

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., Wijaya, R., Sari, E. K. N., Brilliantina, A., Triardianto, D., & Choirun, A. 2024. Penurunan kadar protein ikan lemur bumbu kuning kaleng serta pendugaan umur simpan dengan metode arrhenius. *ORYZA: Jurnal Pendidikan Biologi*, 13(1).
- 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. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43120>.
- Ahmad, Z. A., Lekahena, V. N. J., & Laitupa, I. W. 2024. Karakteristik sensori dan mikrobiologi ikan cakalang asap pada penyimpanan suhu ruang menggunakan kemasan vakum. *Jurnal Biosainstek*, 6(1): 61–75. <https://doi.org/10.52046/biosainstek.v6i1.1831>.
- Aida, Y., & Mandang, F. O. 2022. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada minuman es kepal milo di beberapa kedai minuman di kelurahan tikala kota manado. *Journal Of Agritech Science (JASc)*: 6(1): 30–35. <https://doi.org/10.30869/jasc.v6i1.904>.
- Aini, N., Azzahra, S. N., Setyawati, R., Sustriawan, B., Kurniawan, R. E. K., Arsyistawa, H. S., & Arianti, E. P. R. 2025. Fruit leather melon formulation with supplementation of pineapple puree, carrageenan and sorbitol. *E3S Web of Conferences*, 609. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202560902005>.
- Aini, N., Setyawati, R., Alyani, M., Sustriawan, B., & Kurniawan, R. E. K. 2023. *Processing sky rocket melon into jam with various acidifiers and sugar concentrations Vol. 2*. Atlantis Press International BV. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-128-9_24.
- Aini, N., Sustriawan, B., Muthmainah, Maulina, M. R., Prihananto, V., & Wijonarko, G. 2021. Estimation of the shelf-life of corn yoghurt packaged in polyethene terephthalate using the accelerated shelf-life method. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 11(1): 298–303. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.11.1.7720>.
- Alfiana, Eva. Y., Syska, K., & Nurhayati, A. D. 2023. Pendugaan umur simpan jambu kristal (*psidium guajava L.*) terolah minimal menggunakan metode aslt (accelerated shelf life test) model arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 132–140.
- Aliza, Z. N., Hintono, A., & Dwiloka, B. 2024. Pengaruh substitusi sukrosa dengan sorbitol terhadap karakteristik dan kesukaan selai pisang raja. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1): 13–17.

