

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, B. A. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. (2005). *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Budijanto. S., Azis B. S., Beti. E. S., Wita. M. (2010). Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 11. No 2:71-77.
- Cole, R. (2003). *Food Packaging Technology. Consultant in Food Packaging*. Blackwell, London.
- Edy, S. (2018). Formulasi Analisa Sensori Dan Fisik Bumbu Penyedap Granula Berbasis Spirulina. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Seogijapranta. Semarang
- Etikaningrum, O. (2011). Pendugaan Umur Simpan Seasoning dan Mikroencapsulated Ginger Powder dengan Metode Accelerated Shhelf-Life Testing di PT. Indesso Aroma. Laporan Akhir. Institut Pertanian Bogor
- Ernawati, U. R., Lia, U., Baskara, K. (2014). Pengaruh Variasi Nilai Dextrose Equivalents (DE) Maltodektrin Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tactona Grandis L.f.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol 15. No. 2 : 111-120.
- Fiana, R. M., Cesar, W. R. (2018). Pendugaan Umur Simpan Minuman Instan Teh Kombucha Menggunakan Pendekatan Kadar Air Kritis Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 22. No 2 ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019.
- Husniati. (2009). Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Matodekstrin Dari Pati Singkong. *Jurnal Riset Industri*. Vol III. No 2: 133-138.
- Kilcast, David, Persis Subramaniam, 2000. *The Stability and Shelf-Life of Food*. Woodhead Publishing Limited. England.
https://www.academia.edu/4755269/The_stability_and_shelf-life_of_food.
Diakses 19 Maret 2019

Larsson . A. (2016). Evaluation of Natural Anti-Caking Agents in Spices and Spice Blends For a Consumer-Friendly Labeling of Spice Products. Chalmers University of Technology. Sweden

Mustafida, C., Simon, B., Bambang, W. (2015). Umur simpan Minuman Serbuk Berserat Dari Tepung Porong (*Amorpophallus oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 3. No 2.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-0222-1995. (1995). Bahan Tambahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4273-1996. (1996). Bumbu Rasa Ayam. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Steele. (2004). *Understanding and Measuring the Shelf-Life of Food*. England: Woodhead Publishing Limited.

