

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Suyatma, N. E. & Arpah, M. 2017. Pendugaan umur simpan keripik tempe sagu menggunakan pengemas plastik PP dengan metode Arrhenius. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 1-8.
- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., Naufalin, R. & Ritonga, A. M. 2021. Pendugaan umur simpan tiwul instan tinggi protein yang dikemas dalam aluminium foil dan polietilen berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1): 27-32.
- Ambarwati, D. & Sumarno, S. 2014. Kenaikan kadar air biji kakao kering selama penyimpanan.
- Anggraeni, D. & Effendi, R. 2019. Pengaruh jenis kemasan terhadap mutu dan umur simpan ikan suwir kering selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 11(2): 101-110.
- Annazhifah, N., Putri, N. N., Nafisah, A. & Rusmawati, D. A. 2024. Analisis penggunaan jenis kemasan plastik terhadap karakteristik mutu gipang selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 23(2): 130-136.
- Aprida, PD., Suprayatmi, M. & Hutami, R. 2017. Pendugaan umur simpan susu bubuk *full cream* yang dikemas dengan aluminium foil (AL7) atau *metalized plastic* (VM-PET12). *Jurnal agroindustri Halal*, 3(2): 97-104.
- Aprilia, R. D. & Mulyani, S. 2020. Stabilitas yoghurt bubuk selama penyimpanan dengan variasi jenis kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 12(4): 133-142.
- Ardiansyah, A. & Hidayat, A. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu yoghurt bubuk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2): 80-89.
- Ariani, L., Hasbullah, R. & Ahmad, U. 2021. Pendugaan umur simpan bubuk daun torbangun dalam berbagai kemasan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 9(3): 95-102.
- Arisandy, D. & Sari, E. P. 2020. Karakteristik limia dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 147-154.
- Arkan, N. D., Setyawardani, T. & Astuti, T. Y. 2021. Pengaruh penggunaan peltin dengan persentase yang berbeda terhadap nilai pH dan Total Asam Titrasi yoghurt susu sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1): 1-7.

- Astuti, R. D. & Wibowo, S. 2016. Stabilitas beras analog berdasarkan pola kadar air kesetimbangan pada beberapa suhu dan kelembaban relatif. *Jurnal Pangan*, 25(3): 161-168.
- Astuti, W. D., Mulyani, R. & Lestari, R. 2019. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik ekstrak etanol daun, bunga, dan rimpang kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 16(2), 121–127.
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E. & Haryani, S. 2021. Pendugaan umur simpan ikan patin salai menggunakan metode akselerasi dengan kemasan HDPE dan Teknik pengemasan aluminium foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1), 1–8.
- Budiastra, W. & Fiardy, A. 2013. Penentuan umur simpan keripik ubi jalar dan keripik talas dalam kemasan plastik dan aluminium foil.
- Cahyo, H., Handayani, R. & Wulandari, P. 2019. Uji aktivitas antimikroba ekstrak etanol rimpang dan bunga kecombrang terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Bioteknologi Pertanian*, 8(1), 23–30.
- Deglas, W. 2023. Pengaruh jenis plastik *polyethylene* (PE), *polypropylene* (PP), *high density polyethylene* (HDPE) dan *overheated polypropylene* (OPP) terhadap kualitas buah pisang mas. *Jurnal Pertanian dan Pangan*, 5(1): 33-42.
- Efendi, R., Ayu, D. F. & Nofaren, N. 2021. Pendugaan umur simpan rendang telur yang dikemas plastik *High Density Polyetilen* (HDPE) dan aluminium foil dengan Teknik pengemasan berbeda menggunakan metode akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(1): 1-8.
- Endriyatno, N. C., Walid, M., Nurani, K. & Ulfiani, R. E. 2024. Penentuan nilai SPF ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*) secara in vitro. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 4(2): 286-295.
- Farida, S. & Maruzy, A. 2016. Kecombrang (*Etlingera elatior*): sebuah tinjauan penggunaan secara tradisional, fitokimia dan aktivitas farmakologinya. *Jurnal*, 9(1): 19-28.
- Fiana, R. M., Refdi, C. W. 2018. Pendugaan umur simpan minuman instan teh kombucha menggunakan pendekatan kadar air kritis dengan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22 (2):150-156.
- Firdaus, M. A., Safitri, N., Listiara, W. & Mizwar, A. 2023. Pemanfaatan sampah plastik jenis *polypropylene* (PP), *high-density polyethylene* (HDPE), *polyethylene terephthalate* (PET) dan *low-density polyethylene* (LDPE)

