

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assn. of Official Analytical Chemists. 2005. Official methods of analysis. 18th ed. Gaithersburg, Md.: AOAC 6(1):1-9.
- Adebowale, A. A., H. O. Owo, O. P. Sobukola, O. A. Obadina, O. E. Kajihansa, M. O. Adegunwa, L. O. Sanni, and K. Tomlins. 2017. "Influence of Storage Conditions and Packaging Materials on Some Quality Attributes of Water Yam Flour." *Cogent Food and Agriculture* 3(1). doi: 10.1080/23311932.2017.1385130.
- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis, M. 2018. Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca Terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3), 185-193.
- Agrahar-Murugkar, D., & Jha, K. 2011. "Influence of Storage and Packaging Conditions on the Quality of Soy Flour from Sprouted Soybean." *Journal of Food Science and Technology*. 48(3):325–28. doi: 10.1007/s13197-011-0242-2.
- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., Naufalin, R., & Ritonga, A. M. 2021. Pendugaan Umur Simpan Tiwul Instan yang Dikemas dalam Aluminium Foil dan Polietilen dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 216-222.
- Aini N, Prihananto V, Wijonarko G. 2014. Karakteristik Kurva Isotherm Air Tepung Jagung Instan. *J Agritech* 34(1): 50-55.
- Alam, S., Shah, H., Saleemullah, & Riaz, A. 2007. Comparative studies on storage stability of ferrous iron in whole wheat flour and flat bread (naan). *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 58(1), 54–62.
- Alfiyani, N. 2018. Penetapan Parameter Kurva ISA dalam Penentuan Umur Simpan Produk Pangan Kering Metode Kadar Air. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. 2019. Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(1), 1-8.
- Ambarsari, I., & Sudaryono, T. 2013. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(1), 10-19.

- Ambarwati, G. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Keripik Pegagan dengan Pendekatan Kadar Air Kritis (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Andayani, O., & Agustini, S. 2019. Penentuan masa simpan kopi bubuk dalam kemasan aluminium laminated polyetilen (ALP) dan polyetilen ptalat (PET). *Jurnal Dimanika Penelitian Industri*, 30(2), 148-153.
- 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. DOI: 10.30997jah.V3i2.836.
- Apriliyanti, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah, 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.
- Aresda, S. 2020. Identifikasi Ketidaksesuaian Aluminium Foil 37g Krimer Kental Manis Pt Indolakto C1, Sukabumi, Jawa Barat (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Ariani, N. M., & Mahmudah, L. 2017. Recycle Afalan Kemasan Aluminium Foil Sebagai Koagulan Pada IPAL. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 2(2).
- Arpah, M. 2001. Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Astari, M. D., & Dewita, S. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Spirulina dengan Jenis Kemasan yang Berbeda. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Riau.
- Astuti, S., Setyani, S., Suharyono, S., & Hidayat, M. N. 2018. Pendugaan Umur Simpan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Kemasan Plastik Polietilen dengan Metode Akselerasi.
- Azis, N. A. (2022). Analisis Sifat Organoleptik dan Fisikokimia Roti Dari Tepung Beras Hasil Perkecambahan Gabah dan Tepung Beras Pratanak= Analysis of Organoleptic and Physicochemical Properties of Bread from Grain Germination Rice Flour and Parboiled Rice Flour (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2014. Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. Jakarta. ISBN: 978-979-1269-35-3

