

DAFTAR PUSTAKA

- Amanto, B. S., Atmaka, W., & Affandi, D. R. (2011). Prediksi umur simpan tepung jagung (*Zea mays L.*) Instan di dalam kemasan plastik. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2).
<https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/view/13568/11312>.
- Apriliyani, M. W., Nurdihati, A., & Ardiyansyah, M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Jelly Kelor Instan dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Pendekatan Kadar Air Kritis. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 2(2), 54-63.
<https://ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/967/866>
- Ariani, N. M., & Mahmudah, L. (2017). Recycle Afalan Kemasan Aluminium Foil Sebagai Koagulan Pada IPAL. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, 2(2). <https://www.neliti.com/id/publications/453439/>
- Arif, A.B. (2016). Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, Vol.25(2).
- Asiah, N., Laras, C., Wahyudi, D. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Universitas Bakrie.
<https://www.researchgate.net/profile/Wahyudi-David/publication/323279142>
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitkabi), Kementerian Pertanian. 2015. Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi. <https://balitkabi-litbang-ppid.pertanian.go.id/doc/108/laptun-2015.pdf>
- Bongoni, -R., Verkerk, -R., Steenbekkers, -B., Dekker, -M., Stieger, -M., 2014. Evaluation of different cooking conditions on broccoli (*Brassica oleracea var. italica*) to improve the nutritional value and consumer acceptance. *Plant Foods Human Nutrition*. 69(3), 228-234. <https://doi.org/10.1007/s11130-014-0420-2>
- Budyanto, M. P. (2012). Pengaruh Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Produk Keju Lunak Rendah Lemak. <https://docplayer.info/50968512>
- Damayanti, R. W., I, K.S. (2018). Pengaruh Lama Blanching Uap Terhadap Kandungan Kadar Beta Karoten, Kadar Air, Daya Serap Air, Densitas Kamba dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning. *Jurnal Agronomix*, Vol.9(2).

- Darmiadi, S., Ridwan, R., Prima, L., Winda, P., Diny, A. S. (2020). Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instant Stroberi Foam Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.9(4).
- Dewi, Y. K. (2021) Nilai Thiobarbituric Acid (TBA) dan Angka Lempeng Total (ALT) Sponge Cake Beras Merah, Hitam, dan Putih Selama Penyimpanan. *Cermin: Jurnal Penelitian*, Vol. 5(1).
- Duka, F. S. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Pendugaan Umur Simpan Tepung Premix Roti Tawar Berbasis Tepung Beras Termodifikasi Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing Mode* Pendekatan Kadar Air Kritis. Tesis, Program Magister Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin, Makassar. <https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/25412/2/G032202005>
- Erawati, C. M. (2006). Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). Thesis. Bogor : Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. <https://docplayer.info/34529560>
- Hasany, M. R., Eddy, A., Rusky, I. P. (2017). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius Pada Fruit Nori. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, Vol. 8(1).
- Herawati, H. dan Sunarmani. (2016). Teknologi Pengolahan Produk Roti Gluten Free. Prosiding Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-53 Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. <https://repository.unsri.ac.id/105263/1/prosiding%20faperta%20unsri%202016.pdf>
- Herlina, E., & Nuraeni, F. (2015, September). Stabilitas Kandungan Gizi dan Pendugaan Umur Simpan Flakes Berbahan Baku Tepung Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Fortifikasi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). In *SEMINAR NASIONAL PANGAN LOKAL, BISNIS, DAN EKOINDUSTRI*. <https://docplayer.info/41052287>.
- Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix lacryma-jobi L.: Poaceae*) Untuk Diversifikasi Pangan : Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan. *Jurnal Berita Biologi*, Vol. 14(2). https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850/1735
- Juhaeti, T., Ninik, S., Indra, G. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Serealia Minor Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, Vol 3(2). <https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/vivabio/article/view/34113/3242>

