

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. A. 2016. Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method With Arrhenius Approach for Shelf Life Estimation of Pineapple, Papaya And Cempedak Juices. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189-198.
- Agustiana, Adelynniesia. 2007. Pengaruh Jenis & Konsentrasi Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Selai Lembaran, Jurusan Teknologi Pangan: Universitas Pasundan Bandung.
- Arpah, M dan R. Syarif. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan Dari Difusi Hukum Frick Unidireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* 16: 15-21.
- Arif, S., S. Wijana dan A.F. Mulyadi. 2013. Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona Muricata*. L) Berdasarkan Parameter Kerusakan Fisik Dan Kimia Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT). *Jurnal Industria* 4(2): 89-96.
- Arsa, Made. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana Denpasar
- Asiah, N., Laras, C., dan Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Press Penerbitan Universitas Bakrie. Jakarta
- Astawan. 2006. *Membuat Mi dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Azhar, M.I.A. 2014. Pendugaan Umur Simpan Sirup Buah Sawo dengan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.
- BSN. 2008. Selai buah. SNI 3746 : 2008. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Buckle, K. A., *et. al.* 2010. Ilmu Pangan. Jakarta: UI-Press.
- Buckle. 1987. *Ilmu Pangan*. Edisi 2. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Brown, E. W. 1992. Plastic in Food Packaging, Properties, Design, and Fabrication.
- De Man, JM. 1997. Kimia Makanan. Dialihbahasakan oleh K. Padmawinata. *Institut Teknologi* Bandung.
- Dewi, Paula Kartika. 2006. Pengaruh lama fermentasi dan suhu pengeringan terhadap jumlah asam amino lisin dan karakter fisiko kimia tepung tempe. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- G., C. L. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2):87-96
- Fachruddin, Lisdiana. 1997. *Membuat Aneka Selai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Fatonah, W., 2002. Optimasi produksi selai dengan bahan baku ubi jalar cilembu. *Skripsi*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Hamidi, F., Efendi, R., dan Hamzah, F. 2016. Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Terhadap Mutu Sirup Buah Kundur (*Benincasahispida*). *Jurnal Faperta* 3 (2):1-15
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. *TESIS*. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Haryati, E., Teti, H., Feronika, dan K.Ahmadi. 2015. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojekerto Hasil Sterilisasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1):156-165
- Hasany, H. R., Afrianto, E., Pratama, I. R., 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan* Vol. VIII (48-55)
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurna Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 27(4): 124-130.
- Hough, G., Garitta, L., and G. Gomez. 2006. Sensory Shelf Life Predictions By Survival Analysis Accelerated Storage Models. *Food Quality And Preference* 17(6): 468-473
- Hutami, R., Dwi, A.N., dan Aulia J. 2021. Antioxidant Activity, Sensory, Chemical, And Microbiology Characteristics Of Muntok White Pepper (*Piper nigrum* Linn) Hard Candy. *Jurnal Agroindustri Halal* 2 (1)
- Imam Murjianto, 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Journal Traksi*. Vol. 3. No.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern Food Microbiology*. *United States of America*: Springer.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. *Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Koswara, S dan F. Kusnandar. 2004. Studi Kasus Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluaarsa Bahan dan Produk Pangan. Bogor, 1-2 Desember 2004
- Kusumah, E. C., 2007. Pengaruh Berbagai Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Mutu Fisik Mentimun (*Cucumis Sativus*) Selama Transportasi. *Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2011. Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT). Di dalam: Steffy, M.F. dan Teti, E. 2013. *Prediksi Umur Simpan Crackers Menggunakan Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Labuza, T. P. 1982. *Open Shelf-Life Dating of Foods*. *Food Science and Nutrition*. Press Inc., Westport. Connecticut.

- Lamusu, D. 2018. Uji Sensori Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1) 9-15.
- Maghfursyah, D. 2019. Pengaruh Penambahan Gelatin dan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Selai Belimbing Wuluh Lembaran (*Averrhoa bilimbi L.*). *Skripsi*. Universitas Sriwijaya.
- Martunis, 2012, Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola (Effect of Drying Temperature and Time to Quantity and Quality of Potato Starch Variety of Granola). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 4. No. 26.
- Midayanto, D dan Yuwono, S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: (4): 259-267
- Muchtadi, T. 1989. Teknologi Proses Pengolahan Pangan, Pusat antar universitas. IPB, Bogor.
- Mutia, K. A., & Yunus, R. 2016 . Pengaruh Penambahan Sukrosa pada Pembuatan Selai Langsung. *Jtech*, 4(2), 80–84.
- Nanda, S., Yusriana, Y., & Martunis, M. 2019. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat terhadap Umur Simpan Selai Samahani dengan Menggunakan Model Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*,4(4),353–361.
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Noerhartati, E., T. Rahayuningsih dan N. V. Feriyani. 2009. Pembuatan Selai Salak (*Salacca Edulis Reinw*): Kajian Dari Penambahan Natrium Benzoat dan Gula Yang Tepat Terhadap Mutu Selai Salak Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, volume 3 (1): 37-48.
- Nugroho, A. 2007. Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis. *Institut Pertanian Bogor*. Bogor.
- Oceanic, M.I., Ida, B.P., dan Wayan, W. 2017. Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode Q10. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*.
- Prasetyowati, D. A. 2014. Pengaruh Penambahab Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas comosus L. Merr.*) dan Wortel (*Daucus carota*). *Skripsi*. UNS. Surakarta.
- Rahayu L. 2013. Pengaruh Penambahan Agar-Agar Terhadap Karakteristik Selai Apel Hijau (*Mallus sylvestris mill*) Lembaran. Proyek Akhir. Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri FPTK UPI Bandung.
- Rahmanto, S.A, N. Heri R.P, A. Asri. 2014. Pendugaan Umur Simpan Fruit Leather Nangka (*Arrtocarpus Heterophyllus*) Dengan Penambahan Gum Arab

Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 (3): 35-43

- Rahmawati, A. 2015 . Pengaruh Penggunaan Plastik Polyethylene (Pe) Dan High Density Polyethylene (Hdpe) Pada Campuran Lataston-Wc Terhadap Karakteristik Marshall. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknika*, 18(2), 147–159.
- Rahmadani, R. A., Bulkis, S., dan Budiman, A. 2017. Potensi Budaya Kurma di Indonesia Ditinjau dari Perspektif Ekonomis dan Ekologis. *Prosiding Seminar Nasional ASBIS Politeknik Negeri Banjarmasin*: 427-437.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-Agar Tepung sebagai Texturizer pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava L.*) Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. *Skripsi*. Departemen Teknologi Hasil Perairan Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Retnowati, P. A. dan Kusnadi, J. 2014. Pembuatan Minuman Probiotik Sari Buah Kurma (*Phoenix Dactylifera*) dengan Isolate *Lactobacillus Casei* dan *Lactobacillus Plantarum*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2): 70-81.
- Renumarn, P., dan Natthaya, C. 2020. Influence of Packaging and Storage Conditions on the Quality and Shelf-life of Chewy Santol (*Kraton-Yee*) Candies. 141 (2)
- Robertson, G.L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide*. CRC Press. Boca Raton.
- Satuhu, S. 2010. *Kurma, Kasiat dan Olahannya*. Edisi I. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Siregar, Y. D. I., Rudiana, T., dan Riyadi, W. 2018. Identifikasi Komposisi Kimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Biji Kurma (*Phoenix dactylifera*).
- Sitepu, J. B., & Lubis, Z. 2019. Studi Pembuatan Permen Kurma (*Phoenix Dactylifera L.*) Dengan Penambahan Ekstrak Lemon (*Citrus Limon*). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 61–67.
- Sudarmadji. S., Haryono, dan B. Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Suryani, A. E., Hambali dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Suyanti. 2010. Panduan Mengolah 20 Jenis Buah. Jakarta: Penebar Swadaya
Jurnal Penelitian dan Pengembangan Ilmu Kimia 4(2): 182-189.
- Swadana, W.A., dan Sudarmito, S.Y. 2014. Penentuan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3)
- Syahrumsyah, H., W. Murdianto dan N. Pramantri. 2010. Pengaruh Penambahan Karboksil Metil Selulosa (CMC) dan Tingkat Kematangan Buah Nanas (*Ananas Comosus L. Merr.*) Terhadap Mutu Selai Nanas. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Mulawarman* Volume 6 (1): 34-40.

- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. *Institut Pertanian Bogor*.
- Utami, N.M. 2015. Penentuan Masa Kadaluarsa Produk Bubur Bekatul Dengan Metode ASLT Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. *BIMGI Indonesian Nutrition Student Journal*, 3(2): 1-7
- Widodo, S., & Yusni. 2018. Pembuatan Selai Dari Kulit Semangka. *Prosiding Seminar Nasional Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan Dan Teknologi*. Vol.309–316.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Wulandari, R. 2014. Pengembangan dan Pendugaan Umur Simpan Minuman Sari Tebu (*Saccharum officinarum L*) dalam Kemasan Cup Menggunakan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yanti, Linda. 2008. Teknologi Pengolahan Nenas Berbasis Industri Pedesaan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi*.
- Yulistiani, R., Murtiningsih, Munifa, M. 2013. Peran Pektin dan Sukrosa pada Selai Ubi Jalar Ungu. *Teknologi Pangan FTI-UPN, Jawa Timur*.
- Yusni., Widodo, S., 2018. Pembuatan Selai Kulit Semangka. *Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, vol. 1, ISSN: 2622-0520
- Yunilas, dan Eri, Y. 2017. Penuntun Praktikum Mikrobiologi Akuatik. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.