- Bell, L. N., & Labuza, T. P. 2000. Moisture sorption: practical aspects of isotherm measurement and use.
- Budiyanto, M. P. 2012. Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak.
- Cahaya, M., Hartanto, R., & Novita, D. D. 2014. Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Segar dalam Kemasan Plastik Polypropylene pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 3(1).
- Contineanu, I., Contineanu, M., Neacsu, A., & Perisanu, S. 2010. A DSC study of  $\gamma$ 461 aminobutyric acid gamma irradiated. *Analele Universităţii Din Bucureşti – Chimie*, 462 19(1), 79-86.
- Desnilasari, D., Kusuma, S. A., Ekafitri, R., & Kumalasari, R. 2020. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Tepung Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) (Effect of Lactic Acid Bacteria and Fermentation Time on Quality of Tanduk Banana (*Musa corniculata*) Flour). *Biopropal Industri*, 11(1), 19-31.
- Diniyah, N., Wahyu, F., & Subagio, A. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Maizena pada Pembuatan Cookies Green Tea. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), 25-36.
- Diova, D. A., Darmanto, Y. S., & Rianingsih, L. 2013. Karakteristik Edible Film Komposit Semirefined Karaginan dari Rumput Laut *Euचेuma Cottonii* dan Beeswax. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(4), 1-10.
- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., & Aryani, G. W. 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.
- Fenti, F., Widodo, A., & Jamaluddin, J. 2018. Analisis Kandungan Vitamin B Pada Ikan Sidat (*Anguilla Marmorata* (Q.) Gaimard) Fase Elver Asal Danau Poso. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 2(2), 49-54.
- 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.
- Hakiki, N. N. 2019. Penganeekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix. *Jurnal Tata Boga*, 8(1).
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Cicilia, S., & Suardani, N. K. N. 2022. Karakteristik

- Cookies dari Terigu dan Tepung Jagung Fermentasi. Prosiding SAINTEK, 4, 197-206.
- Hapsari, R. A. 2014. Kajian Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Jamur Tiram (*Pleorotus*, Sp) Kering. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. Universitas Jember.
- Harris, H., & Fadli, M. 2014. Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (*Rasbora* Sp) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum (Determination Of Pundang Seluang (*Rasbora* Sp) Shelf Life Which Packed Using Vacuum And Non Vacuum Packaging). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*, 9(2), 53-62.
- Hasbullah, R., & Astika, I. W. 2019. Pemodelan Sorpsi Isotermi dan Pendugaan Umur Simpan Beras Pratanak pada Kemasan Plastik Film. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(1), 75-82.
- Hedegaard, R. V., & Skibsted, L. H. 2013. Shelf-Life Of Food Powders. In *Handbook Of Food Powders* (Pp. 409-434). *Woodhead Publishing*.
- Hemery, Y. M., Fontan, L., Lailou, A., Jallier, V., Moench-Pfanner, R., Avallone, S., & Berger, J. 2020. "Influence of Storage Conditions and Packaging of Fortified Wheat Flour on Microbial Load and Stability of Folate and Vitamin B12." *Food Chemistry: X* 5(December 2019): 100076. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2019.100076>.
- Hemery, Y. M., Lailou, A., Fontan, L., Jallier, V., Moench-Pfanner, R., Berger, J., & Avallone, S. 2018. "Storage Conditions and Packaging Greatly Affects the Stability of Fortified Wheat Flour: Influence on Vitamin A, Iron, Zinc, and Oxidation." *Food Chemistry* 240:43–50. doi: 10.1016/j.foodchem.2017.07.084.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124-130.
- Herlina, E., & Nuraeni, F. 2015. Stabilitas Kandungan Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Flakes Berbahan Baku Tepung Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). In *Seminar Nasional Pangan Lokal, Bisnis, dan Ekoindustri*.
- Honfo, Fernande G., Euloge C. Togbe, Matthijs Dekker, and Noël Akissoe. 2022. "Effects of Packaging and Ripeness on Plantain Flour Characteristics during Storage." *Food Science and Nutrition* (November 2021): 1–9.
- Hosseini, H., & Jafari, S. M. 2020. Introducing Nano/Microencapsulated Bioactive Ingredients For Extending The Shelf-Life Of Food Products. *Advances In Colloid And Interface Science*, 282, 102210.