- menjadi bahan bakar minyak (BBM) alternatif dengan proses pirolisis dalam Upaya pengurangan sampah organik. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 9(2): 83-90.
- Fitriani, N. & Yuliasari, D. 2021. Pengaruh jenis kemasan terhadap umur simpan bawang goreng menggunakan metode kadar air kritis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(1): 17-24.
- Girsang, T. P., Wijaya, I. M. M. & Gunam, I. B. W. 2020. Deteksi migrasi material pembungkus makanan ke air karena pemanasan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 8(2): 310-318.
- Handayani, D. & Mulyani, S. 2016. Karakteristik yoghurt bubuk dengan penambahan ekstrak herbal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 8(2): 101-110.
- Haskito, A. E. P., Mahdi, C., Almara, F. T. & Bina, R. W. 2023. Pengaruh lama penyimpanan yoghurt susu kambing fortifikasi tepung bekatul beras merah terhadap kadarkarakteristik fisik organoleptik, nilai pH, jumlah cemaran coliform dan *Salmonella sp.* *Jurnal Medik Veteriner*, 6(1): 51-65.
- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N. & Muflihati, I. 2024. Pembuatan yoghurt bubuk susu kedelai (*Glycine max L. Meril*) menggunakan metode *foam mat drying* dengan penambahan maltodekstrin sebagai bahan penyalut. *Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 20(1): 27-39.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, R., Sari, I. P., Ahda, Y. & Fevria, R. 2021. Pembuatan yoghurt sebagai minuman probiotik untuk menjaga kesehatan usus. *Prosiding SEMNAS BIO*: 1265-1270.
- Idayanti, E., Darmawati, E., & Sutrisno, S. 2018. Pendugaan Umur Simpan Bubuk Asam Suni dengan Metode Sorpsi. *Jurnal Keteknikan Pertanian (JTPEP)*, 6(1), 1-10.
- Iznillillah, W., Jumiono, A. & Fanani, M. Z. 2024. Perbandingan pengemasan produk pangan olahan semi basah. *Jurnal Pangan Halal*, 6(1): 50-56.
- Jati, W. A., Alfarisi, S. A., Uda'a, R. A., Septiana, N. & Anindita. 2024. Inovasi fermentasi yogurt fungsional dengan penambahan ekstrak rempah secang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2: 1956-1963.
- Juliana, Fitriani, & Meliana. 2020. Pendugaan Umur Simpan Bubuk Jahe Merah dengan Model *Moisture Sorption Isotherm* dan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT).

- Kasmiyetti., Amri, Z., Hasneli., Rahmayeni, S. & Mushollini, F. 2022. Pengaruh lama penyimpanan terhadap pH dan total bakteri asam laktat yoghurt dengan penambahan sari buah naga merah sebagai minuman fungsional bagi penderita hiperkolesterolemia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(2): 87-93.
- Komalasari, H., Karni, I., Heldiyanti., Arianto, A. R., Rahayu, E. S. 2024. *Effect of inoculation time for indigenous probiotic bacteria Lactobacillus plantarum DAD-13 on the physiochemical and organoleptic properties of yoghurt drink*. *Jitipari*, 9(1): 67-78.
- Kumalasari, K. E. D., Legowo, A. M. & Al-Baarri, A. N. 2013. Total Balteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(4): 165-168.
- Kurniawan, E. & Nasrun, N. 2022. Karakterisasi bahan bakar dari sampah plastik jenis *High Density Polyethelene* (HDPE) Dan *Low Density Polyethelene* (LDPE). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 3(2): 41-52.
- Kusnandar, F. 2010. Inovasi teknologi kemasan pangan untuk meningkatkan daya simpan produk. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 3(2): 115-124.
- Kusnandar, F., Setiaji, B. & Utami, T. 2010. Prediksi umur simpan biskuit menggunakan metode Arrhenius berdasarkan parameter kadar air dan tekstur. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1): 41-46.
- Laksito, D., Wijaya, R. & Nurfotriani, R. A. 2020. Kadar laktosa, gula reduksi, dan nilai pH yoghurt dengan penambahan bekatul selama 15 hari penyimpanan refrigerasi. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 3(2): 38-43.
- Latifa, N., Nurhidajah. & Yusuf, M. 2019. Stabilitas antosianin dan aktivitas antioksidan tepung beras hitam berdasarkan jenis kemasan dan lama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2): 83-95.
- Lestari, R. & Novianti, D. 2019. Studi stabilitas yoghurt bubuk selama penyimpanan dalam berbagai kemasan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3): 101-109.
- Lubis, N., Humairah, A. U., Purnamasari, R., Prasetiawati, R. & Junaedi, E. C. 2022. Pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap aktivitas antioksidan produk (*dark dan milk*) cokelat dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1): 41-51.
- Maddah, H. A. 2016. Polypropylene as a promising plastic: a review. *American Journal of Polymer Science*, 6(1): 1-11.

