarwulan, N. 2004. *Prinsip – Prinsip Pendugaan Masa Kadaluarsa dengan Metode Accelerated Shelf Life Tes*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa (*Shelf Life*). Pusat Studi Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Hariyadi, P. & Andarwulan, N. 2006. *Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengadilan Masa Kadaluarsa bahan dan Produk Pangan*. IPB. Bogor.

- Haditomo, I. 2010. *Efek Larvasida Ekstrak Daun Cengkeh (Syzygium aromaticum L) terhadap Aedes aegypti*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Herdiana, D. D., R., Utami, & Anandito, R. B. K. (2014). *Kinetika Degraasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 (3) : 46-53
- Iskandar, A, & Tajudin B. 1990. *Kristalisasi Minuman Instan*. Agroindustri Press. Bogor.
- Istafid, W. 2006. “Visibility studi minuman instan ekstrak temulawak dan ekstrak mengkudu sebagai minuman kesehatan”. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Julianti, E & Mimi, N. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian USU.
- Junaidi, L. 2013. Pemanfaatan Teknik Ko-Kristalisasi Untuk Produksi Serbuk Ekstrak Sirsak. *Jurnal Litbang Industri*. Vol.3, No 2 : 67-76.
- Labuza, T. P. & Riboh. 1982. Theory and Application Of Arrhenius Kinetics To The Prediction Of Putrien Losses In Food. *Food technology* 36 : 66-74
- Listanti, R., & Ediati R. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Lifetesting* Dengan Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VIII* 14-15. Universitas Jendral Soedirman.
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif*. Traksi. AMNI Semarang.
- Muhalla, M. H. 2019. Kinetika Perubahan Tekstur Dan Warna Bawang Putih (*Allium Sativum*) Semama Proses Produksi Black Garlic. *Skripsi Teknik Pertanian*. Universitas Jember. Jember.
- Nasr, F, F, S, B. 2017. Kajian Sifat Fisikomia Dan Sensori Minuman Jahe Instan Serbuk Berbasis Gula Kelapa Pada Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman.
- Nurgaha, M. Wahyudi, F. A. & Gunardi, I. 2013. *Pembuatan Fuel dari Liquid Hasil Piorisasi Plastik Polipropilen Melalui Proses Reforming dengan Katalis NiO-Al₂O₃*. Jurnal Teknik Pomits, 2(2) : 299-302
- Nurdjannah, N. 2004. *Diversifikasi Penggunaan Cengkeh*. Perspektif, Review Penelitian Tanaman Industri 3. Bogor.
- Nurdjanah, N. 2007. *Teknologi Pengolahan Pala*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.

- Pitasari, U. H., Gozali, T., & Garnida, Y. 2016. *Pendugaan Umur Simpan Sate Maranggi Dengan Metoda ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Berdasarkan Pendekatan Arrhenius*. Skripsi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan. Bandung
- Prasetyo Y. T. 2003. *Teknologi Tepat Guna Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Rahmawati, F. 2011. *Kajian Potensi “Wedang Uwuh” Sebagai Minuman Fungsional*. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta : Yogyakarta.
- Rahman, A. N., Mahendradatta M., & Effendi J. 2018. Pengaruh Kemasan Terhadap Mutu Sale Pisang Raja (*Musa X Paradisiaca* AAB) Selama Penyimpanan. *Jurnal Canrea*. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Rizki, V. 2016. Pengaruh Penggunaan Nitrogen Dan Jenis Pengemas Terhadap Kualitas Kripik Dari Tepung Kentang Varietas Granola Yang Dilapisi *Edibele Coating* Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jendral Soedirman.
- Robertson, L. 1999. *Food Packaging Principles And Practice*. New York Marcell Dekker, Inc. New York.
- Sandy. 2014. Pendugaan Umur Simpan Fruit Leataher Nangka dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode ASLT Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Vol 3 No. 3.
- Sari, S. D., Dali, F. A., & Harmain, R. M. H. 2017. Karakteristik Organoleptik Stik Alga Laut *Kappaphycus Alvarezii* Fortifikasi Tepung Udang Rebon (*Mysis Sp*) Selama Penyimpanan Dalam Kemasan Polipropilen. *Jurnal Entropi*. Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Sembiring, B.S. & Hidayat, T. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu. *Jurnal Littri*. Bogor. Vol 18, No 3, Hal 115-124.
- Spiegel, S. (1992), *Statistik Nonparametrik untuk Ilmu – Ilmu Sosial*, Terjemahan Gramedia, Jakarta.
- SNI. No-01-4320-1996. *Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional*. Jakarta : Deperindag.
- Somani, R., Karve S., Jain D., Jain K., & Singhai A. K., 2008. *Phytochemical and Pharmacological potential of Myristica fragrans Houtt: A Comprehensive Review*. *Pharmacognosy Reviews [Phcog Rev.]*-Supplement Vol 2, Issue 4.

- Sundari, E. 2001. *Pengambilan Minyak Atsiri Dan Oleoresin Dari Kulit Kayu Manis*. ITB Central Library. Ganesha. Bandung.
- Sukawati, E. D. 2005. Penentuan umur simpan biji dan bubuk lada hitam dengan metode akselerasi. *Skripsi*. Fateta. IPB, Bogor.
- Syarief, R. & Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R, S. Santausa, & B.ST. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Syaefudin., Mega, S., & Uswatun, H. 2016. Stabilitas Total Fenolik, Aktivitas Antioksidan, Dan Aktivitas Penghambatan A-Glukosidase Pada Minuman Fungsional Berbasis Sirih Merah (*Piper Crocatum* Ruiz & Pav.). *Jurnal Gizi Pangan*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor. Vol 11: 83-90.
- Syarief, R. 1989. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Takikawa A., Abe, K., Yamamoto M., Ishimaru S., Yasui M., Okubo Y., & Yokoigawa K. 2002. *Antimicrobial Activity Of Nutmeg Against Escherichia Coli 0 157*. *Journal of Bioscience and Bioengineering* Vol. 94, No. 4,3 15-320.2.
- Wicaksono, B. D., Arung, E. T., & Sandra, F. 2008. *Aktivitas Antikanker dari Kayu Secang*. *Article Journal – ilmiah Nasional Cermin Dunia Kedokteran* Vol. 35: No. 3.
- Widowati S., Herawati H., Syarif R., Suyatma, N. E., & Prasetya H. A. 2010. *Pengaruh isoterm sorpsi air terhadap stabilitas beras ubi*. *J Teknol Indus Pangan*. 21(2): 123-128.
- Winarno, F. G., Srikandi, F. & Dedi, F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit PT. Media. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1990. *Migrasi Monomer Plastik Ke Dalam Makanan*. Di dalam : Fardiaz dan D.Fardiaz (ed), *Risalah Seminar Pengemasan dan Transportasi dalam Menunjang Pengembangan Industri Distribusi dalam Negeri dan Ekspor Pangan*. Jakarta.
- Wigelar, O. T. 2013. *Pendugaan Umur Simpan Susu Skin Serbuk Dengan Metode Foam-Mat Drying Dengan Berbagai Suhu Penyimpanan Yang Di Kemas Dalam Aluminium Foil*. *Skripsi*. Fakultas Teknik. UNPAS.

Wijaya, A. D. 2016. Penduggan Umur Simpan Serbuk Jamu Jahe Dengan *Metode Accelerated Shelf life Testing (ASLT) Model Arrhenius*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jendral Soedirman.

Yuliani, S. & Sari, I. K. (2009). Pengembangan Produk Jahe Kering dalam Berbagai Jenis Industri. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*: Vol.5