- Humairani, R., & Akmal, Y. 2021. Penentuan Kadar Air Terasi Seruway Pada Kemasan Aluminium Foil dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. In Prosiding Seminar Nasional Pertanian (Vol. 3, No. 1).
- Iflah, T. 2012. Pengaruh Kemasan Starch-Based Plastics (Bioplastik) Terhadap Mutu Tomat dan Paprika Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(3).
- 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. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 12(1):55-70. DOI: 10.15578/jpbkp. V 12i1.342.
- Irawati, N. 2014. Penggunaan Kemasan Plastik Jenis PE (Polythylen), PP (Polypropylen) dan Plastik Wrap Terhadap Angka Kuman Pada Daging Ayam. *VISIKES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1).
- Irawati, Z. 2013. Pengembangan Teknologi Nuklir Untuk Meningkatkan Keamanan dan Daya Simpan Bahan Pangan. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 3(2).
- 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.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun (Doctoral Dissertation, Riau University).
- Johns, PW, Das, A., Kuil, EM, Jacobs, WA, Schimpf, KJ, & Schmitz, DJ. 2015. Cocoa polyphenols accelerate the degradation of vitamin B12 in heated chocolate milk. *International Journal of Food Science & Technology*, 50(2), 421–430. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12632>.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S. S. 2020. Models of moisture sorption isotherm and the estimation of red ginger powder shelf life in various packaging materials. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(1), 23-28.
- Kosasih, A.H.M. 2018. Pendugaan Umur Simpan Produk Bumbu Instan Bubuk dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kurnia Dewi, N. I. N. A. 2021. Formulasi Persentase Penambahan Tepung Pisang *Kepok (Musa Paradisiaca L.)* dengan Bahan Tambahan dalam Pembuatan Tepung Premix Barongko (Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Bumi Aksara.

- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 117-117.
- Kusnandar, F., Khonza, M., & Budijanto, S. 2017. Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya Dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 4(2), 51-58.
- Labuza, T.P. 2002. Water Activity And Sorption Isotherm. IFT Short Course. Departement Of Food Science And Nutrition, University Of Minnesota.
- Latief, R., Farahdiba, A. N., & Amalia, A. A. N. 2020. Shelf life study of bolu cukke using the Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) method. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 486, No. 1, p. 012052). IOP Publishing.
- Latifa, N. Nurhidajah., M. Yusuf. 2019. Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Lindriati, T., & Maryanto, M. 2017. Aktivitas Air, Kurva Sorpsi Isothermis Serta Perkiraan Umur Simpan Flake Ubi Kayu dengan Variasi Penambahan Koro Pedang. *Jurnal Agroteknologi*, 10(02), 129-136.
- Maflahah, I., & Rahman, A. 2016. "Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Produk Nugget Gembus." *Agrointek* 10(2):71–76.
- Maligan, J. M., Lestary, M., & Wani, Y. A. 2018. Perbedaan Aktivitas Antioksidan Kecambah Beras Coklat (*Oryza Sativa* L.) Berdasarkan Lama Proses Elisitasi dan Waktu Perkecambahan. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 4(2), 108-116.
- Mansur, S. R., Patang, P., & 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), R39-R55.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*, 3(2), 65.
- Muntikah., Maryam Razak. 2017. Bahan Ajar Gizi Ilmu Teknologi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta

- Musaddad, D., Rahayu, S. T., & Levianny, P. S. 2019. Perubahan Atribut Mutu dan Umur Simpan Beberapa Jenis Cabai Pada Berbagai Kemasan dan Suhu Penyimpanan (The Quality Attribute Change and Shelf Life of Several Types of Chili on Various Packaging and Storage Temperature). *Jurnal Hortikultura*, 29(1), 111-118.
- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. 2015. Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus Oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2).
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, Nazir, F. 2018. Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1): 46-52. Doi: 10.32520/Jtp.V7i1.112.
- Nopriandis, A., Dewi, K. H., & Silvia, E. 2017. Perubahan Mutu Abon Cabai Chilito Sebelum dan Sesudah Penyimpanan (Doctoral Dissertation, Universitas Bengkulu).
- Novita, E., Purbasari, D., & Mubarak, M. S. M. 2021. Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kopi Arabika Menggunakan Metode Arrhenius dengan Kemasan Aluminium Foil dan Plastik (Polipropilen). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal Of Agricultural Engineering)*, 10(3), 392-401.
- Nugraheni, M. 2018. Kemasan Pangan. Yogyakarta. Plantaxia
- Nurohman, S. H. 2016. Kajian Kandungan Protein Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) yang Dikemas LDPE (Low Density Polyethylene) Selama Penyimpanan Menggunakan Regresi Linier Sederhana (Doctoral Dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Nursafira, J., Munandar, A., & Surilayani, D. 2021. Pengaruh bahan kemasan berbeda terhadap mutu bandeng presto dengan pengemasan vakum pada suhu dingin. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(2), 59-68.
- Pathania, Shivani, Amarjeet Kaur, and Poonam A. Sachdev. 2017. "Chickpea Flour Supplemented High Protein Composite Formulation for Flatbreads: Effect of Packaging Materials and Storage Temperature on the Ready Mix." *Food Packaging and Shelf Life* 11:125–32. doi: 10.1016/j.fpsl.2017.01.006.
- Pertiwi, C., Ginting, S., & Ridwansyah, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis (The Estimation Of Shelf Life Of Pineapple Cookies Using Accelerated Method Based On Critical Moisture Content Approach). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(1), 51-65.