- Amanillah, S., Zainuri, & R, N. 2024. *pengaruh penambahan tepung glukomanan porang (Amorphophallus Muelleri Blume) terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik minuman jelly kelor*. 2(3): 25–36.
- Anagari, H., Mustaniroh, S. A., & Wignyanto. 2011. Penentuan umur simpan minuman fungsional sari akar alang-alang dengan metode accelerated shelf life testing (aslt) (studi kasus di ukm “r.rovit” batu-malang). *AGROINTEK*, 5(2): 118–125.
- Anggita, D., Rejeki, F. S., & Wedowati, E. R. 2019. Proporsi mangga podang-pisang kepok dan konsentrasi jeruk nipis terhadap karakteristik fruit leather mangga. *Journal of Research and Technology*, 5(2): 178–190. <https://doi.org/10.55732/jrt.v5i2.302>.
- Ansharullah, Ibrahim, M. N., & Wiranty, E. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik surimi berbasis ikan gabus-tepung sagu pada penyimpanan dingin. *Teknologi Pangan*, 12(1): 47–54.
- AOAC. 1995. *Official methods of analysis (16th ed.)*. Washington DC: Association of Official Analytical Chemists.
- Apsari, D. P. N., Damiati, & Marsiti, C. I. R. 2019. Pemanfaatan kulit melon menjadi selai. *Jurnal BOSAPARIS: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 10(1): 23. <https://doi.org/10.23887/jjpk.v10i1.22119>.
- Arif, A. B. 2016. Metode accelerated shelf life test (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, pepaya dan cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2): 189. <https://doi.org/10.21082/ip.v25n2.2016.p189-198>.
- Arifin, A. S., Khaerunnisa, Muhipdah, Langkong, J., Hasmiyani, & Bastian, F. 2023. Efek perkecambahan biji kedelai terhadap viskositas, ph, total padatan terlarut, protein terlarut, dan gugus fungsi pada susu kedelai. *Jurnal Agritechno*, 16(1): 47–54. <https://doi.org/10.70124/at.v16i1.1183>.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2(1): 15–24. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1531>.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. 2018. *Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan Vol. 4*. Universitas Bakrie Press.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Tentang manisan kering*. SNI 1718-83-1996. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Tentang manisan pala*. SNI 01-4443-1996. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk pengujian organoleptic dan atau sensori*. SNI 01-2346: 2006. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. SNI 7388: 2009. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Melon*. SNI 7783: 2013. Jakarta.
- Bakar, A., Siregar, K., & Ratna. 2019. Pendugaan penurunan kandungan asam askorbat brokoli (*Brassica oleracea* Var. *Italica*) selama penyimpanan dingin menggunakan pendekatan persamaan arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(1): 638–647. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v4i1.10163>.
- Basito, Yudhistira, B., & Meriza, D. A. 2018. Kajian penggunaan bahan penstabil cmc (carboxyl methyl cellulose) dan karagenan dalam pembuatan velva buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1): 42–49. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v10i1.9577>.
- Breemer, R., Palijama, S., & Jambormias, J. 2021. Karakteristik kimia dan organoleptik sirup gandaria dengan penambahan konsentrasi gula. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 56–63. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2021.10.1.56>.
- Brilian, C. A., Astuti, S., Sartika, D., Suharyono, & Hidayati, S. 2023. Estimation of vegetable leather shelf life from a combination of beluntas leaves (*Pluchea indica* L.) and seaweed (*Eucheuma cottonii*) with various types of packaging using the ASLT (accelerated shelf life testing) method of the arrhenius model. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1182(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1182/1/012009>.
- Choiriyah, N. A. 2020. Inkorporasi tepung garut dan buah pisang kepek pada pembuatan biskuit dengan klaim tinggi serat serta tinjauan nilai cerna pati in vitro dan gula total. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 5(2). <https://doi.org/10.32807/jgp.v5i2.197>.
- Choiron, M., & Yuwono, S. S. 2018. Pengaruh suhu pasteurisasi dan durasi perlakuan kejutan listrik terhadap karakteristik sari buah mangga (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1): 43–52. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.6>.
- Christy, J. 2020. Respon peningkatan produksi buah tanaman melon (*Cucumis melo* L.) secara hidroponik. *Agrium*, 22(3): 150–156.
- Codex Alimentarius Commission. 1985. *General standard for the labelling of packaged foods*. FAO/WHO Food Standards.
- Danarsi, C. S., & Noer, E. R. 2016. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu mikrobiologi makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) bubur instan

dengan substitusi tepung ikan gabus dan tepung labu kuning. *Journal of Nutrition College*, 5(2): 58-63.

Deglas, W., & Fransiska. 2020. Analisis perbandingan bahan dan jumlah perekat terhadap briket tempurung kelapa dan ampas tebu. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 72–78. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1899>.

Dewan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Cemarkan Mikroba*. SNI 19-2897: 1992. Jakarta.

Dharmadewi, A. A. I. M., & Apriana, I. M. 2019. Analisis kualitas air pada sumber mata air di dusun paangtebel desa peguyangan kaja Denpasar ditinjau dari aspek kimia dan biologi. *Jurnal Media Sains*, 3(2): 78–83. <https://doi.org/10.36002/jms.v3i2.961>.

Dwipayanti, H., Agustini, N. P., & Antarini, A. A. N. 2022. Pengaruh rasio tepung mocaf dan tepung tempe terhadap karakteristik brownies kukus. *Journal of Nutrition Science*, 11(2): 96–104.

Edria, D. (2010). Penentuan umur simpan minuman fungsional cinna-ale instan dengan metode arrhenius. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.

Elfahira, D. R., Hudi, L., & Nurbaya, S. R. 2022. The effect of gracilaria verrucosa seaweed flour proportion with white glutinous rice flour (*oryza sativa glutinosa*) and cmc (carboxy methyl cellulose) concentration on physical and chemical characteristics of seaweed dodol. *Procedia of Engineering and Life Science*, 3(1). <https://doi.org/10.21070/pels.v3i1.1304>.

