

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D.R., Sanjaya, A.P. & Mardiana, S.R. 2020. Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis* Sp.) Asap yang Dikemas Jar pada Beberapa Cara Pemasakan Dengan Metode Pendugaan *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2): 111–123.
- Afriyanti, A., Handayani, C.B. & Tari, A.I.N. 2018. Pendugaan Umur Simpan Keripik Tempe Sagu Dalam Pengemas Alumunium Foil. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 2(1): 12-18.
- 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.
- Aliyah, Q. & Handayani, M.N. 2019. Penggunaan Gum Arab Sebagai *Bulking Agent* Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning Dengan Menggunakan Metode *Foam Mat Drying*. *EDUFORTECH*, 4(2): 118-127.
- Anggreni, A.A.M.D., Antara, N.S., Wrsiati, L.P. & Gunam, I.B.W. 2021. Determination of the Shelf Life of Microencapsulated Extract of Microalgae *Nannochloropsis* sp. with Accelerated Shelf Life Testing Method. *Annals of R.S. C. B.*, 25(5): 2323-2331.
- AOAC. 1990. Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis 1(1). AOAC, Arlington, Virginia.
- 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*, 3(2): 97-104.
- Apriliyanti, M.W., Nurdihati, A. & Ardiansyah, 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.
- Ariadianti, A.T.R., Atmaka, W. & Siswanto, S. 2015. Formulasi dan Penentuan Umur Simpan *Fruit Leather* Mangga (*Manginefera indica* L.) Dengan Penambahan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 16(3): 179-194.
- Arumsari, K., Aminah. S. & Nurrahman, N. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensoris Teh Celup Campuran Bunga Kecombrang, Daun *Mint* dan Daun *Stevia*. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2): 128-140.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, S. & Nurezza, M. 2019. Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 19(2): 95–107.

- Barus, E.P.B., Rizqiati, H. & Bintoro, V.P. 2019. Total Bakteri Asam Laktat, Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Organoleptik Cocofir Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 247-252.
- Behera, B.C., Mishra, R. & Mohapatra, S. 2020. Microbial citric acid Production, properties, application, and future perspectives. *Journal Food Frontiers*, 2(1): 62–76.
- Bilang, M., Laga, A. & Trinoviyanti, T. 2017. Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi dari Cabai Rawit (*Capsicum frutesces* L.) Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza. *REKA PANGAN*, 11(2): 13-22.
- Cahyanti, M.N., Hindarto, J. & Lestario, L.N. 2016. Pemodelan Isoterm Sorpsi Air Biskuit Coklat Menggunakan Persamaan Caurie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(2): 51–53.
- Cahyo, M.F.N., Hastuti, S. & Maflahah, I. 2016. Penentuan Umur Simpan Terasi Instan Dalam Kemasan. *AGROINTEK*, 10(1): 55-61.
- Codex Alimentarius Commission. 2003. Codex Standar For Fermented Milks: CODEX STAN 243. FAO/WHO Food Standards.
- 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.
- Dewi, P.R., Darmayanti, L.P.T. & Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik *Cookies* Ampas Tahu Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2): 261–271.
- 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*, 17(1): 20-28.
- Fadhilah, F.R., Pakpahan, S.E., Rezaldi, F., Kodariah, L., Wahid, A.N. & Julinda, O. 2023. Uji Daya Hambat Fermentasi Kombucha Teh Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Rapat Keja Nasional Asosiasi Institusi Perguruan Tinggi Teknologi Laboratorium Medik Indonesia*, 26-28 Oktober, Surabaya. 200-211.
- Fauzi, A., Suhendi, A., Fadila, A., Sulistiawati, P., Yuliasyah, Y. & Sayentina, R. 2023. Penetapan Kadar Protein Produk Susu Bubuk Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Farmasi Klinik dan Sains*, 23(2): 27-31.
- 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.