- Phimolsiripol, Y., Suppakul, P. 2016. Chapter : Techniques In Shelf Life Evaluation Of Food Products In Book: *Reference Module In Food Science*. Doi: 10.1016/B978-0-08-100596-5.03293-5.
- Podleřsakov ́ a, ́ K., Ugena, L., Spíchal, L., Doleřzal, K., & Diego, ND. 2019. Phytohormones and polyamines regulate plant stress responses by altering GABA pathway. *New biotechnology*, 48, 53–65. <https://doi.org/10.1016/j.nbt.2018.07.003>
- Popa, M., & Belc, N. 2007. Packaging. In *Food Safety* (pp. 68-87). Springer, Boston, MA.
- Pratiwi, R. 2017. Pendugaan Umur Simpan Produk Minum Bubuk Cokelat Instan Chocomix dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Kadar Air Kritis. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Priyanto, G., Sari, G., & Hamzah, B. 2008. Profil dan Laju Perubahan Mutu Tepung Kecambah Kacang Hijau Selama Penyimpanan. 7(3), 347-359.
- Putri, N. S., Yulianti, K., & Parwiyanti, P. 2021. Pendugaan Umur Simpan Kemplang Palembang Microwave Dikemas Menggunakan Plastik Polypropilene dengan Pendekatan Kadar Air Kritis (Doctoral Dissertation, Sriwijaya University).
- Rahman, A. N. F., Mahendradatta, M., & Effendi, J. 2018. Pengaruh Kemasan Terhadap Mutu Sale Pisang Raja (*Musa X Paradisiaca* AAB) Selama Penyimpanan. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 118-126.
- Raleng, Angam, M. R. Manikantan, and Atul Anand Mishra. 2014. "Effect of Packaging Materials on Storage Stability of Protein Rich Flour from Deoiled Sesame Cake." 2(12):248–54.
- Riyadi, I. A. A. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Berbasis Konsentrat Protein Ikan dan Spirulina platensis Berdasarkan Metode Akselerasi dengan Pendekatan Kadar Air Kritis.
- Rokilah, R., Prarudiyanto, A., & Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh Kombinasi Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu Plecingan Instan (The Effect Of Combination Of Package And Self-Life On The Some Qualities Of Instant Seasoning Plecingan). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1), 60-68.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Fishtech*, 5(1), 11-18.
- Sampurno, R. B. 2019. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 15-22.



- Sandaruvini, P. L. P. S., Lakshman, P. L. N., & Ekanayake, S. 2013. Development of rice cake premix and evaluation of its quality parameters. In *ISAE 2013. Proceedings of the International Symposium on Agriculture and Environment 2013, 28 November 2013, University of Ruhuna, Sri Lanka* (pp. 386-388). Faculty of Agriculture, University of Ruhuna.
- Sarastuti, M., & Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan Terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan [In Press April 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 464-475.
- Sari, M. L., Ali, A. I. M., Sandi, S., & Yolanda, A. 2015. Kualitas Serat Kasar, Lemak Kasar, dan BETN Terhadap Lama Penyimpanan Wafer Rumput Kumpai Minyak dengan Perikat Karaginan. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 4(2).
- Septiani, S., Herpandi, H., & Rachmawati, S. H. 2021. Pendugaan Umur Simpan Bumbu Kaldu Burgo Instan Ikan Gabus Bubuk (*Channa Striata*) Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis (Doctoral Dissertation, Sriwijaya University).
- Shiddiqah, A., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikrobial pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Soputan, D. D., Mamujaja, C. F., & Lolowang, T. F. 2016. Uji Organoleptik dan Karakteristik Kimia Produk Klappertaart di Kota Manado Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 4 (1).
- Spada, A., Conte, A., & Del Nobile, M. A. 2018. The Influence Of Shelf Life On Food Waste: A Model-Based Approach By Empirical Market Evidence. *Journal Of Cleaner Production*, 172, 3410-3414.
- Subramaniam, P., & Wareing, P. (Eds.). 2016. *The Stability and Shelf Life of Food*. Woodhead Publishing.
- Sucipta, N., Ketut Suriasih., Pande, K. D. K. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press
- Sudiarta, I. W., Ratnayani, O., & Veliyana, A. K. 2019. Analisis Kadar Logam Besi dalam Susu Bubuk Formula Kehamilan Secara Spektrofotometri Serapan Atom. *Jurnal Media Sains*, 3(1).
- Sugiyono, Mariana, E., Yulianto, A. 2013. Pembuatan Crackers Jagung dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal*