Fatharani, A., Bintoro, N., & Saputro, A. D. 2023. Analisis matematis perubahan kualitas kolang-kaling (*Arenga pinnata*) pada penyimpanan modified atmosphere packaging (map). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 11(1): 1–14. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v11i1.455>.

Fitria, D. W., Simanjuntak, B. Y., & Sari, A. P. 2021. Pengaruh umur simpan kukis pelangi ikan gaguk (*Arius thalassinus*) terhadap perubahan kadar protein, lemak, kalsium dan air. *Ilmu Gizi Indonesia*, 5(1): 27. <https://doi.org/10.35842/ilgi.v5i1.205>.

Ghosh, T., & Dash, K. K. 2018. Respiration rate model and modified atmosphere packaging of bhimkol banana. *Engineering in Agriculture, Environment and Food*, 11(4): 186–195. <https://doi.org/10.1016/j.eaef.2018.04.004>.

Haerunisa, F. P., Khairina, A., & Putranto, K. 2023. Pendugaan Umur Simpan Fruit Leather Mangga dan Nanas menggunakan Metode ASLT Model Arrhenius. *Jurnal Dimamu*, 3(1): 8–17.

Haras, M. S., Assa, J. R., Langi, T., Pertanian, J. T., Pertanian, F., Sam, U., &

- Manado, R. 2017. Tingkat penerimaan konsumen terhadap teh daun binahong (Anredera Cordifolia (Ten.) Steenis) pada variasi suhu dan waktu penyeduhan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2): 68–72.
- Hasibuan, M. N., Indarti, E., & Erfiza, N. M. 2019. Analisis organoleptik (aroma dan warna) dan nilai tba dalam pendugaan umur simpan bumbu mi aceh dengan metode accelerated shelf-life testing (aslt) menggunakan persamaan arrhenius. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(2): 69–74. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i2.14534>
- Hasibuan, S. S., Harun, N., & Ali, A. 2017. Pembuatan fruit leather buah jeruk manis (Citrus Sinensis L.) dengan penambahan dami nangka (Artocarpus heterophyllu). *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2): 1–13.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4): 124–130.
- Herlina, H., Belgis, M., & Wirantika, L. 2020. Karakteristik kimia dan organoleptik fruit leather kenitu (Chrysophyllum cainito L.) dengan penambahan cmc dan karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 14(2): 103. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.12938>.
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, M. 2019. Karakteristik Buah Melon (Cucumis melo L.) pada Lima Stadia Kematangan. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 46(3): 298–305. <https://doi.org/10.24831/jai.v46i3.12660>.
- Hustiany, R. 2016. Application arrhenius and linear equation to testing of retention stability kweni flavor impact compound encapsulated. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 41(3): 393–402.
- Hutabarat, M. A., Hasbullah, R., & Solahudin, M. 2019. Perlakuan uap panas dan pengaruhnya terhadap mutu buah melon (Cucumis Melo L.) selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian*, 8(2): 65–75.
- Iftitah, K., Saputra, E., & Pujiastuti, Y. 2025. Karakteristik dan masa simpan fruit leather berbahan baku buah pedada Sonneratia caseolaris) dengan penambahan sorbitol dan Kappaphycus alvarezii. *JMCS (Journal of Marine And Coastal Science)*: 14(1). <https://doi.org/10.20473/jmcs.v14i1.57330>.
- Inna, O. R., Romeo, P., & Landi, S. 2023. Hubungan suhu, kelembaban, pencahayaan, dan pengelolaan sampah dengan tingkat kepadatan lalat di pasar oeba kecamatan kota lama kota kupang. *Jurnal Keperawatan Muhammadiyah*, 8(3): 69–74. <https://journal.um-surabaya.ac.id/JKM/article/view/17156>.
- International Standard Organization. 1993. *Sensory Analysis - General Guidances for the Selection, Training, and Monitoring of Assessors*. ISO 8586-1: 1993

(E). Geneve.