- Maharani, E. R. D., Naufalin, R., Wijonarko, G. & Nurhopipah, P. 2024. Optimization of kecombrang flower extract and maltodextrin concentration in yogurt powder production using the simplex laticce design method. *Proceeding of the 7th International Conference on Multidisciplinary Approaches for Sustainable Rural Development*, September 26-27, P. 14
- Mamonto, O. I. C., Lengkey, L. C. C. E., & Wenur, F. 2019. Analisis penggunaan beberapa jenis kemasan plastik terhadap umur simpan sayur selada (*Lactuca sativa* L) selama penyimpanan dingin. *COCOS*, 4(4).
- Mansur, S. R., Patang. & Sukainah, A. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1): 53-66.
- Mar'atul, H. & Nugroho, R. A. 2023. Karakteristik yoghurt bubuk dari variasi konsentrasi ekstrak kecombrang dan maltodekstrin. *E-Proceeding Seminar Nasional Teknologi Industri dan Rekayasa (SNATIR)*, Universitas Jenderal Soedirman.
- Masriatini, R., Bakrie, M., Fatimura, M., Sefentry, A., Fitrianti, R., Nurlela., Hasnah. & Wahyudi, A. 2023. Pembuatan yoghurt sederhana sebagai alternatif kewirausahaan bagi siswa SMK kimia yanitas Palembang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1): 1-10.
- Miskiyya. & Broto, W. 2015. Pengaruh kemasan terhadap kualitas dadih susu sapi. *Buletin Peternakan*, 35(2): 96-106.
- Mubarok, F., Mudawamah. & Puspitarini, O. R. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama simpan pada suhu refrigerator terhadap total asam dan jumlah bakteri asam laktat yoghurt susu kambing. *Jurnal Dinamika Rekayasa*, 3(2): 167-171.
- Mustafidah, C. & Widjanarko, S. B. 2015. Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorpophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 650-660.
- Naibaho, B., Simanjuntak, R. & Silalahi, M. 2023. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, total koloni bakteri dan organoleptik dadih. *Jurnal Bios Logos*, 13(30): 192-212.
- Naufalin, R., Fitriana, R. & Yulianto, M. E. 2020. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Etlingera elatior*) selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1): 9-16.
- Naufalin, R., Setyawardani, T. & Fardhila, R. N. 2024. *The effect of kecombrang (Etlingera elatior) extract addition on characteristics of kefir*. *Rifda Naufalin/Animal Production*, 26 (3): 219-229

- Ningrum, T. D. & Hariani, N. 2021. Karakteristik dan Aplikasi Plastik *Polyethylene* (PE) dalam Pengemasan Makanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 123-130.
- Novita, E., Purbasari, D. & Mubarok, M. S. M. 2021. Pendugaan umur simpan bubuk kopi arabika menggunakan metode Arrhenius dengan kemasan aluminium foil dan plastik (*Polipropilen*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 10(3): 392-401.
- Nugroho, E. P, Syarbaini, A. 7 Ma'ruf, A. 2024. Pengaruh jenis kemasan dan kelembapan terhadap kualitas santan bubuk di PT X Sentu. *Karimah Tauhid*, 3(9): 10676-10690.
- Octaviani, W., Wardi, D. & Susanti, E. 2024. Pengaruh penambahan sari buah naga merah pada yoghurt susu kedelai serta uji aktivitas antibakteri. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1): 61-72.
- 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.
- Pangestu, A. D., Kurniawan, K., & Supriyadi, S. 2021. Pengaruh Variasi Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Viabilitas Bakteri Asam Laktat (BAL) dan Nilai pH Yoghurt. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 3(2): 231-236.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U. & Anandito, B.K. 2014. Kombinasi pengaruh ratio maltodekstrin, karagenan dan *whey* terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona gaudis L.F.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 99-107.
- Puspitasari, I., Al-Baarri, A. N., Pramono, Y. B. & Masyukuri. 2014. pengaruh tingkat penambahan ekstrak buah kelengkeng terhadap pH. Viskositas, citarasa dan kesukaan yoghurt kelengkeng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 164-167.
- Puspitasari R., Naufalin, R., Purbowati, I. K. M. & Wicaksono, R. 2024. Ekstraksi bunga kecombrang dan rosela dengan metode *MAE* serta aplikasinya pada produk permen jelly. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, 29(3): 491-488.
- Rachmawati, D. & Yulianti, R. 2016. Pengaruh jenis kemasan terhadap mutu fisik, kimia dan aktivitas antioksidan bubuk jahe instan selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(3): 18-25.

