

DAFTAR PUSTAKA

- Akilie, S.M. 2020. Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.) Jurnal Agritechnology 3 (1) : 35 - 41
- Astawan, M., Nurwitri, C. C., Suliantari., dan Rochim, A. D. 2015. Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. Jurnal Pangan 24 (2) : 125 – 134
- AOAC. 2005. *Official Methods for Analysis*. AOAC. Washington DC. USA
- Charoenkiatkul, S., Thiyajai, P., & Judprasong, K. (2016). Nutrients and bioactive compounds in popular and indigenous durian (*Durio zibethinus* murr.). *Food Chemistry*, 193, 181–186.
- Ernisolia, P. M. 2014. Strategi Pemasaran Agroindustri *Pancake* Durian di Kota Medan. Skripsi. Universitas Sumatra Utara. Medan
- Fitriana, Y. A. N., dan Fitri, A. S. 2020. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. Jurnal Saintek 17 (1) : 27 - 32
- Firmansya. 2019. Karakteristik Tekstur Nasi Instan Yang Dihasilkan Dari Beragam Komposisi Air dan Suhu Pengeringan. Skripsi. Universitas Jember : Jawa Timur
- Hamdani, R. R., Harun, N., dan Efendi, R. 2017. Karakteristik Bakso Jantung Pisang dan Ikatan Patin Dengan Metode Pengemasan Vakum dan Non-Vakum pada Suhu Dingin. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 4 (2) : 1 – 4.
- Harris, H., dan Fadli, M. 2014. Penentuan Umur Simpan (*Shelf Life*) Pundang Seluang (*Rasbosa sp*) yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum dan Tanpa Vakum. Jurnal Saintek Perikanan 9 (2): 53 – 62.

- Hawa, L. C., Setiawan, W. P., dan Ahmad, A. M. 2018. Aplikasi Teknik Penyimpanan Menggunakan Pengemas Vakum pada Berbagai Jenis Beras. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 6 (2) : 145 – 156.
- Herlina., dan Muzdalifah. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kadarvitamin C Buah Apel Merah (*Pyrus Malus L.*). *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah Kesehatan* 6(1) : 119 – 127.
- Ismawati, N., Nurwanto., dan Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yoghurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (3) : 89 - 93
- Kurniawan, H., Bintoro, N., dan Joko, N.WK. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 6 (1) : 93 – 99.
- Liberty P. M., M. S, Sangia , J. J. E, Paendonga. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal Mipa Unsrat Online*. 1 (1): 5-10.
- Kusnandar, F., Dede, R. A., dan Mona, F. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk BIskuit dengan Metode Akserelasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 11 (2) : 117 – 122.
- Lestari, S., Fitmawati., Ninik, N. W. 2011. Keanekaragaman Durian (*Durio zibethinus Murr.*) di Pulau Bengkalis Berdasarkan Karakter Morfologi. *Jurnal Buletin Kebun Raya* 14(2) : 29 – 44.
- Letryanto, A., dan Aulia, A. I. 2021. Analisa Kulaitas 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.
- Maharani, L, dan Zuhro, F. 2017. Identifikasi Faktor Kimiawi Kulit Durian Sebagai Potensi Sumber Antikolestrol Alami. Jurnal Bionature 18 (1) : 59 – 62.
- Marbun, D., Basuki, S. P., dan Melli, S. 2015. Analisis Persepsi, Sikap, dan Perilaku Konsumen, Terhadap Pancake Durian (Studi Kasus : Pancake Durian Produksi *Celebrity Pancake*). Jurnal Agri Sosial Ekonomi Pertanian 15 (2) : 215 – 226
- Nigsih, R., Rizqiyati, h., dan Nurwantoro. Total Padatan Terlarut, Viskositas, Total Asam, Kadar Alkohol, dan Mutu Hedonik Water Kefir Semangka dengan Lama Fermentasi yang Berbeda. Jurnal Teknologi Pangan 3 (2) : 325 - 331
- Rosida, F.D., Putri, A.N., dan Oktafiani, M. 2020. Karakteristik Cookies Tepung Kimpul Termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penambahan Tapioka. Jurnal Teknologi Industri Pangan 14 (1) : 45- 46.
- Quintarti, M. A. L. 2020. Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Akibat Makanan Yang Tidak Memenuhi Standar Mutu Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999. Jurnal Inovasi Penelitian 1 (4) : 859 - 864
- Rahmadana, S. 2013. Analisa Masa Simpan Rendang Ikan Tuna dalam Kemasan Vakum selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang dan Dingin. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Rijal, M., Hartuti, S., dan Satriyo, P. Pengaruh Jumlah Perforasi dan Lama Penyimpanan Terhadap Warna Cabai Merah. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian 7 (1) 565 – 571.

- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8 (2) : 148 - 157
- Shilviani, S. 2019. Pendugaan Umur Simpan dengan Berbagai Jenis Kemasan terhadap Produk Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule*). Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Taruh, F. 2018. Uji organoleptik penambahan berbagai formula gula dalam pembuatan jus durian (*Durian zibethinus* Murray). *Jurnal Creativity Informasi Teknologi Hasil Pertanian dan Bisnis* 1(1) : 44 – 56.
- Utomo, A. P. 2015. Eksperimen Pembuatan *Pancake* Komposit Tepung Ubi Jlar Ungu dengan Penambahan Sari Bit. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Wardhana, A. M. 2017. Perancangan Alat Vacuum Packaging pada Proses Pengemasan dengan *Metode Quality Function Deployment*. Skripsi. Universitas Briwijaya. Malang.
- Wati, M. 2017. Uji Kandungan Protein dalam Susu Biji Durian (*Durio zibethinus*) sebagai Referensi Mata Kuliah Biokimia pada Materi Macam-macam Protein. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Darussalam: Banda Aceh.
- Wirawati, I. 2019. Pengaruh Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Nilai Ph, Total Asam Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Yoghurt Tepung Suweg (*Amorphallus Campanulatus*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta : Surakarta

Wulandari, A., Wulyono, S., dan Novita, D. D. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Keplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2 (2) : 105 – 114.

Islamiyah, S. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Pada Kadar Vitamin C Buah Kiwi (*Actinidia Deliciosa*) Dengan Metode 2,6-Diklorofenol Indofenol. Karya Tulis Ilmiah : Politeknik Kesehatan Palembang.