- Iwo, A. 2021. penentuan umur simpan dispersi protein ikan gabus (*Channa striata*) dengan penambahan natrium benzoat menggunakan pendekatan arrhenius. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Jannah, K., Dwiani, A., & Rahman, S. 2019. Pembuatan fruit leather dengan campuran buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 5(1): 414–419. <https://doi.org/10.29303/profood.v5i1.92>.
- Kalase, M. B., Walanda, D. K., & Napitupulu, M. 2019. Analisis vitamin C dan kalsium dalam buah jengi (*Dillenia serrata* Thunb) berdasarkan tingkat kematangan. *Jurnal Akademika Kimia*, 8(3): 147–152. <https://doi.org/10.22487/j24775185.2019.v8.i1.pp147-152>.
- Kamaluddin, M. J. N., & Handayani, M. N. 2018. Pengaruh perbedaan jenis hidrokoloid terhadap karakteristik fruit leather pepaya. *Edufortech*, 3(1). <https://doi.org/10.17509/edufortech.v3i1.13542>.
- Karlina, E., Ratna, & Zulfahrizal. 2016. Variasi ketebalan kemasan plastik polypropylen pada pengemasan vakum buah melon (*Cucumis melo* L) terolah minimal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1): 1087–1096. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1170>.
- Karmila, & Nuryanti, S. 2021. Analisis vitamin c pada buah rambusa (*Passiflora foetida* L.). *Media 1963 Eksakta*, 17(1): 46–51. <https://doi.org/10.22487/me.v17i1.819>.
- Khairani, M., Damanik, A. S. H., Lubis, I. R., Nabilla, M., & Nahombang, S. Z. 2025. Analisis literatur jurnal pada variasi pengendalian mikroorganisme. 3(1): 414–422.
- Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. 2017. Analisis mutu pascapanen melon (*Cucumis melo* L.) kultivar glamour sakata selama penyimpanan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 4(2): 47. <https://doi.org/10.26555/chemica.v4i2.9249>.
- Khoirunnisa, S. D., & Nihayati, E. 2024. Aplikasi pupuk daun npk pada pertumbuhan, kualitas dan hasil tanaman melon (*Cucumis melo* L.) varietas inthanon pada sistem budidaya tanpa tanah. *Jurnal Produksi Tanaman*, 12(3): 211–230. <https://doi.org/10.21776/ub.protan.2024.012.03.08>.
- Kinteki, G. A., Rizqiati, H., & Hintono, A. 2018. Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (bal): total khamir dan ph. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1): 42–50. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.20685>.

- Kolo, S. M. D., Presson, J., & Amfotis, P. 2021. Produksi bioetanol sebagai energi terbarukan dari rumput laut ulva reticulata asal pulau timor. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 17(2): 159. <https://doi.org/10.20961/alchemistry.17.2.45476.159-167>.
- Laga, G. G. O., Lalel, H. J. D., Abidin, Z., & Rubak, Y. T. 2023. Deskripsi sifat fisiko kimia buah buni (*Antidesma bunius* L. Spreng) asal pulau timor. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(1): 25–30. <https://doi.org/10.26714/jpg.13.1.2023.25-30>.
- Laksono, A. S., Marniza, & Rosalina, Y. 2019. Karakteristik mutu tempe kedelai lokal varietas anjasromo dengan variasi lama perebusan dan penggunaan jenis pengemas characteristics of anjasromo soybean tempe with different boiling duration and packaging types. *Jurnal Agroindustri*, 9(1): 8–18. <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>.
- Lamusu, D. 2018. uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1): 9–15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>.
- Lastriyanto, A., & Aulia, A. I. 2021. Analisa kualitas madu singkong (gula pereduksi, kadar air, dan total padatan terlarut) pasca proses pengolahan dengan vacuum cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2): 110–114. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114>.
- Leo, R., & Daulay, A. S. 2022. Penentuan kadar vitamin c pada minuman bervitamin yang disimpan pada berbagai waktu dengan metode spektrofotometri uv. *Journal of Health and Medical Science*, 1(2): 105–115. <https://pusdikra-publishing.com/index.php/jkes/home>.
- Lestari, S., Yuniarti, S., Mutmainah, H., Hadiatry, M, C., & Hidayah, I. 2021. Pendugaan umur simpan pasta cabai dengan penambahan natrium benzoat menggunakan metode akselerasi arrhenius. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 9(3): 111–118. <https://doi.org/10.19028/jtep.09.3.111-118>.
- Luthfiyanti, R., Iwansyah, A. C., Pamungkas, N. Y., & Triyono, A. 2020. Penurunan mutu senyawa antioksidan dan kadar air terhadap masa simpan permen hisap ekstrak daun ciplukan (*Physalis angulata* Linn.). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(1). <https://doi.org/10.26578/jrti.v14i1.5343>.
- Manurung, F. B., Hamzah, F., & Efendi, R. 2020. Pemanfaatan bubur kulit pisang kepok dalam pembuatan fruit leather jambu biji merah. *SAGU Journal: Agricultural Science and Technology*, 19(2). <https://doi.org/10.31258/sagu.v19i2.7895>.
- Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. 2021. Masa simpan aneka sambal dari bahan nabati menggunakan metode accelerated shelf life testing: kajian literatur. *Agrointek*, 15(2): 459–468. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9290>.