- Sugiyono, S. I. 2016. Pendugaan Umur Simpan Cookies Jagung Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan*, 25(3), 147-155.
- Sukma, A. R., Wahyuni, S., & Asnani, A. 2019. Pengaruh Modifikasi Terhadap Karakteristik Tepung Gadung Termodifikasi: Studi Kepustakaan. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 8(1), 12-20.
- Syalfina, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Permen Jahe dengan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Model Kadar Air Kritis.
- Utami, S. S. 2021. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Soneca Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Pendekatan Kadar Air Kritis (Doctoral Dissertation, Upn Veteran Jatim).
- Veronika, N. 2018. Pengembangan Produk Roti Tawar dengan Penambahan Protein dari Tepung Kedelai (*Glycine max (L.) Merr.*) (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Watchararparpaiboon, W., Laohakunjit, N., & Kerdchoechuen, O. 2010. An Improved Process for High Quality and Nutrition of Brown Rice Production. *Food Science and Technology International*, 16(2), 147-158.
- Wijaya, I. M. A. S., Suter, I. K., & Yusa, N. M. 2014. Karakteristik isotermis sorpsi air dan umur simpan ledok instan. *Agritech*, 34(1), 29-35.
- Wilyana (2015) melaporkan bahwa jenis kemasan berpengaruh terhadap mutu tepung, dimana pada plastik jenis polypropylene (PP) penurunan kadar air dan nilai penyusutan tepung beras hitam lebih kecil dibandingkan dengan kemasan jenis aluminium foil.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia pustaka utama. *Jakarta. Liberty. Yogyakarta.*
- Windarti, D., & Saidi, I. A. 2021. Organoleptic Characteristics of Mustard Flour (*Brassica Juncea L*) Packaged in Polyethylene and Polypropylene Packaging, Karakteristik Organoleptik Tepung Sawi (*Brassica Juncea L*) yang Dikemas dalam Kemasan Polietilen dan Polipropilen. *Procedia of Engineering and Life Science Vol, 1(2).*
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. D. 2013. Prediksi umur simpan kerupuk kemplang dalam kemasan plastik polipropilen beberapa ketebalan. *Jurnal teknik pertanian lampung*, 2(2), 105-114.

- Yanti, H., Hidayati, H., & Elfawati, E. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (polyethylen) dan Plastik PP (polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 5(1).
- Yudhayanti, D., & Restiani, M. 2019. Uji Mutu Tepung Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif Berdasarkan Kadar Air dan Kadar Abu Serta Cemaran Mikroba. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 8(2), 43-48.
- Yulianto, A. 2010. Formulasi Tepung Penyalut Berbasis Tepung Jagung dan Penentuan Umur Simpannya dengan Pendekatan Kadar Air Kritis [Formulation Of Corn Flour-Based Batter And Prediction Of Its Shelf Life Using Critical Moisture Approach]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 95-95.
- Yusa, Ni Made. 2014. "Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok Instan Moisture Sorption Isotherm Characteristics and Shelf Life of Ledok Instant." 34(1):29–35.
- Zhao, GC, Xie, MX, Wang, YC, & Li, JY. 2017. Molecular mechanisms underlying  $\gamma$ -aminobutyric acid (GABA) accumulation in giant embryo rice seeds. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 65, 4883–4889. <https://doi.org/10.1021/acs.jafc.7b00013>