

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amarakoon, A.M. Suweesha H and Senevirathne Navaratne. (2015). "Evaluation of the Effectiveness of Silica Gel Desiccant in Improving the Keeping Quality of Rice Crackers. *Department of Food Science and Technology, University of Sri Jayewardenepura, Sri Lanka*. Vol.2, Hal. 45-48." Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/321005574_Effect_of_silica_gel_desiccant_on_the_sensory_quality_of_rice_crackers
- Andriani. (2013). Analisis Total Mikroba dan Nilai Gizi (Protein) Pada Lawa Bale Makanan Tradisional Sulawesi Selatan. Makassar: Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Alauddin. <http://repositori.uin-alauddin.ac.id/3110/1/Andriani.pdf>
- Arifin, Ita Masita. (2005). Deteksi Salmonella sp. Pada Daging Sapi di Pasar Tradisional dan Pasar Modern di Kota Makassar. Makassar: Fakultas Kedokteran Universitas Hasanuddin. <https://core.ac.uk/download/pdf/77624544.pdf>
- Aryani, Titin, Fitria Siswi Utami, Sulistyaningsih, Isnin Aulia Ulfah M. 2016. "Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kerusakan Asam Lemak Omega-3 Pada Air Susu Ibu (ASI). *Jurnal STIKES Aisyiyah Yogyakarta*. Vol.10 No. 2, Hal. 169-176." Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/144503-ID-pengaruh-lama-penyimpanan-terhadap-kerus.pdf>
- Arham.(2017). Nilai pH, Aktivitas Antioksidan dan Nilai TBA (*Thiobarbituric Acid*) Nugget Dangka Dengan Penambahan Tepung Beras Merah dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. Makassar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. <https://core.ac.uk/download/pdf/141541583.pdf>
- Cicilia, Asi Pebrina. (2012). Ketahanan Spora dan Sel Vegetatif Bacillus cereus Terhadap Suhu Awal Preparasi dan Selama Penyimpanan Makanan Pendamping Asi Bubuk Instan. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. <https://docplayer.info/163842676-Ketahanan-spora-dan-sel-vegetatif-bacillus-cereus-terhadap-suhu-awal-preparasi-dan-selama-penyimpanan-makanan-pendamping-asi-bubuk-instan.html>
- Cruz, Renato Souza, Nilda de Fátima Ferreira Soares, Nélio José de Andrade, Renato Souza Cruz, Nilda de Fátima Ferreira Soares, and Nélio José de Andrade. (2006). "Evaluation Of Oxygen Absorber On Antimicrobial Preservation of Lasagna-Type Fresh Pasta Under Vacuum Packed. *Ciênc. agrotec., Lavras*. Vol. 30 No.6, Hal. 1135-1138." Diakses dari https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-70542006000600015

- Christian, Salomo dan Wahyu Irawati. (2019). “Uji Resistensi Isolat Khamir Yang Diisolasi Dari Limbah Industri di Rungkut, Surabaya, Indonesia. Fakultas Ilmu Pendidikan, Program Studi Pendidikan Biologi, Universitas Pelita Harapan. Vol. 5 No.1, Hal. 1-10.” Diakses dari <https://docplayer.info/169151335-Uji-resistensi-isolat-khamir-yang-diisolasi-dari-limbah-industri-di-rungkut-surabaya-indonesia.html>
- Dagnas, Stephane and Jeanne-Marie Membre’. (2012). “Predicting and Preventing Mold Spoilage of Food Products. L’Universite’ Nantes Angers Le Mans, Oniris. Vol. 76 No.3, Hal.538–551.” Diakses dari <https://meridian.allenpress.com/jfp/article/76/3/538/171901/Predicting-and-Preventing-Mold-Spoilage-of-Food>
- Dewi, Resmila, Risa Nursanty, dan Cut Zulvizar. (2011). “Te Effect Of Storage Time On Total Of Fungi In Kanji Pedah. Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh. Vol. 11 No. 2.” Diakses dari <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/natural/article/view/596/505>
- Deák, Tibor. (2007). *Handbook of Food Spoilage Yeasts*. London : CRC Press. Diakses dari <https://www.routledgehandbooks.com/doi/10.1201/9781420044942.ch3>
- Ehling-Schulz M, Guinebretière M, Montana, Berge O, Fricker M, Svensson B. (2006). “Toxin gene profiling of enterotoxic and emetic *Bacillus cereus*. FEMS Microbiology Letters. Vol. 260 No. 2, Hal. 232–240.” Diakses dari <https://academic.oup.com/femsle/article/260/2/232/489912>.