- Mardiyanto, T. C., & Sudarwati, S. 2015. *Uji organoleptik mie basah berbahan dasar tepung talas beneng (Xantoshoma undipes) untuk meningkatkan nilai tambah bahan pangan lokal Banten*. 1(5): 1256–1264. <https://doi.org/10.13057/psnmmbi/m010451>.
- Mayaserli, D. P., & Anggraini, D. 2019. Identifikasi bakteri escherichia colli pada jajanan bakso tusuk di sekolah dasar kecamatan Gunung Talang. *JURNAL KESEHATAN PERINTIS (Perintis's Health Journal)*: 6(1): 30–34. <https://doi.org/10.33653/jkp.v6i1.220>.
- Meikapasa, N. W. P., Pravitri, K. G., & Arzani, L. D. P. 2024. Pendugaan umur simpan saus tomat homemade menggunakan model arrhenius pada suhu penyimpanan berbeda. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(1): 1–10. <https://doi.org/10.30812/jtmp.v3i1.4058>.
- Moeztamy, R. Y., Dewi, A. D. R., & Mukti, Y. P. 2023. Pendugaan umur simpan roti sourdough bekatul menggunakan metode aslt dengan pendekatan arrhenius. *Keluwih: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(2): 8–15. <https://doi.org/10.24123/saintek.v4i2.5693>.
- Mubarok, Z. Z. 2023. Pendugaan umur simpan menggunakan metode aslt (accelerated shelf-life testing) pendekatan arrhenius pada snack nori analog daun pepaya. *Skripsi*. Universitas Pasundan Bandung.
- Mulyawanti, I., Dewandari, K. T., & Yulianingsih. 2008. Pengaruh waktu pembekuan dan penyimpanan terhadap karakteristik irisan buah mangga arumanis beku. *J. Pascapanen*, 5(1): 51–58.
- Muslimah, Y. A., & Rosida. 2024. Characteristics of fruit leather with proportion of carica puree (*Carica pubescens*): lime juice (*Citrus aurantifolia*) and carrageenan and their shelf life estimation. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 8(4): 81–89. <https://doi.org/10.29165/ajarcde.v8i2.394>.
- Nelwida, N., Berliana, B., & Nurhayati, N. 2019. Kandungan nutrisi black garlic hasil pemanasan dengan waktu berbeda: nutrition content of black garlic heated in different times. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 22(1): 53–64.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. 2018. Metode penetapan titik keritis, daya simpan dan kemasan produk instan fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 46–52.
- Novidahlia, N., Pangandian, G. P., & Aminullah. 2018. Karakteristik red smoothies dari buah pisang ambon dan naga merah dengan penambahan cmc (carboxymethyl cellulose). *Jurnal Agroindustri Halal*, 4(1): 183–191.
- 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).
- Nurhajarningsi, N., Halik, A., & Fitriyah, A. T. 2023. Pemanfaatan daging buah pala *myristica fragrans* menjadi manisan pala kering. *PALLANGGA: Journal of Agriculture Science and Research*, 1(1): 09-17.
- Nurhamzah, L. Y., Ghaffar, M., & Listyawardhani, Y. 2024. Karakteristik biskuit substitusi tepung umbi ganyong (*Canna discolor*) dan tepung ikan gabus (*Channa striata*) sebagai camilan sehat balita. *J. Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(6): 7980–7991.
- Pagiatur, M. R. E., & Setiawan, A. W. 2023. Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap pendugaan umur simpan beetroot leather dengan metode aslt (accelerated shelf life test). *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 11(1): 22–33. <https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>.
- Palupi, N. S., Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Syah, D. 2011. Penentuan umur simpan dan pengembangan model diseminasi dalam rangka percepatan adopsi teknologi mi jagung bagi ukm. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 5(1): 42–52. <https://doi.org/10.29244/mikm.5.1.42-52>.
- Panigoro, Y., Antuli, Z., & Limonu, M. 2020. Karakterisasi kimia dan sensori fruit leather hasil formulasi mangga arum manis (*Mangifera indica* L. var arum manis) dan pisang goroho (*Musa acuminata* sp). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2): 1–10.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan. 1999. Jakarta.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., & Mustofa, A. 2020. Estimasi umur simpan snack bars beras ketan hitam (*Oryza sativa* var. glutinosa) dan labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan metode ass (accelerated storage studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2): 104. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42844>.
- Pomantow, S. F. E., Lengkey, L. C. C. E., & Molenaar, R. 2021. Uji kinerja mesin pengolah gula semut horja mpn20 di kelompok tani karya tani desa Talaitad kecamatan Suluun Tareran kabupaten Minahasa Selatan. *Cocos*, 5(5): 1–9. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/view/35468>.
- Prasetyo, B. B. A., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. 2020. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi ekstrak albedo semangka (*Citrullus lanatus*) dan daging buah melon merah (*Cucumis melo* L.) kultivar sakata. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(1): 83–98. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v4i1.6237>.
- Purwanti, M., Jamaluddin, P., & Kadirman. (2017). Penguapan air dan penyusutan

