

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dan P. Hariyadi. 2004. Perubahan Mutu (Fisik, Kimia, Mikrobiologi) Produk Pangan Selama Pengolahan dan Penyimpanan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluarsa (Shelf-Life), Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Andoko, A. dan Parjimo. 2007 *Budi Daya Singkong: Umbi Jalar*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists
- Arpah, M. 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arpah, M. dan R. Syarief. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpanan Pangan Dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 11 (1): 11-15.
- Ballesteros D, Walters C. 2007. Water properties in fern spores: sorption characteristics relating to water affinity, glassy states, and storage stability. *Journal of Experimental Botany* 58 (5): 1185±1196.
- Bell, L.N. and T.P. Labuza. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. 2nd ed. The American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Birley, P. 2010. *How IT Can Improve Your Small Business*. *Secure Biz Network [internet]*. [diunduh pada 2018 maret 18].
- Buckle, K.A., R. A Edwards., G.H. Fleet. dan M. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari purnomo dan Adiono. UI- Press. Jakarta.
- Cahyanti, M.N., H Jimmy. dan L.N. Lestario. 2016. Pemodelan Isoterm Sorpsi Air Biskuit Coklat menggunakan Persamaan Caurie. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5. 51-53.
- Cardenas, A., V Arroyo, 2003. *Mechanism of Water and Sodium Retention in Cirrhosis and the Pathogenesis of Ascites* dalam *Best Pract Clinic* .
- Chirife J, HA. Iglesias. 1978. *Equation for fitting water sorption isotherm of foods*. Part I – A review. *J Food Tech* 1:319-327.
- Damardjati, D. S., S. Widowati., T. Bottema, and G. Henry. 2002. *Cassava flour processing and marketing in Indonesia*. In Dufour, D., O'Brien, G. M.,

- Best R. (Eds). Cassava Flour and Starch: Progress in Research and Development, International Centre for Tropical Agriculture (CIAT), Columbia.
- deMan, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah : K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung
- Dwiari, S.R. 2008. *Teknologi Pangan Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejurusan, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta
- Effendi, P.J. 2010. Kajian Karakteristik Fisik MOCAF (Modified Cassava Flour) dari Ubi Kayu (*Manihot esculenta crantz*) Varietas Malang I Dan Varietas Mentega Dengan Perlakuan Lama Fermentasi. *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Ellis, M.J. 1994. *The Methodology of Shelf Life Determination. Dalam Shelf Life Evaluation of Foods*. C. M. D. Man and A. A. D. Jones. P. 27. Blackie Academic and Professional Inc. London
- Eskin, M. dan D. Robinson. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes*. CRC Press. USA.
- Fahmi, N. dan Nurrahman. 2011. Kadar glukosa, alkohol dan citarasa tape onggok berdasarkan lama fermentasi. *Jurnal Pangan dan Gizi* (2)3.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry 2nd ed*. Marcell Decker, Inc. New york, USA.
- 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.
- Gandjar, I. 2003. Tape Form Cassava and Cereals. The First International Symposium and Workshop on Sight into the World of Indigenous Fermented Foods for Technology Development and Food Safety. Kasetsart University.
- uilbert, S. 1993. *Technology and Application of Edible Protective Films. In Food Packaging and Preservation*. Theory and Practice, M, Mathlouthi, ed., London.
- Hidayat, N., C.P Masdiana. dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri*. Andi. Yogyakarta.
- Jamaludin, M. Robert, dan D.Tooy. 2014. Kajian isotermin sorpsi air dan fraksi air terikat kue pia kacang hijau asal kota Gorontalo. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2(1). 27-37

- Kusnandar, F. 2006. Disain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan Dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Dalam: Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarasa Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006. Bogor.
- Kusnandar, F., D. R Adawiyah, dan M. Fitria. 2010. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal teknol dan industri pangan*. XXI(2): 1– 6.
- Labuza, T.P. 1982. *Shelf Life Dating of Foods*. Food and Nutrition Press. Inc. Westport, Connecticut.
- Labuza, T.P. and Bilge A. 2007. Water activity prediction and moisture sorption isotherms. Di dalam: Barbosa GV – Cánovas, Junior FJA, Schmidt SJ, Labuza TP, editor. *Water Activity in Foods: Fundamental and Applications*.
- Labuza, T.P. dan M.K. Schmidl. (1985). *Accelerated shelf life testing of foods*. Food Technol. 39(9): 57–62, 64, 134
- Mercado, V. dan B. Canovas, 1996. *Dehydration of Foods*. International Thomson Publishing. New York
- Muchtadi, T. dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor. 260 Hlm.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Petunjuk Laboratorium. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nurchandra, A. 2017. Pembuatan Tiwul Instan Tinggi Protein Menggunakan Mocaf Hasil Modifikasi Ragi Tape Dengan Substitusi Kacang Koro Pedang Atau Kacang Hijau. *Skripsi*. Unsoed. Purwokerto.
- Purnomo dan Adiono. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. IU Press, Jakarta.
- Robertson, G.L. 2010. *Food Packaging and shelf life: A Pratical Guide*. Boca Raton, Florida: CRC Press.
- Sacharow, S. dan R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. Westport Connecticut : AVI Publisher.
- Siracusa, V. 2012. Food packaging permeability behaviour :a report. *International Journal of Polymer Science*. Article ID 302029 : 1-11.
- Siegel, S. (1992), Statistik Nonparametrik untuk Ilmu – Ilmu Sosial, Terjemahan Gramedia, Jakarta.

- Sithole, G., 2005, *Segmentation and classification of Airborne Laser Scanner Data*, Netherland Geodetic Commission, Delf, The Netherland.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Syarief, R, S. Santausa dan B.ST. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Solihin, Muhtarudin, dan R. Sutrisna. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Kualitas Fisik Dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran Dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Terpadu*. Vol. 3(2) : 48-54.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R., S. Santausa, dan B. Isyana. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Van Den Berg C, S Bruin. 1981. *Water Activity and Its Estimation in Food System*. Theoretical Aspects. Academy Press, New York. Dalam Penentuan Umur Simpan Bubuk Zat Warna Kayu Secang (*Caesalpinia sappan Linn*) (Kurniawan, S). Skripsi. FATETA. IPB. Bogor.
- Wahyuni, S., Ansharullah, Muzuni. dan A.P. Utami. 2017. Kajian umur simpan produk *cookies wikau maombo* dengan metode aslt. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI*. September 20-21. Kendari.
- Walpole, R.E, 1990, *Pengantar Statistika*, Edisi ketiga, Terjemahan Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winarno, F. G. dan S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Makanan dan Cara Pencegahannya*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia. Jakarta.
- Winarno. F.G.1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia.Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik polietylen (PE) dan polipropilen (PP) di pasar arengka kota baru. *Jurnal Peternakan*, 5(1) : 22- 27.