- Kemal, Nathania N., Karim, A. A. S. (2012). Analisis Kandungan β - Karoten dan Vitamin C dari Berbagai Varietas Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Indonesia Chimica Acta*, 2:4-7. https://adoc.pub/analisis-kandungan-karoten-dan-vitamin-c-dari-berbagai-varie.html#google_vignette
- Kurrohman, T. (2010). Tanaman Obat – Jali. Diakses melalui <http://gerry-tk.blogspot.com/2010/10/tanaman-obat-jali.html>. Pada tanggal 7 September 2023.
- Kutschera, M. & Krasaekoopt, W. (2012). The Use of Job's Tear (*Coix lacryma-jobi* L.) Flour to Substitute Cake Flour in Butter Cake. *Au J.T*, 15(4), 233-238. <https://www.thaiscience.info/journals/Article/AUJT/10905878.pdf>
- Latifa, N. Nurhidajah., M. Yusuf. (2019). Stabilitas Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Tepung Beras Hitam Berdasarkan Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan. Universitas Muhammadiyah Semarang. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5245/pdf>
- Maharani,P., Umar, S., Yasmin, A. R., Aprilia, F.,Supriyadi. (2022). Efek Pengolahan Konvensional Pada Kandungan Gizi dan Anti Gizi Biji Petai. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol.23(2).
- Mujiarto, I. (2005). Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Traksi*, 3(2), 65. <https://mesinunimus.files.wordpress.com/2008/02/sifat-karakteristik-material-plastik.pdf>
- Muntikah., Maryam Razak. (2017). Bahan Ajar Gizi Ilmu Teknologi Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Jakarta.
- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). UMUR SIMPAN MINUMAN SERBUK BERSERAT DARI TEPUNG PORANG (*Amorpophallus oncophillus*) DAN KARAGENAN MELALUI PENDEKATAN KADAR AIR KRITIS [IN PRESS APRIL 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/186/192>.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, Nazir, F. 2018. Metode Penetapan Titik Kritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian* 7(1). <http://ejournal.unisi.ac.id/index.php/jtp/article/view/112/85>
- Noviansyah, E. (2019). Kajian Formulasi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Sifat Organoleptik dan Kimia Nugget Ikan Runcah. Tugas Akhir Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung.
- Nurmala, T. (2011). Potensi dan Prospek Pengembangan Hanjeli (*Coix lacryma-jobi* L) Sebagai Pangan Bergizi Kaya Lemak untuk Mendukung Diversifikasi Pangan Menuju Ketahanan Pangan Mandiri.

- Onuegbu, N., C., Nworah, K., O., Essien, P. E., Nwosu, J. N., Ojukwu, M., 2013. *Proximate, functional and anti-nutritional properties of boiled proximate, functional and antinutritional properties of boiled ukpo seed (Mucuna flagellipes) flour. Nigerian Food Journal.* 31(1), 1–5. <https://pdf.sciencedirectassets.com/312336/1>
- Patel, B., Gopi, P., Samir, S., Shradha, P. (2017). A review: *Coix lacryma jobi L.* Research journal of pharmacognosy and phytochemistry, Vol. 9(4).
- Pulungan, M. H., Sucipto, S., & Sarsiyani, S. (2016). Penentuan umur simpan pia apel dengan metode ASLT (studi kasus di UMKM Permata Agro Mandiri Kota Batu). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(2), 61-66. <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/271/249>.
- 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. Tersedia pada: <https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/download/4660/4044>.
- Setiasih, I. S., Santoso, M. B., Hanidah, I. I., & Marta, H. (2017). Pengembangan kapasitas masyarakat dalam menggunakan hanjeli sebagai alternatif pengganti beras sebagai pangan pokok dan produk olahan. *Prosiding Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(2). <https://jurnal.unpad.ac.id/prosiding/article/view/14230/6889>.
- Syahputri, D. A., & Wardani, A. K. (2015). Pengaruh Fermentasi Jali (*Coix lacryma jobi-L*) pada proses Pembuatan Tepung terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cookies dan Roti Tawar [IN PRESS JULI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3). <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/221/228>
- Teunou, E. dan Fitzpatrick, J. J. (1999) “Effect of Relative Humidity and Temperature on Food Powder Flowability,” *Journal of Food Engineering*, 42(2), hal. 109–116.
- Trianawati, M. L., Nurwitri, C., Titi, R., Sri, R., Rosy, H. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Hanjeli (*Coix lacryma -jobi L.*) Yang Dimodifikasi Dengan $Na_2S_2O_5$ dan Aplikasinya Pada *Cupcake*. *Jurnal Sains Terapan: Wahana Informasi dan Alih Teknologi Pertanian*, Vol. 12(1). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jstsv/article/view/42359/23861>
- Utami, N. M., Sirajuddin, S. dan Najamuddin, U. (2014) “Penentuan Masa Kadaluarsa Produk 39 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/497/310>.