- irisan ubi kayu selama proses pengeringan menggunakan mesin cabinet dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2): 127. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5524>.
- Radityaningtyas, D. 2024. Optimasi penambahan pure nanas, CMC, dan sorbitol pada fruit leather melon menggunakan response surface methodology. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- 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. <https://doi.org/10.35891/tp.v14i2.3788>.
- Ramdani, H., & Fatimah, S. 2019. Pendugaan umur simpan cabai merah kering (*Capsicum annum* L.) dengan metode konvensional. *Comm. Horticulturae Journal*, 1(1): 13. <https://doi.org/10.29244/chj.1.1.13-17>.
- Rantawi, A. B., Mahfud, A., & Situmorang, E. R. 2017. Industrial antara kadar air pada kernel terhadap mutu kadar asam lemak bebas produk palm kernel oil yang dihasilkan (studi kasus pada pt xyz). *Industrial Engineering Journal*, 6(1): 36–42.
- Razie, F., & Widawati, L. 2018. Kombinasi pengemasan vakum dan ketebalan kemasan untuk memperpanjang umur simpan tempe. *AGRITEPA*, 4(2): 94–107.
- Rejeki, D. S., Fahamsya, A., & Safitri. 2023. Pengaruh proses pengukusan sawi pakcoy (*Brassica chinensis* L.) terhadap kadar vitamin c menggunakan metode iodimetri dan spektrofotometri uv-vis. *Jurnal Ilmiah Biosaintropis (Bioscience-Tropic)*, 9(1): 105–117. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v9i1.545>.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. 2021. Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan kimia roti manis: review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3): 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>.
- Rizkianiputri, D., Atmaka, W., & Sari, M. A. 2016. Shelf life determination of manalagi apples (*Malus sylvestris*) fruit leather using accelerated shelf life test (ASLT) method with arrhenius model. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2).
- Rizkina, A. T., Suliasih, N., & Arief, D. Z. 2024. Pengaruh perbandingan tepung dan jenis gula terhadap karakteristik dodol labu kuning (*Curcubita moschata*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(10): 1–8.
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. 2020. Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2): 47–60.
- Rovina, A., Darmayanti, L. P. T., & Duniaji, A. S. 2021. Cemarkan mikroba pada

