

DAFTAR PUSTAKA

- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis. 2018. Pengaruh kemasan aluminium foil dan botol kaca terhadap umur simpan abon ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan pendekatan metode arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, 3(3): 185-193.
- 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.
- Agustini, T.W., Soetrisnanto, D. and Ma'ruf, W.F., 2017. Study on chemical, physical, microbiological and sensory of yoghurt enriched by spirulina platensis. *International Food Research Journal*, 24(1): 367-371.
- Ahmad, A. R., Juwita., Ratulangi, S. A. D., & Malik, A. 2015. Penetapan kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun patikala (*Etlingera elatior*). *Jurnal Pharmaceutical Sciences and Research*, 2(1): 1-10.
- Aisman, Anggraini, T., & Zahra, M. 2019. Karakterisasi mutu yoghurt dari beberapa tingkat campuran susu sapi dengan ekstrak selada air (*Nasturtium officinale*, R.Br). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(2): 187–195.
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. 2019. Validasi metode pendugaan umur simpan produk pangan renyah dengan metode kadar air kritis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1): 1-8.
- Alviana, T. R. 2020. Kajian sifat fisikokimia dan sensoris yoghurt temulawak selama penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Andrade, RD., Lemus, R., & Perez CE. 2011. Models of sorption isotherms for food: uses and limitations. *A Review: Revista de la Facultad de Química Farmacéutica*, 18(1): 325–334.
- AOAC. 1990. Official methods of analysis food compotition; *Additives; Natural Contaminants*. Vol 2. 15th edition, Virginia, USA.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis*. 14th Edition, Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.

- AOAC. 2005. Official methods of analysis. Association Of Official Analytical Chemist. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Aprida, P. D., Suprayatmi, 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): 97-104.
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah. 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.
- Apriyani, M., Hardjomidjojo, H., & Kadarisman, D. 2014. Prospek pengembangan usaha keripik pisang di Bandar Lampung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 9(1): 89–95.
- Ariska, S. B. & Utomo, D. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Arpah. 2001. Penetapan kadaluwarsa produk pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Asriyani, R. 2012. Shelf life of symbiotic yoghurt in variety of packaging materials and storage temperatures. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Azizah, M. P. N., Hartini, S., & Cahyanti, M. N. 2016. Isoterm sorpsi air dari kerupuk kedelai. *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Pembelajarannya*, 1, 572–581.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 tentang Angka Konsumsi Pangan.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 2981: 2009 Yoghurt. BSN, Jakarta
- Bell, L. N. & Labuza, T. P. 2000. Moisture sorption practical aspects of isotherm measurement and use 2nd edition. American Association of Cereal Chemist, Inc., USA.
- Callister, W. D. 2018. *Materials science and engineering: An Introduction*. John Wiley & Sons.

- Chairunnisa, H. 2011. Pemilihan proses pembuatan sari buah jambu biji (*Psidium guajava L.*) untuk meningkatkan ketahanan waktu saji. *Widyatama*, 20(2): 123-130.
- Creniewicz, M. 2006. Storage stability of raw milk subjected to vibration. *Polish Journal of National Science*, 15(1): 65 – 70
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. 2020. Penentuan umur simpan menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi *foam-mat drying*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4): 151–157.
- Dewi, R. T. 2024. Pengembangan produk yoghurt bubuk susu jagung tinggi protein dengan fortifikasi spirulina dan isolat protein kedelai. *Tesis*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Eris, F. R., Kusumasari, S., Pamela, V. Y., Febriansyah, M. R. & Riyanto, R. A. 2023. Dextrose equivalent (DE) variation and maltodextrin concentration effects in yoghurt powder characteristics using foam mat drying. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 7(1): 36-42.
- Fadhilah, F. R., Pakpahan, S. E., Rezaldi, F., Kodariah, L., Wahid, A. A. & Julinda, O. 2023. Uji daya hambat fermentasi kombucha teh bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap pertumbuhan *eschericia coli* dan *staphylococcus aureus*. *Prosiding Rapat Kerja Nasional Asosiasi Institusi Perguruan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*, 26-28 Oktober, Indonesia. P. 11.
- Failasufa, M. K., Sunarto, W., & Pratjojo, W. 2015. Analisis proksimat yoghurt probiotik formulasi susu jagung manis-kedelai dengan penambahan gula kelapa (*cocos nucifera*) granul. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 4(2).
- Faridah, D.N., S. Yasni, A. Suswantinah dan G.W. Aryani. 2013. Pendugaan umur simpan dengan metode *accelerated shelf-life testing* pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18 (3): 144-153.
- Fauzia, N. 2023. Kajian umur simpan keju cheddar olahan menggunakan metode *accelerated shelf-life test* (ASLT) model arrhenius. *Disertasi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Febrianto, A., Kumalaningsih, S. and Aswari, A. W. 2012. Process engineering of drying milk powder with foam-mat drying method. A study on the effect of the concentration and types of filler. *J. Basic Appl. Sci. Res.*, 2(4): 3588-3591.