- Ekawati, Evy Ratnasari, Siti Nur Husnul Y, dan Fakhmi Rooslan Hamid. (2017). “Deteksi *Escherichia coli* Patogen Pada Pangan Menggunakan Metode Konvensional dan Metode Multiplex PCR. *Dosen Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Maarif Hasyim Latif Sidoarjo*. Vol. 1 No. 2.” Diakses dari <https://e-journal.umaha.ac.id/index.php/sainhealth/article/view/107/145>
- Fauzi, Muhammad. (2008). *Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Asam Laktat Biji Kopi Luwak*. Jember: Fakultas Pertanian Universitas Jember. <https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/59366/ISOLASI.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Fajriyani, Azqia, Wikanastri Hersoelistyorini dan Nur Hidajah. (2019). “Nilai TBA, FFA, Kadar Air dan Sifat Sensori Keripik Kentang Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Program Studi S1 Teknologi Pangan. Universitas Muhammadiyah Semarang. Vol.9 No.02, Hal. 54-68.” Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5247/pdf>

- Faridz, Raden, Hafiluddin dan Mega Anshari. (2007). “Analisis Jumlah Bakteri dan Keberadaan Escherichia coli pada Pengolahan Ikan Teri Nasi di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Unijoyo. Vol. 4 No. 2, Hal. 94-106.” Diakses dari <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/2012/03/1-Faridz-analisis-Jumlah-Bakteri.pdf>
- Hadidoemarto, Triyanto. (2003). “Penyerap Oksigen dan Aplikasinya Dalam Sistem Pengemasan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan Yang Dikemas. Bulletin Penelitian. Vol. 25 No. 2.” Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/272627-none-7e159f29.pdf>
- Herawati, Heny. (2008). “Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah, Bukit Tegalepek Ungaran. Vol. 27 No.4.” Diakses dari <http://203.190.37.42/publikasi/p3274082.pdf>
- Hernando, Deni, Dian Septinova, dan Kusuma Adhianto. (2015). “Kadar Air dan Total Mikroba pada Daging Sapi di Tempat Pemotongan Hewan (TPH) Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. Vol. 3 No. 1, Hal. 61-67.” Diakses dari <https://docplayer.info/39976405-Kadar-air-dan-total-mikroba-pada-daging-sapi-di-tempat-pemotongan-hewan-tph-bandar-lampung.html>
- Herigstad, B., Hamilton, M., & Heersink, J. (2001). “How to optimize the drop plate method for enumerating bacteria. *Journal of Microbiological Methods*. Vol. 44, Hal. 121– 129.” Diakses dari [https://doi.org/10.1016/S0167-7012\(00\)00241-4](https://doi.org/10.1016/S0167-7012(00)00241-4)
- Hasrimi, Adila Nawan, Anto Budiharjo, dan Siti Nur Jannah. (2017). “Deteksi Gen t1h dan t2h Pada Bakteri *Vibrio parahaemolyticus* Dari Air Tambak Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) di Kabupaten Rembang. Departemen Biologi, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro Semarang. Vol. 6 No. 3, Hal. 85-95.” Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/biologi/article/view/19571/18562>
- Hernawati, Diana dan Vita Meylani. (2019). “Variasi Inokulum *Rhizopus* sp Pada Pembuatan Tempe Berbahan Dasar Kedelai dan Bungkil Kacang Tanah. Jurusan Pendidikan Biologi FKIP Universitas Siliwangi. Vol. 4 No.1, Hal. 58-67.” Diakses dari <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma/article/view/6499>
- Iswara, July. (2016). Uji Cemarkan Kapang, Khamir dan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Serbuk Jamu Kunyit di Pasar Gede Surakarta. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. https://eprints.uns.ac.id/29251/1/M3513027_pendahuluan.pdf
- Jolly, W. Matt, and Ann M. Hadlow. (2012). “A Comparison Of Two Methods For Estimating Conifer Live Foliar Moisture Content. US Forest Service, Rocky Mountain Research Station, Fire Sciences Laboratory. USA. No. 21, Hal. 180-185.” Diakses dari https://www.fs.fed.us/rm/pubs_other/rmrs_2012_jolly_m001.pdf

- Khasanah, Nurul W. (2007). Kajian Tentang Produk Kue Semprit Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Putih. Yogyakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta. <https://eprints.uny.ac.id/14158/1/Laporan%20Skripsi.pdf>.
- Kusumawardani, Hastin Dyah, Slamet Riyanto, Ismi Setianingsih, Candra Puspitasari, Deni Juwanto, Cicik Harfana, dan Palupi Dyah Ayuni. (2018). “Kandungan Gizi, Organoleptik, dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, dan Pisang). Balai Litbang Kesehatan Magelang. Vol.9 No. 2, Hal. 123-138.” Diakses dari <https://www.readcube.com/articles/10.22435%2Fmgmi.v9i2.543>
- Larone, Davise H. (1981). *Medically Important Fungi A Guide to Identification*. Germany: Laboratory Mycology, Biotest Serum Institut GmbH.
- Magdalena, Riana dan Maria Angela Krisanti. (2019). “Analisis Penyebab dan Solusi Rekonsiliasi Finished Goods Menggunakan Hipotesis Statistik dengan Metode Pengujian Independent Sample T-Test di PT. Merck, Tbk. Jurnal Tekno. Vol. 16 No. 1.” Diakses dari <http://journal.binadarma.ac.id/index.php/jurnaltekno/article/view/623/389>
- Maharani, Dewi Maya, Nursigit Bintoro dan Budi Rahardjo. (2012). “Kinetika Perubahan Ketengikan (*Rancidity*) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Jurusan Keteknikan Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya* Malang. Vol. 32 No. 1.” Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9651/7226>
- Mizana , Dina Khaira, Netty Suharti, dan Arni Amir. (2016). “Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus* Sp pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*. Vol. 5 No. 2.” Diakses dari <http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/521>
- Mukharomah, Ervina. (2017). “Identifikasi dan Uji Kapang Lipolitik Sebagai Pembelajaran Inkuiri. Program Studi Pendidikan Biologi Universitas Muhammadiyah Palembang. Vol. 3 No. 2.” Diakses dari <http://jurnal.radenfatah.ac.id/index.php/bioilmi/article/view/1404/1131>
- Murtiningrum, Mathelda K. Roreng, Zita L. Sarungallo, Abadi Jading dan Melani Watofa. (2013). “ Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik Pada Beberapa Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah (*Pandanus conoideus*) dan Kualitas Minyaknya. *Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian dan Teknologi Pertanian (Fapertek), Universitas Negeri Papua*. Vol 1. Hal. 287-295.” Diakses dari https://www.academia.edu/28612116/PENGARUH_PERBEDAAN_JENIS_KEMASAN_PLASTIK_PADA_BEBERAPA_SUHU_PENYIMPANAN_TERHADAP_UMUR_SIMPAN_DRUPA_BUAH_MERAH_Pandanus_conoideus_L_DAN_KUALITAS_MINYAKNYA

- Mukharomah, Ervina, Munawar dan Hary Widjajanti. (2015). "Identifikasi dan Sinergisme Kapang Lipolitik Dari Limbah SBE (Spent Bleaching Earth) Sebagai Agen Bioremediasi. Jurusan Biologi Lingkungan, Program Studi Pengelolaan Lingkungan, Universitas Sriwijaya. Vol. 13 No. 1, Hal. 19-26." Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/316946215_IDENTIFIKASI_DAN_SINERGISME_KAPANG_LIPOLITIK_DARI_LIMBAH_SBE_SPENT_BLEACHING_EARTH_SEBAGAI_AGEN_BIOREMEDIASI
- Maulita, Riza, Darniati dan Mahdi Abrar. (2017). "Total Kontaminasi Salmonella sp Pada Peralatan Pemotongan Unggas di Pasar Lamnyong. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala. Vol. 1 No. 3, Hal. 504-512." Diakses dari <http://jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/3809/1784>
- Nurhikmat, Asep, Bandul Suratmo, Nursigit Bintoro dan Suharwadji Sentana. (2015). "Perubahan Mutu Gudeg Kaleng "Bu Tjitro" Selama Penyimpanan. Unit Pelaksana Teknis Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Yogyakarta. Vol. 35 No. 3." Diakses dari <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9348/6934>
- Nurjanah, S. (2006). "Kajian sumber cemaran mikrobiologis pangan pada beberapa rumah di lingkaran kampus IPB Darmaga, Bogor. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, Vol. 11 No. 3, Hal. 18-24." Diakses dari <http://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/13908/10528>
- Pakpahan, Rolan Sudirman, Intje Picauly, dan I Nyoman Widiarta Mahayasa. (2015). "Cemaran Mikroba Escherichia coli dan Total Bakteri Coliform pada Air Minum Isi Ulang. Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Nusa Cendana. Vol. 9 No. 4." Diakses dari <http://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/733/464>
- Pertiwi, Citra, Sentosa Ginting dan Ridwansyah. (2016). "Pendugaan Umur Simpan Cookies Nanas Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air kritis. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian USU Medan. Medan. Vol. 5 No.1." Diakses dari <https://jurnal.usu.ac.id/index.php/jrpp/article/view/Citra%20Pertiwi/pdf>
- Putri, Aprilia Mustikaning, Pramudya Kurnia. (2018). "Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dug-Dug di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*. Vol.13 No. 1, Hal. 41-48." Diakses dari <https://pdfs.semanticscholar.org/2e4b/06dc4895e52171807ad491063c562a8842bf.pdf?ga=2.238553600.1802850388.1603341467-944984346.1595261017>

- Rais, Irvan U. Nur, Didi M. Irawan, Yogie A. Syamsuddin dan Solli D. Murtyas. (2018). "Analisis Mikro Struktur Absorptivitas Silika Gel Pada Kondisi Temperatur dan Relative Humidity (RH) Dinamis. Jurusan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Tidar. Vol. 1 No. 1." Diakses dari <http://jom.untidar.ac.id/index.php/merc/article/view/134/pdf>
- Rozana. (2013). Aplikasi Penyerap Oksigen (Oxygen Scavengers) dalam Teknologi Pengemasan. Bogor: Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. https://www.academia.edu/6009259/JURNAL_REVIEW_APLIKASI_PENYERAP_OKSIGEN_OXYGEN_SCAVANGERS_DALAM_TEKNOLOGI_PENGE_MASAN
- Sakti, Hariyanto, Susi Lestari dan Agus Supriadi. (2016). "Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Hasil Perikanan. Vol. 5 No. 1, Hal. 11-18." Diakses dari <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3514/1858>
- Saputra. G.A, Sarengat dan S.B.M. Abduh. (2014). "Aktivitas Air, Total Bakteri dan Driploss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding Dengan Malam Batik. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro. Semarang. Vol. 3 No. 1, Hal. 34-40." Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aa/article/view/10996/10665>
- Saranraj, P, and M. Geetha. (2012). "Microbial Spoilage of Bakery Products and Its Control by Preservatives. *International Journal of Pharmaceutical & Biological Archives*. Vol. 3 No. 1, Hal. 38-48." Diakses dari https://www.academia.edu/1633496/Microbial_Spoilage_of_Bakery_Products_and_Its_Control_by_Preservatives
- Sarofa, Ulya, Tri Mulyani dan Yudda Arief Wibowo.(2013). Pembuatan Cookies Berserat Tinggi Dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove. Jawa Timur: Staf Pengajar Prodi Teknologi Pangan UPN Veteran. <https://core.ac.uk/download/pdf/234615385.pdf>
- Silfia. (2012). "Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Mutu Kue Kering. Balai Riset dan Standardisasi Industri Padang. Vol. 2 No. 1, Hal. 43-49." Diakses dari <https://docplayer.info/38141486-Pengaruh-substitusi-tepung-pisang-terhadap-mutu-kue-kering-the-influence-of-banana-flour-substitution-to-the-quality-of-cookies.html>
- Sitompul, Maruli, E. Siswosubroto, Delly Rumondor, dan M. Tamasoleng. (2015). "Penilaian Kadar Air, pH dan Koloni Bakteri pada Produk Daging Babi Merah di Kota Manado. Fakultas Peternakan Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol. 35 No. 1, Hal. 117 – 130." Diakses dari <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/zoetek/article/view/7108/6620>
- SNI 2973-2011. (2011). Biskuit. Standarisasi Nasional Indonesia Jakarta.

<https://docplayer.info/46886530-Biskuit-sni-2973-2011.html>

- Thearesti, Caritas Cindy. (2015). Uji Angka Kapang/Khamir dan Identifikasi *Escherichia coli* dalam Jamu Kunyit Asam dari Penjual Jamu di Wilayah Ngawen Klaten. Yogyakarta: Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. https://repository.usd.ac.id/2724/2/128114072_full.pdf
- Triyono. (2018). Teknik Sampling dalam Penelitian. Klaten: Universitas Widya Dharma. https://www.researchgate.net/publication/324029597_TEKNIK_SAMPLING_DALAM_PENELITIAN
- Wibowo, A, T. H. Prayogi, dan Sudjatmogo. (2015). “Tampilan Total Plate Count dan *Staphylococcus aureus* Pada Susu Sapi *Friesian Holstein* Akibat Dipping Dengan Iodosfor Pada Berbagai Konsentrasi. Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro. Vol. 4 No. 1, Hal. 88-92.” Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/183628-ID-none.pdf>
- Wijnands LM, Dufrenne JB, Rombouts FM, in 'T Veld PH, van Leusden FM.(2006). “Prevalence of potentially pathogenic *Bacillus cereus* in food commodities in the Netherlands. *Journal of Food Protection*. Vol. 69 No. 11, Hal. 2587–2594.” Diakses dari <https://meridian.allenpress.com/jfp/article/69/11/2587/171982/Prevalence-of-Potentially-Pathogenic-Bacillus>
- Wijnands, L. M. (2008). *Bacillus cereus* associated food borne disease: Quantitative aspects of exposure assessment and hazard characterization. The Netherlands: *IPhD thesis*, Wageningen University. <https://edepot.wur.nl/14338>
- Yusmarini, U. Pato, dan H. Siregar. (2013). “Mie Instan Berbasis Pati Sagu dan Ikan Patin Serta Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 5 No. 2.” Diakses dari <http://www.jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/1005/948>
- Yusuf Maulana, Dede Suhendar dan Eko Prabowo Hadisantoso. (2014). “Studi Karakteristik Silica Gel Hasil Sintesis dari Abu Ampas Tebu dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida. Bandung. Vol. 8 No. 1.” Diakses dari <https://journal.uinsgd.ac.id/index.php/istek/article/view/201/217>
- Zaki, Ibnu. (2011). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikrobiologi Biskuit Bayi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita Moschata*) dan Tepung Ikan Patin (*Pangasius spp*) Sebagai MP-ASI. Semarang : Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. http://eprints.undip.ac.id/35914/1/419_Ibnu_Zaki_G2C007037.pdf