- bubuk temu putih (*Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe) dalam kantung teh celup selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(4): 558–565. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i04.p02>.
- Safnowandi. 2022. Pemanfaatan vitamin c alami sebagai antioksidan pada tubuh manusia. *Biocaster: Jurnal Kajian Biologi*, 2(1): 6–13. <https://doi.org/10.36312/bjkb.v2i1.43>.
- Setiawati, R., & Bafdal, N. 2020. The impact of ground water quality toward melon quality (*Cucumis melo* L.). *Agrotekma*, 4(2): 83–93.
- Setiawati, T., & Sari, M. 2017. Analisa kandungan vitamin c makroalga serta potensinya bagi masyarakat di kawasan pantai timur cagar alam pananjung pangandaran. *Issn 1979-8911*, 10(1): 212.
- Sinaga, K. 2023. Peningkatan kesehatan pemberian jus melon hijau terhadap kadar hemoglobin darah pada ibu hamil di desa Bangun Rejo kec. Tanjung Morawa Tahun 2023. *Jurnal Pengabdian Bidang Kesehatan*, 1(3): 10–22. <https://journal.ppniuman.org/index.php/jpbidkes/article/view/61/66>.
- Singh, S., & Sonkar, C. 2023. Effect of processing conditions on physicochemical attributes of green tea (*Camellia Sinensis*) fortified pineapple fruit leather. *Asian Journal of Microbiology, Biotechnology & Environmental Sciences*, 25(4): 765–769. <https://doi.org/10.53550/ajmbes.2023.v25i04.029>.
- Slamet, Ulyarti, & Rahmi, S. . 2019. Pengaruh lama fermentasi terhadap rendemen dan mutu fisik minyak nilam (*Pogostemon cablin* benth). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 11(1): 19–25. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v11i1.11671>.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- , 2004. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sutrisno, A. D., Widjaja, W. P., & Salam, W. Q. 2020. Pendugaan umur simpan ikan asap menggunakan jenis asap tempurung kelapa dan jenis ikan air tawar. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2). <https://doi.org/10.23969/pftj.v7i2.2981>.
- Syska, K., Nuroniah, N. S., & Ropiudin. 2022. Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal dalam kemasan vakum menggunakan metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) model arrhenius kavadya. *Rona Teknik Pertanian*, 15(1): 38–53.
- Tamaya, A. C., Darmanto, Y. S., & Anggo, A. D. 2020. Karakteristik penyedap rasa dari air rebusan pada jenis ikan yang berbeda dengan penambahan tepung maizena. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(2): 13–21. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.9636>.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012. Jakarta.

Wardhani, A. K., Uktolseja, J. L. ., & Djohan. 2020. Identifikasi morfologi dan pertumbuhan bakteri padapada cairan terfermentasi silase pakan ikan. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek (SNPBS)*, 5(1): 411–419.

Widiantara, T., Hervelly, & Afiah, D. N. 2018. Pengaruh perbandingan gula merah dengan sukrosa dan perbandingan tepung jagung, ubi jalar dengan kacang hijau terhadap karakteristik jenang. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1). <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i1.803>.

Yan, J., Jiao, Y., Li, X., Jiao, F., Beamer, W. G., Rosen, C. J., & Gu, W. 2007. Evaluation of gene expression profiling in a mouse model of L-gulonolactone oxidase gene deficiency. *Genetics and Molecular Biology*, 30(2): 322–329. <https://doi.org/10.1590/S1415-47572007000300004>.

Yulia, R., Handayani, N., & Juliani, J. 2020. Pengaruh buah kundur (*Benincasa hispida*) dan buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr) rasio serta konsentrasi gula terhadap mutu fruit leather. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(2): 995-1002.

Yusrina, I. H., Purwasih, R., & Fathurohman, F. 2019. Pemanfaatan limbah keju mozzarella sebagai minuman fungsional dengan penambahan rasa nanas dan jeruk siam. *Bulletin of Applied Animal Research*, 1(1): 1–7. <https://doi.org/10.36423/baar.v1i1.157>.