- Fianna, R. M. & Refdi, C. W. 2018. Pendugaan umur simpan minuman instan teh kombucha menggunakan pendekatan kadar air kritis dengan metode *accelerated shelf life testing* (ASLT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 22(2): 150-156.
- Fishi, A. N. A., Nurjanah, S., & Nurhadi, B. 2019. Perbandingan tingkat kemanisan teh stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni) dan pemanis lainnya. *Prosiding Seminar Nasional: Pengembangan Pangan Fungsional Berbasis Sumber Daya Lokal Menuju Ketahanan Pangan, Agustus 27, Bandung*.
- Gupta, M., & Bashir, T. 2019. Applications of polypropylene in various industries. *Journal of Polymer Science*, 32(4): 112-125.
- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N., & Muflihati, I. 2024. Pembuatan yoghurt bubuk susu kedelai (*Glycine max L.meriil*) menggunakan metode *foam mat drying* dengan penambahan maltodekstrin sebagai bahan penyalut. *Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 20(1): 27-39.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*. Jawa Tengah. 124-127.
- Hermanianto, J., Arpah, M., & Jati, W. K. 2000. Penentuan umur simpan produk ekstrusi dari hasil samping penggilingan padi (menir dan bekatul) dengan menggunakan metode konvensional, kinetika arrhenius dan sorpsi isothermis. *Bul. Teknol. Dan Industri Pangan*, 11(2): 33-41.
- Ibrahim, A. I., Naufalin, R., Erminawati, W., & Dwiyaniti, H. 2019. Effect of fermentation temperature and culture concentration on microbial and physicochemical properties of cow and goat milk yogurt. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. Vol (406) 012009.
- Idayanti, D., Darmawati, E., & Sutrisno. 2018. Pembuatan dan pendugaan lama simpan bubuk asam sunti dalam kemasan dengan metode sorpsi. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 6(2):151-158.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. 2017. Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. *EDUFORTECH*, 2(1): 1-6.
- Ijayanti, N., Listanti, R., & Ediati, R. 2020. Pendugaan umur simpan serbuk wedang uwuh menggunakan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) dengan pendekatan arrhenius. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 1(1): 46-60.

- Ikasari, D., Suryaningrum, T. D., Arti, I. M. & Supriyadi. 2017. Pendugaan umur simpan kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) panggang dalam kemasan plastik metalik dan polipropilen. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 12(1): 55-70.
- Indah, H.D. 2011. Pendugaan umur simpan produk cone es krim dengan metode akselerasi model kadar air kritis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Indriani, S. & Sulandari, L. 2013. Pengaruh jumlah dekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik dan sifat mikrobiologi yoghurt bubuk. *Jurnal Online Tata Boga*, 2(1): 80-89.
- Jacoeb, A. M., Nurilmala, M., & Hutasoit, N. 2010. Penentuan umur simpan *fish snack* (produk ekstrusi) menggunakan metode akselerasi dengan pendekatan kadar air kritis dan metode konvensional. *Akuatik: Jurnal Sumberdaya Perairan*, 4(1): 1-6.
- Janah, S. N., Syska, K., Ropiudin., & Siswantoro. 2024. Pendugaan umur simpan teh daun beluntas (*Pluchea indica L.*) dan rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) dengan metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Test*) model arrhenius. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(8): 468-479.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yogurt drink dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 7-11.
- Krasaekoopt, W. & Bhatia, S. 2012. Production of yogurt powder using foam-mat drying. *AU J.T*, 15(3): 166-171.
- Lanah, N. 2014. Pengaruh bahan kemasan terhadap perubahan kadar air kopi bubuk (*Coffea sp.*) pada berbagai suhu dan RH udara. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Leihitu, P. E., Nugroho, G. A., Pandeiro, B. N., Zandrato, B. J., Rodo, P., Putirulan, C. N., Rahmawati, E., Wardana, V. S., Permata, T. E., & Handoko, Y. A. 2021. Pengaruh pelapisan *chitosan* terhadap daya simpan buah manga (*Mangifera indica L.*). *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 23(1): 57-60.
- Lestari, N. S. & Putra, T. A. 2019. Kecombrang sebagai bahan alternatif dalam pembuatan selai. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 5(2): 103-114.
- López, F. 2020. Thermal properties of polypropylene and its applications. *Polymer Journal*, 56(3): 78-92.