- Rahayu, W. P. & Lestari, D. 2018. Pengaruh jenis kemasan terhadap kualitas minuman fermentasi temulawak selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 23(3): 174-181.
- Rahmi, R., Marlinda, L., Permana, E., Heriyanti, H. & Zahar, W. 2020. Sampah Plastik *Polyethylene Etilene Terephthalate* dan *Low Density Polyethylene* sebagai bahan bakar alternatif dan paving block. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pinang Masak*, 1(1), 1-7.
- Ramanda, R., Sari, D. P. & Nugroho, A. B. 2022. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kualitas keripik buah naga. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(1): 45-52.
- Rejeki, D. S., Cahyanta, A. N. & Musiyam, S. A. 2023. Pengaruh Metode Pengemasan terhadap Kadar Protein pada Tempe. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 1(2): 10-17.
- Rianita, L., Hidayat, A. & Hidayat, N. 2015. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3): 168-175.
- Rosyidah, L., Rina, H. & Nindya, M. 2018. Pengaruh lama penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu yoghurt bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 15(3): 145-152.
- Saragih, M. 2017. Pengaruh kemasan plastik polietilen dan polipropilen terhadap umur simpan abon ikan tongkol (*Katsuwonus pelamis*) dengan menggunakan model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 2(2), 1-6.
- Sari, D. N., Kurniawan, R. A. & Setyowati, P. 2020. Formulasi yoghurt bubuk dengan penambahan bahan fungsional alami. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 18(2): 99-108.
- Setiawati, B. B. & Puspitojati, E. 2021. Evaluasi mutu yoghurt formulasi susu jagung manis-kedelai. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1): 1-7.
- Sitohang, A. & Marbun, B. S. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu bubuk andaliman. *Jurnal Riset Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1(1): 30-37.
- Sukmawati, F. N. & Riswoko, A. 2022. Penentuan aktivitas antioksidan ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) menggunakan metode DPPH. *Jurnal Kovalen*, 8(1), 10-18.

- 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): 56-63.
- Susanti, A., Arfa'I, I. & Yuliana, A. I. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan masa simpan terhadap karakteristik keripik pisang kapok (*Musa paradisiaca L.*). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 2(1): 199-204.
- Syafira., Supardianningsih. & Nugraha, M. 2018. *Identification of water vapour transmission rate (WVTR) of aluminum foil packaging barrier using the gravimetric testing method*. *Jurnal Publipreneur: Politeknik Negeri Media Kreatif*, 10(10): 49-54.
- Syah, S. U. 2017. Peningkatan daya saing kuliner UMKM melalui pengemasan produk. *Jurnal Kebijakan buPembangunan dan Inovasi*, 2(2): 1-115.
- Tholhah, T., & Candra, K. P. 2019. Pengaruh jenis plastik kemasan terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan sensoris selama masa simpan kue kacang produksi beberapa UMKM di kota Samarinda dan Balikpapan. *Journal of Tropical AgriFood*, 1(1), 36–40.
- Wahyuni, D., Radiati, L. E. & Raharjo, S. 2018. Pengaruh jenis kemasan terhadap mutu kimia dan mikrobiologis sari buah nanas fermentasi selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 160-169.
- Wahyuni, H., Muna, N. 7 Rahim, A. 2022. Kajian karakteristik fisikokimia tepung wikau maombo (daun ubi) sebagai alterhatif pangan lokal. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 7(1): 15-21.
- Wihardi, W., Abduh, S. B. M., Al-Baarri, A. N. & Pramono, Y. B. 2014. Pengaruh whey dan ekstrak buah terhadap total bakteri asam laktat, nilai pH dan adhesiveness yoghurt. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 148-151.
- Windarti, D. & Saidi, I. A. 2021. Karakteristik Organoleptik Tepung Sawi (*Brassica Juncea L*) yang Dikemas Dalam Kemasan Polietilen dan Polipropilen.
- Wirawan, J. & Radiati, L. E. 2024. Pengaruh rasio susu dan yoghurt terhadap kualitas es krim probiotik ditinjau dari kadar air, warna L A* B*, pH dan Total Asam Titrasi.
- Yuliana, D. 2022. Penggunaan Kemasan Plastik Polietilen Biodegradable terhadap Umur Simpan Gula Kelapa. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 91-98.

- Yuliana, D., Suyatma, N. e. & Arpah, M. 2017. Pengaruh jenis kemasan terhadap umur simpan keripik pegagan dengan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1), 1-8.
- Yuliani, S., Kusumawati, A. & Nurhasanah, A. 2017. Pengaruh penyimpanan dan jenis kemasan terhadap mutu yoghurt bubuk. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 18(4): 211-219.