- Fiqri, H. & Zubaidah, E. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisikokimia Kefir Wortel Hasil Produksi Alat Inuvine. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(1): 1–11.
- 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*.
- Fitriana, P.P.E., Wijaya, I.M.A.S. & Gunam, I.B.W. 2015. Pendugaan Masa Kadaluarsa Ubi Kayu (*Manihot esculenta Crantz*) Instan Pada Beberapa Bahan Kemasan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 2(1): 58-68.
- Hadiati, N., Rohmayanti, T. & Aminullah, A. 2022. Penggunaan Kemasan Plastik Polietilen *Biodegradable* Terhadap Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Pada Suhu Ruang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2): 83-92.
- Handoyo, A.M.F. & Sarofa, U. 2023. Estimation of Edamame Flour Shelf Life Using the Critical Moisture Approach. *Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment*, 7(2): 213-220.
- Hardiansyah, A. 2020. Identifikasi Nilai Gizi dan Potensi Manfaat Kefir Susu Kambing Kaligesing. *Journal of Nutrition College*, 9(3): 208–214.
- 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, S. 2017. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Panggang dalam Kemasan Plastik Metalik dan Polipropilen. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 12(1): 55–70.
- Jayadi, A., Anwar, B., & Sukainah, A. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Abon Ikan Terbang. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2(1): 62-69.
- Julianto, B., Rossi, E. & Yusmarini, Y. 2016. Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologi Kefir Susu Sapi dengan Penambahan Susu Kedelai. *Jom Faperta*, 3(1): 1-11.
- Kartika, K., Rahayuningsih, M. & Setyaningsih, D. 2019. Karakteristik Kefir dengan Penambahan Puree Umbi Gembili. *EDUFORTECH*, 4(2): 81-91.
- Kar, S. & Sutar, P.P. 2023. Shelf Life Prediction of Dried Garlic Powder Under Accelerated Storage Conditions. *Journal Food Science Technology*, 60(3): 996-1005.
- Khairul, A. 2020. *Karakteristik dan Aplikasi Plastik Polietilena dalam Industri*. Jakarta: Pustaka Ilmiah.

- Kurniasari, F., Hartati, I. & Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Inovasi Teknik Kimia*, 4(1): 7–10.
- Kurniawan, Y.R., Pakpahan, N., Purwanto, Y.A., Purwanti, N., & Budijanto, S. 2021. Stabilitas Beras Analog Berdasarkan Pola Kadar Air Kesetimbangan. *Jurnal Pangan*, 30(2): 75-146.
- Kusnandar, F., Hermeinasari, A. & Adawiyah, D.R. 2016. Pendugaan Umur Simpan Bumbu Kuah Bakso Serbuk dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(1): 10–17.
- Kusumayanti, H., Mahendrajaya, R.T. & Hanindito, S.B. 2016. Pangan Fungsional Dari Tanaman Lokal Indonesia. *METANA*, 12(1): 26–30.
- Latifa, N., Nurhidajah, N. & Yusuf, M. 2019. Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 9(2): 27–40.
- Latifasari, N., Naufalin, R., Supriyanti, R., Nuraeni, I. & Hartono, E.F. 2023. The Evaluation of Physicochemical and Sensory Properties of Sehati Yogurt Drink Flavors with a Combination of Spice Extract. *Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 4(1): 23–32.
- Lestari, B.P. 2019. Karakteristik Fisik dan Sensoris Cendol Instan dengan Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L.). *Jurnal Pendidikan Kimia*, 3(1): 65–80.
- 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. *Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 6(1): 26–36.
- Manalu T.B. 2022. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Komponen Bioaktif Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). *Skripsi*. Universitas HKBP Nommensen, Medan.
- Mulyani, S., Sunarko, K.M.F. & Setiani, B.E. 2021. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat dan Warna *Water Kefir* Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 21(2): 113-119.
- Mustafidah, C. & Widjanarko, S.B. 2015. Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 3(2): 650-660.
- Nabila, S.O. & Wijayanti, N. 2024. Kajian Proses Produksi dan Teknologi Pengemasan *Cocoa Powder* di UGM *Cocoa Teaching & Learning Industry*. *Indonesian Journal of Food Technology*, 3(1): 87-100.
- Naufalin, R., Rizki, N.M. & Arsil, P. 2024. Identifying the Sensory Characteristics and Determining the Consumer Acceptance of Torch Ginger (*Etlingera elatior*) Flower Tea. *Research and Innovation in Food Science and Technology*, 13(4): 243-248.