- Lubis, N., Humairah, A. U., Purnamasari, R., Prasetiawati, R., & Junaedi, E. C. 2022. Pengaruh perbedaan jenis kemasan terhadap aktivitas antioksidan produk (*dark* dan *milk*) coklat dengan metode DPPH. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 6(1): 41-51.
- 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 lattice design method. *Proceeding ICMA-SURE-2024*, September 26-27, Puwokerto. P. 658-671.
- Mansur, S. R., Patang., & Sukainah, A. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1): 53-66.
- Marsh, K., & Bugusu, B. 2007. Food packaging-roles, materials, and environmental issues. *Journal of Food Science*, 72(3): 39-55.
- Masyhura, M. D., Faudi, M., & Surnaherman. 2021. Aplikasi maltodekstrin pada pembuatan yogurt bubuk biji Nangka (*Arthocarpus lineus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1): 73-80.
- Masykur, A. & Kusnadi, J. 2015. Karakteristik kimia dan mikrobiologi yoghurt bubuk kacang tunggak (*Vigna unguiculata L.*) metode pengeringan beku (kajian penambahan starter dan dekstrin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1171-1179.
- Miskiyah., Juniawati., Ayu, K., & Mulyati, A. H. 2019. Study on yoghurt powder probiotic quality using foam-mat drying method. *IOP Conf. Series: Earth and Enviromental Science* 209, September 3.
- Musdholifah, M., & Zubaidah, E. 2016. Studi aktivitas antioksidan kefir teh daun sirsak dari berbagai merk dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 4(1): 29-39.
- Mustafidah, C. & Widjanarko, S. B. 2015. Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorpophallusorcophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2): 650-660.
- Naufalin, R. & Rukmini, H. S. 2018. *Antibacterial activity of kecombrang flower extract (Nicolaia speciosa) microencapsulation with food additive materials formulation*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R., Erminawati., Dwiyanti, H., Hussen, I. A. I., & Nurhopipah, P. 2023. *Pengembangan yogurt powder berbahan baku kombinasi susu sapi kambing sebagai minuman fungsional*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Naufalin, R., Erminawati, & Wibowo, D. N. 2021. Antioxidant activities, physicochemical properties and sensory characteristics of kecombrang tea (*Etlingera elatior*) as functional drink. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1).
- Naufalin, R., Jenie, B. S. L., Kusnandar, F., Sudarwanto, M., & Rukmini, H. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 16(2): 119-125.
- Nuraini, V. & Widanti, Y. A. 2020. Pendugaan umur simpan makanan tradisional berbahan dasar beras dengan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) melalui pendekatan arrhenius dan kadar air kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2): 189-198.
- Nurhopipah, P., Naufalin, R. & Wicaksono, R. 2025. Karakteristik yoghurt susu sapi dengan variasi penambahan ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1): 7-15.
- Nurhopipah, P. 2020. Karakteristik yoghurt susu sapi dengan penambahan komponen bioaktif dari ekstrak kecombrang (*Etlingera elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nurkhalifah, S. K. 2024. Optimasi konsentrasi dan jenis teh kecombrang pada pembuatan yoghurt bubuk menggunakan metode *response surface methodology*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Oktarianti, D. S. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan umur simpan terhadap sifat fisikokimia, mikrobiologi dan sensoris minuman temulawak segar. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- 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.
- Pertiwi, M. G. P., Nofrida, R., Anggraini, I. M. D., Afriansyah, D., Rahayu, O., Zainuri., Rahayu, N., & Utama, Q. D. 2024. Pendugaan umur simpan biji kopi robusta dengan pendekatan kadar air kritis. *Pro food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 10(1): 20-29.
- Pratiwi, R. 2017. Pendugaan umur simpan produk minum bubuk coklat instan chocomix dengan metode *accelerated shelf-life testing* (ASLT) pendekatan kadar air kritis. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. 2018. *Teknologi pengemasan dan penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode *foam-mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 46–52.
- Puspita, C. R., Rangga, A., & Sartika, D. 2016. Kajian lama simpan keripik pisang kapok putih (*Musa acuminata* sp.) berdasarkan tingkat aroma, rasa dan kerenyahan organoleptik dalam berbagai jenis kemasan dengan model pendekatan Arrhenius. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 4(3): 278-292.
- Ramanda, M. R., Nasution, S., Rahmadi, I., & Munawaroh, N. L. 2023. Penentuan umur simpan keripik buah dengan metode *accelerated shelf life test* model kadar air kritis. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(2): 246-259.
- Rizki, N. M., Naufalin, R., Arsil, P., & Nurhopipah, P. 2025. Effect of the addition of black tea, lemongrass, lime, and lemon on the sensory characteristics of kecombrang flower tea (*Etlingera elatior*). *Proceeding ICMA-SURE*, 702-707.
- Rizki, N. M. 2023. Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh kecombrang (*Etlingera elatior*) dengan penambahan teh hitam, sereh, jeruk nipis, dan lemon. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rizqiati, H., Nurwantoro, N., Febrisiantosa, A., Shauma, C. A., & Khasanah, R. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3): 111–121.
- Robertson, G. L. 2013. Food quality and indices of failure. *Food Packaging and Shelf Life*, 17.
- Rokilah., Prarudiyanto, A., & Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh kombinasi kemasan dan masa simpan terhadap beberapa komponen mutu bumbu *plecingan* instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1): 60-68.
- Rumadiananda, D. S. 2014. Pengaruh variasi kemasan dan lama simpan terhadap pertumbuhan mikroba pada gula kelapa cetak, kristal dan cair. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Safitri, E., Lubis, L. M., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh perbandingan teh kecombrang dengan jahe kering dan suhu penyeduhan terhadap mutu teh herbal bunga kecombrang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4): 688–697.
- Santoso, S. O., Janeta, A. & Kristanti, M. 2018. Faktor-faktor yang memengaruhi pemilihan makanan pada remaja di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(1): 19-32.
- Saolan., Sukainah, A., & Wijaya, M. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama waktu penyimpanan terhadap mutu bubuk kopi robusta (*Coffea Robusta*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6(2): 337-348.
- Septiana, A. T., Handayani, I. & Winarsi, H. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat fisikokimia madu temulawak (*Curcuma zanthorrhiza Roxb*) yang ditambah ekstrak jahe (*Zingiber officinale Rose*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4): 155-160.
- Septiana, A. T., Samsi, M. & Mustaufik, M. 2017. Pengaruh penambahan rempah dan bentuk minuman terhadap aktivitas antioksidan berbagai minuman tradisional indonesia. *Agritech*, 37(1): 7-14.
- Silalahi, J., Nadarason, D. & Silalahi, Y. C. E. 2018. The effect of storage condition on antioxidant activity of probiotics in yogurt drinks. *Asian Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 11(12): 280-283.
- Silitonga, Y. W., Lubis, R. A., & Siregar, I. F. 2023. Sosialisasi dan pendampingan pengolahan teh kecombrang (*Etlingera elatior*) di Desa Sitaratolit Kabupaten Tapanuli Selatan. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(12): 4325-4330.
- Singh, P. 2022. Biodegradable polypropylene: A sustainable future?. *Green Materials Research*, 14(2): 54-68.
- Suliasih., Legowo, A. M., & Tampoebolon, B. I. M. 2019. Aktivitas antioksidan, BAL, viskositas dan nilai $L^*a^*b^*$ dalam yogurt yang diperkaya dengan probiotik *bifidobacterium longum* dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4): 151–156.
- Suryanto, Ribut. 2018. Pengaruh penambahan dekstrin dan tween 80 terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bubuk sari buah jambu biji merah (*Psidium Guajava L.*) yang dibuat dengan metode *foam-mat drying*. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 2(3): 71–79.

