

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, A. 2002. Aroma Terapi Cara Sehat dengan Wewangian Alami Cetakan ke-2. Penebar Swadaya. Jakarta
- Alikonis, J.J. 1979. *Candy Technology*. AVI Publishing Company, Wesport
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Pangan*. Denpasar: Jurusan Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Udayana.
- Asiah, N., Laras, C., dan Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Press Penerbitan Universitas Bakrie. Jakarta
- Akib, N.I., Ardiyanti., Rini H., Nurhayani. 2016. Pengembangan Hard Candy yang Mengandung Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Sebagai Pangan Fungsional Berkhasiat Antibakteri. *Prosiding Seminar Nasional Swasembada Pangan* 4(1) : 1-8.
- AOAC, 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist Inc., Mayland
- [BBKK] Balai Besar Kimia dan Kemasan. 2009. Laporan Hasil Uji Laboratorium dan Kalibrasi. Balai Besar Kimia dan Kemasan. Jakarta: Balai Besar Kimia dan Kemasan
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2014. Pedoman Pemilihan Jenis Kemasan Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia 3547.1:2008. Kembang Gula Keras. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Brown, E. W. 1992. *Plastic in Food Packaging, Properties, Design, and Fabrication*. Marcell Dekker Inc., New York
- Buckle, K. A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 2010. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chanra, J, Bambang, S dan Emil, B. 2019. Water Vapor Transmission Rate of Polymer Hybrid Latex Poly-(St-co-BA-co-MMA) Synthesized Via Miniemulsion Polymerization Technique with Montmorillonite as Filler. *Jurnal Of Physics*, 1-8

- Dianah, M.S. 2020. Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi Dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). Skripsi. Program Studi Peternakan Fakultas Pertanian Dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau Pekanbaru
- Dinas Komunikasi dan Informatika. 2021. Dunia Harus Tahu Lada Berkualitas itu 'Muntok White Pepper'. Bangka Belitung. Sumber <https://babelprov.go.id/content/dunia-harus-tahu-lada-berkualitas-itu-%E2%80%98muntok-white-pepper%E2%80%99>
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan. 2020. Terbaik di Dunia, Lada Putih Bangka Dua Kali Lebih Pedas dari Standar Internasional. Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian. Kepulauan Bangka Belitung. Sumber <https://distan.babelprov.go.id/content/terbaik-di-dunia-lada-putih-bangka-dua-kali-lebih-pedas-dari-standar-internasional>
- Ergun, R., Lietha, R., Hartel. 2010. Moisture and Shelf Life in Sugar Confections. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 150(2): 162–192
- Eriksson, C. 1981. Maillard Reaction in Food: Chemical, Physiological and Technological Aspects. Pergamon Press. Oxford.
- Faridah, A., Kasmita, S.P., Asmar, Y., dan Liswarti, Y. 2008. *Patiseri Jilid 3 Candy dan Produk Coklat*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta
- Finayani, Y., Alhan, M., Sunaryo dan Sudarno. 2018. Pengukuran Ketebalan Lapisan Metal Pada Plastik Berbasis Sensor Inframerah. *Jurnal Nasional Teknik Elektro dan Teknologi Informasi* 7(2)
- Fitria, M. 2007. Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan air kritis. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chaitanya, L.G. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences* 4(2):87-96
- 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.
- Harborne, J. B., 1987. *Metode Fitokimia*. Penerbit ITB. Bandung.

- 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
- Hough, G. 2010. *Sensory Shelf Life Estimation Of Food Products*. Boca Raton, FL: CRC Press
- Ho, C.T. 1996. *Thermal Generation of Maillard Reaction*. John Wiley and Sons Inc, New York
- 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. *Indonesian Journal of Applied Research* (2)1
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern Food Microbiology*. Springer. United States of America.
- Kalsum, S., Poppy, K.D., Masmiami, Hasmiati, S. 2009) *Kimia 2 kelas XI SMA dan MA*. Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan Edisi pertama*. Universitas Indonesia. Jakarta
- Kilcast, D. dan Subramaniam. 2000. *The Stability and Shelf life of food*. Woodhead Publishing Limited. England.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. eBookPangan.com Diakses 10 Juni 2016.
- Kumalasari, D, dan Nurhidajah 2011. Variasi Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ingin Terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima Jam Rosella (Hibiscus Sabdariffa). *Jurnal Pangan dan Gizi* 2 (3)
- Kurniawan, D. W. 2012. Kalkulasi Nilai Q<sub>10</sub>. <https://dhadhkalkulasi-nilai-q10-compatibility-mode.pdf> . Diakses tanggal: 18 Agustus 2016.
- 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
- Kolhe, S.R., Borole, P., dan Patel, U. 2011. Extraction and Evaluation of Piperine from *Piper nigrum*. *Internasional Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*. 2(2): 144-149.
- Lamusu, D. 2018. Uji Sensori Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan* 3(1) 9-15
- Lawless, H. T., dan Heymann, H. 2010. *Sensory evaluation of food. Principles and practices*. Springer. New York
- Lawrence, D.V. 1991. *Food Flavoring*. The AVI Publ, New York.
- Lees, R. 1980. Fault Causer, and Remedies. Brownd and Son (Ringwood) Ltd. Ringwood.
- Marsigit, W., Marniza, M., dan Reza, F.A.M. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan dalam Suhu Ruang Terhadap Mutu Dodol Pepaya. *Jurnal Agroindustri* 10(1): 57-67
- Matsumoto, K. 2007. High Barrier Metallized Laminates For Food Packaging. *Journal of Plastic Film and Sheeting*. 3(1) : 41-47
- 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
- Marsh, K., dan Bugusu, B. 2007. Food Packing Roles, Material and Environmental Issues. *Journal of Food Science* 72(1) : 39-58
- Mukhtar, S., dan Muhammad, N. 2015. Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181-191
- Nely, F. 2007. Antivitas Antioksidan Rempah-rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (Active Oxygen Method). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Noviyanti., Sri, W., dan Muhammad, S. 2016. Analisis Penilaian Organoleptik Cake Brownies Subtitusi Tepung Wikau Maombo. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan* 1(1): 58-66.
- Nugraheni, M. 2018. *Kemasan Pangan*. Plantaxia. Yogyakarta