- Naufalin, R., Wicaksono, R., Supriyanti, R. & Bawono, I.R. 2024. Analisis Strategi Pengelolaan Usaha Mikro Berbasis Aplikasi Teknologi Tepat Guna Hasil Inovasi Riset Dan Upaya Meningkatkan Eksistensi Produk Yoghurt (Studi Kasus Pada Usaha Mikro Yoghurt Sehati). *Jurnal Abdikaryasakti*, 4(1): 45-70.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, N. & Nazir, N. 2018. Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 46-52.
- Nugroho, M.Y. 2024. Optimasi Konsentrasi dan Jenis Teh Kecombrang Pada Pembuatan Kefir Bubuk Dengan Metode *Response Surface Methodology*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Nusa, M.I. 2019. Kinetika Pengeringan Sari Buah Mengkudu Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1): 28–36.
- 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.
- Permadi, A., Afifah, R.A., Latifa, D., Hidayah, N., Salampessy, R.B.S., Handoko, Y.P. & Maulani, A. 2022. Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Ikan Salem (*Scomber japonicus*) dengan Kemasan Plastik Polipropilen dan Plastik Metalized di Poklhasar Mina Sejahtera, Tangerang. *Jurnal IPTEK Terapan Perikanan Dan Kelautan*, 3(2): 93–107.
- Pertiwi, A.F., Taufik, E. & Arief, I.I. 2023. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1): 34–45.
- Prastujati, A.U., Hilmi, M. & Khirzin, M.H. 2018. Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Kadar Alkohol, pH, dan Total Asam Titrasi (TAT) *Whey* Kefir. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 1(2): 63–69.
- Purba, D.A.T., Mega, O. & Musnandar, E. 2023. Karakteristik Kimia Yoghurt dengan Penambahan Sari Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 26(1): 60–67.
- Puspitasari, R., Naufalin, R., Purbowati, I.S.M. & Wicaksono, R. 2024. Ekstraksi Bunga Kecombrang dan Rosela dengan Metode *MAE* serta Aplikasinya pada Produk Pangan Permen Jelly. *Jurnal Ilmu Pangan Indonesia (JIPI)*, 29(3): 491-499.
- Putri, R., Wulandari, E. & Pratama, A. 2025. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mikrobiologi Kefir Susu Kambing Dengan Ekstrak Biji Bunga Matahari (*Helianthus annuus* L.). *ZMIP*, 50(1): 230–240.
- Ritonga, A.M., Masrukhi, M. & Siswantoro, S. 2020. Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1): 11-18.

- Rizqiati, H., 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.
- Rohmah, F. & Estiasih, T. 2018. Perubahan Karakteristik Kefir Selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3): 30-36.
- Ropiudin, R. & Syska, K. 2023. Pemodelan Sorpsi Isotermik dan Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Dalam Kemasan Plastik. *Journal of Agricultural and Biosystem Engineering Research*, 4(1): 23-34.
- Rossi, E., Hamzah, F. & Febriyani. 2016. Perbandingan Susu Kambing dan Susu Kedelai dalam Pembuatan Kefir. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 18(1): 13–20.
- Semana, M.E., Kencana, P.K.D. & Aviantara, I.G.N.A. 2021. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Teh Herbal Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) Selama Penyimpanan. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*, 9(1): 95-105.
- Septiana, A.T., Handayani, I. & Winarsi, H. 2019. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Fisikokimia Madu Temulawak (*Curcuma zanthorrhiza* Roxb) yang Ditambah Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(4): 155–160.
- Sholekhah, N.N., Safa, A., Indah, A., Lingling, D.A., Nurifah, C. & Priyanto, A.D. 2024. Pelatihan Pengembangan Produk *Tisane* Bunga Telang dan Kerupuk Daun Kelor di Kelompok Tani Urban “Mugi Lestari.” *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1): 1–7.
- Sinurat, L.R. 2018. Karakteristik Kefir Susu Sapi dengan Inokulum Ragi Tape. *Skripsi*. Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sinurat, L.R., Ekowati, C.N., Sumardi, & Farisi, S. 2018. Karakteristik Kefir Susu Sapi Dengan Inokulum Ragi Tape. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 6(2): 111-116.
- Soraya, M. & Hidayat, T. 2021. Pendugaan Umur Simpan Cangkang Kapsul Rumput Laut. *Jurnal Standarisasi*, 23(3): 215-226.
- 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., Arifah, I.N., Najib, A.A., Aulia, R., Ayuningtyas, S.A., Istiqomah, K., Pranoto, R.A.S. & Hakim, A.L. 2025. Sorpsi Isotermik Daun Krokot (*Portulaca oleracea* L.) dan Pendugaan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(01): 15–26.
- 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.
- Teijeiro, M., Pérez, P.F., De Antoni, G.L. & Golowczyc, M.A. 2018. Suitability of kefir powder production using spray drying. *Food Research International*, 112(1): 169–174.
- Umah, L., Agustini, T.W. & Fahmi, A.S. 2021. Karakteristik Perisa Bubuk Ekstra Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Penambahan Konsentrat Tomat (*Lycopersicum esculentuum*) Menggunakan Metode *Foam Mat drying*. *Jurnal Ilmu dan teknologi Perikanan*, 3(1): 50-58.
- Wardhani, S.A., Haris, H. & Fanani, M.Z. 2023. Kajian Produk Olahan Susu Fermentasi. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1): 33–37.
- Wijaya, I.M.A.S., Suter, I.K. & Yusa, N.M. 2015. Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan. *AGRITECH*, 34(1): 29–35.
- Yusuf, M.A., Jamaludin, J., Camara, G.V.T. & Limbongan, A.A. 2024. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Berdasarkan Parameter Kandungan Air Kritis. *AGRICOLA*, 14(2): 99-104.