- Suwarno, L. H., Suseno, T. I. P., & Kuswardani, I. 2022. Pengaruh jenis kemasan dan kondisi penyimpanan terhadap aktivitas antioksidan, sifat fisikokimia, mikrobiologis, dan organoleptik minuman beras kencur dari beras putih varietas jasmine. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 21(1): 63-73.
- Swastika, A. D. & Juwitaningtyas, T. 2024. Pendugaan umur simpan tepung salak (*Salacca zalacca*) menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 12(1): 46-54.
- Syska, K., Nuroniah, N. S., & Ropiudin. 2023. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan vakum menggunakan metode *accelerated shelf life test* (ASLT) model arrhenius. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 16(1): 69-80.
- Wahyuni, M. Hajrul, M., Adryan, F., Muhammad, I.Y., & Sahidin. 2017. Potensi imunodulator ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) terhadap fagosititas makrofag mencit jantan galur BALB/C. *Jurnal Farmasi UNSRAT*. 6(3): 350- 355.
- Wakhidah, N., M, G. J., & Utami, R. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Journal Proceeding Biology Education Conference*, 14(1): 278–284.
- Wicaksono, L. A., Djajati, S., & Laksmi, A. N. E. 2020. Karakteristik teh herbal daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan pengkayaan kolagen ikan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2): 164-180.
- Wilson, R. A., Kadam, D. M., Chadha, S. and Sharma, M. 2012. Foam mat drying characteristics of mango pulp. *Int. J. Food Sci. Nutr. Eng.*, 2(4): 63-68.
- Zhang, X. 2021. Advances in aluminium foil packaging and polypropylene blends and their industrial applications. *Macromolecular Chemistry and Physics*, 222(1): 89-104.
- Zainuddin, A. 2016. Analisis gelatinisasi tepung maizena pada pembuatan pasta *fettuccine*. *Jurnal Agropolitan*, 3(3): 1-8.