

## DAFTAR PUSTAKA

- Arpah. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk. Program Studi Ilmu Pangan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Arpah. 2007. *Penetapan Kadaluwarsa Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Bierley AW. 1988. *Plastic Material Properties and Application*. Chapman & Hall Publishing, New York.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. Statistical Year Book of Indonesia. Direktorat Jenderal Peternakan, Indonesia.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., and Wootton, M. 2003. *Ilmu Pangan*. Purnomo A.A., penerjemah. Penerbit Universitas Indonesia (UI Press), Jakarta. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Ergun, R., R. Lietha, dan R.H. Wartel. 2010. Moisture and Shelf Life in Sugar Confections, Critical Review in *Food Science and Nutritions*, 50:162-192.
- Eskin, M, and Robinson, D. 2001. *Food Shelf Life Stability: Chemical, Biochemical and Microbial Changes*. CRC Press, USA.
- Gunasekaran, S. 2003. *Cheese rheology and texture*. CRC Press, London
- Hanifah R. 2016. Pendugaan umur simpan dodol tomat (*Lycopersicum pyriforme*) menggunakan metode accelerated shelf life testing (ASLT) model arrhenius [skripsi]. Bandung: Universitas Pasundan.
- Hootman, R. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. ASTM, Philadelphia.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology*. Edisi keenam. Aspen Publisher Inc: Maryland.
- Johnson, M.E., and Chen, C.M. 1995. Technology of manufacturing reduced fat cheddar cheese. Di dalam seminar Chemistry of Structure–Function Relationships in Cheese, New York; Plenum Press. hlm 331–338.
- Kelly AL. 2007. What Are The Compositions Of Other Species' Milks And How Does This Affect Their Cheesemaking Properties. Di dalam McSweeney PLH, editor. Cheese Problem Solved. CRC Press, New York.

- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Labuza, T.P., dan M.K. Schmidl. 1985. Accelerated Shelf Life Testing of Foods. *Food Technology*, 39(9): 57-62, 64, 134.
- Lawless, H, and Heymann, H. 2010. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices Second Edition*. Springer, New York.
- Mardika, E.R. 2018. Pengaruh temperatur terhadap pembentukan fuel oil hasil pirolisis plastik *polypropylene* (Pp). [Skripsi]. Malang: Universitas Brawidjaya.
- Mistry, V.V and Anderson, D.L. 1993. Composition and microstructure of commercial full-fat and low-fat cheeses. *J Food Structure* 12: 259–266.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 2013. *Prinsip & Proses Teknologi Pangan*. Bogor (ID): Alfabeta.
- Murti, T.W., dan Hidayat, T. 2009. Pengaruh pemakaian kultur tiga macam bakteri asam laktat dan pemeraman terhadap komposisi kimia dan flavour keju. *Journal of The Indonesian Tropical Animal Agriculture*. 34 (1): 10-15.
- Nurhidayati T. 2003. Pengaruh Konsentrasi Enzim Papain dan Suhu Fermentasi Terhadap Kualitas Keju Cottage. *KAPPA* 4: 1: 13-17
- Peacock, A.J. 2006. *Polymer Chemistry Properties and Applications*. Munich: Hanser Publisher.
- Prabhakar, J.V. and B.L. Amia. 1978. Influence of water activity on the information on monocarbonyl compounds in oxidizing walnut oil. *J. Food Sci.* 43: 1.839–1.843.
- Purnomo, A. 1987. *Ilmu Pangan Terjemahan*. Jakarta: IU Press.
- Rauf, R. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta: ANDI.
- Retnani Y, Widiarti W, Amiroh I. Herawati L, Satoto KB. 2009. Daya simpan dan palatabilitas wafer ransum komplit pucuk dan ampas tebu untuk sapi pedet. *Prosiding Media Peternakan*. Bogor. Hlm 130-136.
- Riyadh, M. 2009. Analisa Proses adsorpsi dengan variasi bentuk silika gel sebagai adsorben dan air sebagai adsorbat untuk aplikasi pendingin alternatif. [Skripsi]. Depok: Universitas Indonesia
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging: Principals and Practice*. New York: Marcel
- Sarastuti, M., dan Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. In *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 464-475.

- Setiawan, H.A. 2005. Penentuan umur simpan produk biskuit marie dengan metode accelerated shelf life testing (ASLT). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Solihin, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2016. 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.
- Suarni dan Firmansyah, I.U. 2007. Struktur, Komposisi Nutrisi dan Teknologi Pengolahan Sorgum. Balai Penelitian Tanaman Serealia.
- Sugiyono. 1992. Penuntun Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Susilorini. 2006. Produk Olahan Susu. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- 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)
- Syarief, R dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit ARCAN bekerja sama dengan PAU Pangan dan Gizi. IPB: Bogor.
- Syarief, R.1989. *Teknologi Pengemasan Pangan* [monograf]. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Trisyulianti E, Jacjha J, Jayusmar. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan pengempaan terhadap sifat fisik wafer ransum dari limbah pertanian sumber serat dan leguminose untuk ternak ruminansia. *Prosiding Media Peternakan*. Bogor.
- Wasono, M., dan Edi, S. 2014. Pendugaan umur simpan tepung pisang goreng menggunakan metode aslt pendekatan arrhenius [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- Widya, D. 2012. Pembuatan starter kering kultur campuran bakteri asam laktat dan *Saccharomyces cerevicene* untuk proses fermentasi produk sereal instan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4 (1): 56-69.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.
- Winarno, F.G., dan Jenie,. S.LB. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan* Jakarta: Gramedia Pustaka

Zamora, R. dan Francisco, J. H. 2005. Coordinate Contribution of Lipid Oxidation and Maillard Reaction to the Nonenzymatic Food Browning, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 45:1, 49-59.