- Nurdjannah, N., dan Dhalimi. 1998. Enhancement of white pepper, Indonesian experiences. *International Pepper Community* 22(1) : 28–37
- Nurwati. 2011. Formulasi Hard Candy dengan Penambahan Ekstrak Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Sebagai Flavor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Oceanic, M.I., Ida, B.P., dan Wayan, W. 2017. Pendugaan Waktu Kedaluwarsa Pendistribusian Manisan Salak Menggunakan Metode  $Q_{10}$ . *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 5(1)
- Park,U., Jeong, H., Jo., E, Park,T., Yoon,S., Kim,E., Jeong,J., dan Um,S. 2012. Piperine, a Component Of Blackpepper, Inhibits Adipogenesis By Antagonizing. *Journal Agric.* 60 (15) 3853–3860.
- Pertiwi, C., Sentosa, G., dan Ridwansyah. 2017. Pendugaan Umur Simpan Cookies Nenas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 5(1): 51-65.
- Pramusita, N., Elly YS., Haslina. 2019. Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Marshmallow Semangka . *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*
- Purnamayanti, N.P.A., Ida, B.P.G., dan Gede, A. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Karakteristik Fisik dan Mutu Sensori Kopi Arabika (*Coffea arabica* L). *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian* 5(2)
- Ramadhan. 2012. Pembuatan Permen Hard Candy yang Mengandung Propolis Sebagai Permen Kesehatan Gigi. *Skripsi*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Renumarn, P., dan Natthaya, C. 2020. Influence of Packaging and Storage Conditions on the Quality and Shelf-life of Chewy Santol (Kraton-Yee) Candies. *Web of Conferences* 141(2)
- Rismunandar. 2007. *Lada, Budidaya dan Tantangannya*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Robertson, G.L. 2010. Food Packaging and Shelf Life: A Practical Guide. CRC Press. Boca Raton.
- Robertson G.L. 1993. *Shelf Life of Foods*. Marcel Dekker Inc. New York
- Rusli, S. dan Nurjanah, N. 1990. Penelitian Tanaman Penghasil Minyak Atsiri di Balitro.Edisi Khusus Littro. J. 4(1) : 1-4.

- Sampurno, R. 2006. Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 15-22
- Sapei, L., dan Hwa, L. 2014. Study on The Kinetics Of Vitamin C Degradation Infresh Strawberry Juices. *Procedia Chemistry* 9 : 62-68
- Shaheen, S.M. 2005. Accelerated Stability Study of Metronidazole Infusion 100 ml. *TAJ* 18(2): 118-121.
- Sarpian, T. 2004. *Lada: Mempercepat Berbuah, Meningkatkan Produksi, Memperpanjang Umur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sembiring, S.B., dan Tatang, H. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu. *Jurnal Littri*. 18(3): 115-124
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sewald, M., and Devries, J. 2003. Shelf Life Testing. *In Medallion Laboratories Analytical Progress*.
- Singh, R.P. 1994. *Scientific principles of shelf-life evaluation. Di dalam. Shelf Life Evaluation of Foods. (C.M.D. Man, ed.)*. Blackie Academic and Professional, London.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan ke-4. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Solihin, Muhtarudin, dan Rudy, S. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-Umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* 3(2): 48-54.
- Sopandi, T dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan Teori dan Praktik*. ANDI. Yogyakarta
- Suciati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin. Makasar
- Supriadi C. 2004. Suplementasi Tepung Rumput Laut *Euchema cottonii* pada Pembuatan Roti Tawar dan Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Suyitno, 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- 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)
- Syalfina, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Permen Jahe dengan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Model Kadar Air Kritis. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Syarief, R., Santausa, S., dan Isyana, B. 1989. *Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tiaraswara, R.A., Taufik, Y., Afrianti, L.H. 2015. Optimalisasi Formulasi Hard Candy Ekstrak Mulberry (*Morus sp*) dengan Menggunakan Design Expert Metode D-optimal. *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung
- Tjokroadikoesoemo, 1986, *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- 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
- Watson, D.G. 2009. *Analisis Farmasi*. EGC. Jakarta
- Winarno, F. G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1994. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirani, M. 2017. Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensori Permen Hard Candy dengan Ekstrak Daun Sirsak (*Annona*

- Muricata* L.) Serta Penentuan Umur Simpan Produk. *Thesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- 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.
- Yunilas, dan Eri, Y. 2017. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Akuatik*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara