

6. DAFTAR PUSTAKA

- Aprida, P., Suprayatmi, M., & Hutami, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Alumunium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VM-PET12), 3(2), 97–104. <https://ojs.unida.ac.id/Agrohalal/article/view/097-104>
- Ardyanto, T. (2004). MSG dan Kesehatan : Sejarah, Efek dan Kontroversinya. *Inovasi*, 1(XVI), 52–56. <https://aryaulilalbab.files.wordpress.com/2015/04/msg-dan-kesehatan-sejarah-efek-dan-kontroversinya.pdf>
- Arizka, A. A., Daryatmo, J. (2015). Perubahan Kelembaban dan Kadar Air Teh Selama Penyimpanan pada Suhu dan Kemasan yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 4(4). Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian, Magelang. <http://jatp.ift.or.id/index.php/jatp/article/view/6>
- Atmaja, A., Siswanti., Amanto, B. S. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (Curcuma Heyneana Valetton & Van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer Dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol. 8(2): 107-114. Universitas Sebelas Maret, Surakarta. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/12900/10966>
- Aventi. (2015). Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah. Seminar Nasional Cendekiawan ISSN 2460-8696. Pusat Penelitian dan Pengembangan Pemukiman. <https://trijurnal.llemlit.trisakti.ac.id/index.php/semnas/article/viewFile/108/108>
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1996). Penyedap Rasa SNI 01-4273-1996. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Barbosa-Cánovas, G. V., Fontana Jr, A. J., Schmidt, S. J., & Labuza, T. P. (Eds.). (2007). *Water activity in foods: fundamentals and applications*. John Wiley & Sons. https://drive.google.com/file/d/11vJCVIwza3fZhdD269BGO1DYZHJtcs_5/view?usp=sharing
- Dattareya, A., Etzel, M. R., Rakin, S. A. (2007). *Kinetics of Browning During Accelerated Storage of Sweet Whey Powder and Prediction of its Shelf Life*. *International Dairy Journal* 17 : 177-182. Department of Food Science, University of Winsconsin-Madison, USA. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0958694606000434>
- Dermiki, M., Phanphensophon, N., Mottram, D. S., & Methven, L. (2013). Contributions of non-volatile and volatile compounds to the umami taste and overall flavour of shiitake mushroom extracts and their application as flavour enhancers in cooked minced meat. *Food Chemistry*, 141(1), 77–83. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.03.018>
- Chartika, R. (2005). Analisis Brand Image Produk MSG (Monosodium Glutamate) Bagi Konsumen Rumah Tangga Wilayah Kecamatan Senen Jakarta Pusat. Skripsi. Sarjana Ekstensi Manajemen Agribisnis. IPB. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/17662>

- Eritha, T., (2006), Aplikasi Teknik Analisa *Focused Improvement* Dalam Usaha Mencapai *Zero Defect* Produk Bumbu Penyedap Rasa Di PT Unilever Indonesia, IPB, Bogor, <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/3814>
- Faridah, D. N. *et al.* (2013) “Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing pada Produk Bandrek Instan dan Sirup Buah Pala (*Myristica fragrans*),” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3), hal. 144–153. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/8390/6536>.
- Ganesan, V., Rosentrater, K. A., Muthukumarappan, K. (2007). *Dynamic Water Adsorption of Distillers Dried Grains with Solubles (DDGS)*. *Cereal Chem.* 84(6): 548-555. AACC International, Inc. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-84-6-0548>
- Geha, R. S., Beiser, A., Ren, C., Patterson, R., Greenberger, P. A., Grammer, L. C., ... Saxon, A. (2000). Review of alleged reaction to monosodium glutamate and outcome of a multicenter double-blind placebo-controlled study. *Journal of Nutrition*, 130(4 SUPPL.), 1058–1062. <https://doi.org/10.1093/jn/130.4.1058s>
- Gorzizadeh, N., Pahlevani, F., and Sahajwalla, V. (2017). Metallised plastics waste as a new resource - Study of electronic structure and chemical bond. *Journal of Materials and Environmental Science*, 8(5): 1599–1606. https://www.jmaterenvironsci.com/Document/vol8/vol8_N5/170-JMES-2676-Gorzizadeh.pdf
- Harris, H., & Fadli, M. (2014). PENENTUAN UMUR SIMPAN (SHELF LIFE) PUNDANG SELUANG (*Rasbora* sp) YANG DIKEMAS MENGGUNAKAN KEMASAN VAKUM DAN TANPA VAKUM (Determination of Pundang Seluang (*Rasbora* sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging). *SAINTEK PERIKANAN : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 9(2), 53–62. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/view/8122/6667>
- Herawati, H. (2008) “Penentuan umur simpan pada produk pangan,” *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), hal. 124–130. <http://203.190.37.42/publikasi/p3274082.pdf>
- Huda, S. (2020). Efek Evaporasi Dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(2): 84-93. Universitas Padjadjaran, Bandung. <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/42716/27922>
- Indriani, M., Pratama, F., & Hermanto, H. (2019). Analisis Lama Penyimpanan Kemplang Ikan Palembang yang Diproses dengan Panas dari Gelombang Mikro dan yang Digoreng. *Jurnal Fishtech*, 8(2), 72–78. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v8i2.10008>
- Kazir, Meital., Yarden Abuhassira, Arthur Robin, Omri Nahor, Jincheng Luo, Alvaro Israel, Alexander Golberg, dan Yoav D. Livney. (2019). Extraction Of Proteins From Two Marine Macroalgae, *Ulva* Sp. And *Gracilaria* Sp., For Food Application, And Evaluating Digestibility, Amino Acid Composition And Antioxidant Properties Of The Protein Concentrates. *Food Hydrocolloids*, 87:194-203. https://m.tau.ac.il/~agolberg/pdf/2019_1.pdf

- Kurniawan, H., Bintoro, N. dan WK, J. N. (2018) “Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius,” *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1), hal. 93–99. <https://jrpb.unram.ac.id/index.php/jrpb/article/view/68/60>
- Kusnandar, F. dan Adawiyah D. R. (2010). Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis [*Accelerated Shelf-life Testing of Biscuits Using a Critical Moisture Content Approach*]. 21(2): 1–6. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtip/article/view/3407>
- Kusnandar, F., Hermeinasari, A., & Adawiyah, D. R. (2016). Pendugaan Umur Simpan Bumbu Serbuk Kuah Bakso dengan Metode Akselerasi. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(1), 10–17. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27568>
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven, 13(2), 37. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/metana/article/view/18012/12724>
- Lioe, H. N., Apriyantono, A., Takara, K., Wada, K., & Yasuda, M. (2005). Umami taste enhancement of MSG/NaCl mixtures by subthreshold L- α -aromatic amino acids. *Journal of Food Science*, 70(7), s401–s405. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2005.tb11483.x>
- Masic, U., & Yeomans, M. R. (2014). Umami flavor enhances appetite but also increases satiety. *American Journal of Clinical Nutrition*, 100(2), 532–538. <https://doi.org/10.3945/ajcn.113.080929>
- Mustafidah, C., dan Widjanarko, S. B. (2015). Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophillus*) Dan Karagenan Melalui Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2): 650-660. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/186>
- Neelam, A., Ishteyaq, S., Hany, O., & Mahmood, S. J. (2019). A Comparitive Study of Physical Behaviour and Biodegradation of Metalized and Non-Metalized Polypropylene Films. *Current World Environment*, 14(2), 267–275. <https://doi.org/10.12944/cwe.14.2.11>
- Priadi, G., Setiyoningrum, F. Afiati, F., Amieni, H., Arpah, M. 2019. Pendugaan Umur Simpan Sediaan Bawang Tunggul Hitam dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT). *Jurnal Litbang Industri* 9(2): 79-88. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://dx.doi.org/10.24960/jli.v9i2.5454.79-88>
- Rahmanto, S. A., Parnanto, N. H. R. dan Nursiwi, A. (2014) “Pendugaan Umur Simpan Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius,” *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3), hal. 35–43. <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4660/4044>.
- Rahmi, A. D., Dien, H. A., dan Kaparang J. T. (2018). Mutu Mikrobiologi Dan Kimia Dari Produk Pasta (*Intermediet Product*) Penyedap Rasa Alami Yang Disimpan Pada Suhu Ruang Dan

- Suhu Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 6(2): 42-47. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jmthp/article/view/19510>
- Robertson, G. L. (Ed.). (2009). *Food packaging and shelf life: a practical guide*. CRC Press. https://drive.google.com/file/d/1wX4sgbswxvUZ_C2LSL6g6zHaHy2-D4nA/view?usp=sharing
- Santosa, T. L. (2017). Pengawasan mutu bahan pengemas tepung bumbu, kaldu pelezat dan santan bubuk di pt mitratama rasa sejati. *Laporan Kerja Praktek, Universitas Katolik Soegijapranata*. <http://repository.unika.ac.id/13992/>
- Saenab, A. *et al.* (2010) “Evaluasi Kualitas Pelet Ransum Komplit yang Mengandung Produk Samping Udang,” *JITV*, 15(1), hal. 31–39. <http://oaji.net/articles/2015/1610-1424415808.pdf>
- Sampurno, R. (2006). Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. Edisi Khusus Oktober 2006, hal: 15 – 22 ISSN: 1411-1098. Tangerang. <http://jurnal.batan.go.id/index.php/jsmi/article/view/4934/4294>
- Susanto, A. (2018). Pengaruh Penggunaan Enkapsulat Gumarab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Etanol Daun Dandang Gendis (*Clinacanthus Nutans*) Dengan Menggunakan Metode Freeze Drying. Skripsi. Sarjana Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata. <http://repository.unika.ac.id/17390/>
- Susilowati, A. (2016). Pengaruh Aktifitas Proteolitik *Aspergillus* sp-K3 dalam Perolehan Asam-Asam Amino sebagai Fraksi Gurih Melalui Fermentasi Garam pada Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.). *Pangan*, 19(1), 81–92. <http://jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/121>
- Utami, N. M., Sirajuddin, S. dan Najamuddin, U. (2014) “Penentuan Masa Kadaluausa Produk Bubur Bekatul Instan Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test,” *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 10(3), hal. 174–179. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/497>
- Yusuf, M., Sulaemman, R., & Sribudiani, E. (2014). Pemanfaatan Pelepah Kelapa Sawit (*Elaeis guenensis jacq.*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Briket Arang. <https://media.neliti.com/media/publications/183888-ID-pemanfaatan-pelepah-kelapa-sawit-elaeis.pdf>
- Zhang, M. X., Wang, X. C., Liu, Y., Xu, X. L., & Zhou, G. H. (2012). Isolation and identification of flavour peptides from Puffer fish (*Takifugu obscurus*) muscle using an electronic tongue and MALDI-TOF/TOF MS/MS. *Food Chemistry*, 135(3), 1463–1470. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.06.026>
- Zhuang, M., Lin, L., Zhao, M., Dong, Y., Sun-Waterhouse, D., Chen, H., ... Su, G. (2016). Sequence, taste and umami-enhancing effect of the peptides separated from soy sauce. *Food Chemistry*, 206, 174–181. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.03.058>