

7. DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2013. USDA National Nutrient Database for Standart Reference. Washington. <https://tinyurl.com/4hxta5cr>
- Agry Luthfita Sari, M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Sosis Sapi Berdasarkan Variasi Kemasan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan). <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/49695>
- Agustia, F. C., Rukmini, H. S., Naufalin, R., & Ritonga, A. M. (2021). Pendugaan Umur Simpan Tiwul Instan yang Dikemas dalam Aluminium Foil dan Polietilen dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(1), 27-32. <https://doi.org/10.17728/jatp.7046>
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat fisik, kimia, dan fungsional tepung jagung yang diproses melalui fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169. <https://doi.org/10.22146/agritech.12860>
- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air, Kadar protein, dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 37-45. <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/download/10814/6629>
- 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/download/13568/11312>
- Ardiansyah, G., Hintono, A., & Pratama, Y. (2019). Karakteristik fisik selai wortel (*Daucus carota* L.) dengan penambahan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai bahan pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 175-180. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23520>
- Astawan, M., Riyadi, H., & Nurhayati, E. (2013). Perendaman Asam Askorbat Dapat Memperbaiki Sifat Fisik, Kimia, Sensori, dan Umur Simpan Tepung Bekatul Fungsional (Ascorbic Acid Soaking Can Improve Physical, Chemical, Sensory Characteristics and Storage Time of Functional Rice Bran). *Jurnal Pangan*, 22(1), 49-60. <https://doi.org/10.33964/jp.v22i1.77>
- Chhabra, D., & Gupta, R. K. (2015). Formulation and phytochemical evaluation of nutritional product containing Jobâ€™s tears (*Coix lachryma-Jobi* L.). *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 4(3), 291-298. <https://www.phytojournal.com/archives/2015.v4.i3.668/formulation-and->

[phytochemical-evaluation-of-nutritional-product-containing-jobaeurs-tears-coix-lachryma-jobi-l](#)

- Damayanti, E. D., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *Jurnal Tata Boga*, 5(1), 11-16. <https://core.ac.uk/download/pdf/230742611.pdf>
- Daniel, E., Momoh, S., Friday, E. T., & Okpachi, A. C. (2014). Evaluation of the biochemical composition and proximate analysis of indomie noodle. *International Journal of Medical and Applied Sciences*, 3(1), 166-175. <https://tinyurl.com/3adm3kew>
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151-157. <https://doi.org/10.17728/jatp.7539>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>
- Dwimayasanti, R. (2016). Pemanfaatan karagenan sebagai edible film. *Oscana*, 41(2), 8-13. <http://dx.doi.org/10.22373/ekw.v5i2.5567>
- Fahmiyah, S. A. R. A. H. (2017). Studi pembuatan tepung premix empek-empek goreng menggunakan formulasi tepung ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dan tepung tapioca.[Skripsi, Universitas Hasanuddin]. Repository Universitas Hasanuddin. <http://dx.doi.org/10.1088/1755-1315/355/1/012079>
- Fauziyah, R. N., & Putri, M. M. (2020). Pie Tape Ketan Hitam Efektif Memperbaiki Frekuensi Buang Air Besar Pada Remaja dengan Konstipasi. <http://repo.poltekkesbandung.ac.id/1791/1/referensi%205.pdf>
- Hakiki, N. N., & Afifah, C. A. N. (2019). Penganekaragaman kue basah tradisional berbasis tepung premix. *Jurnal Tata Boga*, 8(1), 99-109. <https://core.ac.uk/download/pdf/230743777.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*. <http://prosiding.upgris.ac.id/index.php/pangan/pangan/paper/view/685/0>

- Histifarina, D. (2004). Pendugaan umur simpan kentang tumbuk instan berdasarkan kurva isotermi sorpsi air dan stabilitasnya selama penyimpanan. <https://www.neliti.com/publications/84790/pendugaan-umur-simpan-kentang-tumbuk-instan-berdasarkan-kurva-isotermi-sorpsi-ai>
- Irawanto, R., Lestari, D. A., & Hendrian, R. (2017). Jali (*Coix lacryma-jobi* L.): Biji, perkecambahan, dan Potensinya. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indon*, 3(1), 151. <https://smujo.id/psnmbi/article/view/1633>
- Juhaeti, T. (2015). Jali (*Coix Lacryma-Jobi* L.; Poaceae) Untuk Diversifikasi Pangan: Produktivitas Pada Berbagai Taraf Pemupukan. *Berita Biologi*, 14(2), 163-168. https://e-journal.biologi.lipi.go.id/index.php/berita_biologi/article/view/1850/1735
- Juhaeti, T., Setyowati, N., & Gunawan, I. (2021). Pemanfaatan dan Prospek Sereal Minor Jali (*Coix lacryma-jobi* L.) dalam Pembuatan Kuliner Untuk Pengembangan Usaha Industri Rumah Tangga. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 6-17. <https://doi.org/10.35799/vivabio.3.2.2021.34113>
- Khasanah, H. N., Dewi, O., Abidin, S. M., & Hastuti, U. S. (2013, October). Studi Tentang Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Keanekaragaman Kapang Kontaminan pada Tepung Terigu. In *Prosiding Seminar Biologi* (Vol. 10, No. 2). <https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/prosbio/article/viewFile/3180/2220>
- Khathir, R., Jannati, R., & Agustina, R. (2021). Shelf-life estimation of Pliek-U based on moisture changes by using Arrhenius and Q10 approach. <https://doi.org/10.17969/rtp.v14i2.20518>
- Kurniawan, R. (Ed.). (2019). *Profil kesehatan Indonesia tahun 2018*. Kementerian Kesehatan RI.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, K., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh berbagai filler (bahan pengisi) terhadap kadar air, rendemen dan sifat organoleptik (warna) chicken nugget. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 370-376. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/aaaj/article/view/2339>
- 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. <http://www.assumptionjournal.au.edu/index.php/aujournaltechnology/article/view/1377>
- Li, T., Li, J., Hu, W., Zhang, X., Li, X., & Zhao, J. (2012). Shelf-life extension of crucian carp (*Carassius auratus*) using natural preservatives during chilled

storage. Food Chemistry, 135(1), 140-145.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2012.04.115>

Mahmudatussa'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu [Color characteristics and antioxidant activity of anthocyanin extract from purple sweet potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176. <https://doi.org/10.6066/jtip.2014.25.2.176>

Makbul, M. (2021). Metode pengumpulan data dan instrumen penelitian. <https://doi.org/10.31219/osf.io/svu73>

Marbun, E. D., Sinaga, L. A., Simanjuntak, E. R., Siregar, D., & Afriany, J. (2018). Penerapan Metode Weighted Aggregated Sum Product Assessment Dalam Menentukan Tepung Terbaik Untuk Memproduksi Bihun. *JURIKOM (Jurnal Riset Komputer)*, 5(1), 24-28. <http://dx.doi.org/10.30865/jurikom.v5i1.567>

Muhariyani, I. P. (2016). Pendugaan Masa Simpan Brownies Sukun Substitusi Berdasarkan Nilai TBA (Thiobarbituric Acid) dan ALT (Angka Lempengan Total) menggunakan Model Arrhenius (Doctoral dissertation, UNPAS). <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/12518>

Murlida, E., Putri, C. O. A., & Rozali, Z. F. (2023, December). PENGARUH SUHU DAN LAMA PENYIMPANAN TERHADAP MUTU TEPUNG PREMIKS BOLU KUKUS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas* L.). In SEMINAR NASIONAL PENELITIAN DAN PENGABDIAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN (Vol. 3, No. 1). <https://jurnal.usk.ac.id/THPConf/article/view/35290>

Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). UMUR SIMPAN MINUMAN SERBUK BERSERAT DARI TEPUNG PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) DAN KARAGENAN MELALUI PENDEKATAN KADAR AIR KRITIS [IN PRESS APRIL 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(2). <https://tinyurl.com/3wdtna7t>

Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286-290. <https://jurnalpenyuluhan.ipb.ac.id/index.php/ipthp/article/view/17506>

Nindyarani, A. K., Sutardi, S., & Suparmo, S. (2011). Karakteristik kimia, fisik dan inderawi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* Poiret) dan produk olahannya. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 31(4), 89834. <https://doi.org/10.22146/agritech.9634>

- Nugroho, A. E., & Damayanti, A. (2016). Analisis Usahatani Jelai (*Coix lacryma jobi-L*) Studi Kasus Di Desa Loh Sumber Kecamatan Loa Kulu Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Magrobis*, 16(1), 60-70. <https://shorturl.at/bfzPT>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis internet of things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- 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>
- Ramadhani, P. D., Setiani, B. E., & Rizqiati, H. (2017). Kualitas selai alpukat (*Persea americana* Mill) dengan perisa berbagai pemanis alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1). <https://doi.org/10.14710/jtp.2017.17132>
- Ratnaduhita, A., Nuhriawangsa, A. M. P., & Kartikasari, L. R. (2021). Aplikasi aktivitas antioksidan tepung gathot (singkong terfermentasi) dalam edible film sosis ayam di suhu ruang. *Livestock and Animal Research*, 19(2), 227-237. <https://doi.org/10.20961/lar.v19i2.51837>
- Riyandi, D. F., Sya'di, Y. K., & Nurhidajah, N. (2022). Total Bakteri, Angka TBA, Dan Sifat Sensoris Bumbu Dasar Putih Pasta Berdasarkan Lama Simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 41-49. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.41-49>
- Rohmatussiamah, S. (2017). Tepung Premiks Pancake Berbahan Dasar Mocaf (Modified Cassava Flour) Dengan Perlakuan Penyangraian. *Repository.Unej.Ac.Id*. <http://repository.unej.ac.id/handle/123456789/95816>
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian karakteristik sensoris fisik dan kimia kerupuk fortifikasi daging lidah buaya (*Aloe vera*) dengan metode pemanggangan menggunakan microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98. <https://tinyurl.com/bdddkpne>
- Saffitriani., Humairani, R., Akmal, Yusrizal. 2020. Penentuan Kadar Air Terasi Seruway Pada Kemasan Aluminium Foil dan Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Almuslim: Aceh*. <https://mail.ejurnalunsam.id/index.php/psn/article/view/3324>
- Salim, M. R. (2014). *Aplikasi model Arrhenius untuk pendugaan masa simpan sosis ayam pada penyimpanan dengan suhu yang berbeda berdasarkan nilai TVB dan pH* (Doctoral dissertation, UNPAS). <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/3592>

- Sari, S. D., Dali, F. A., & Harmain, R. M. (2017). Masa Simpan Stik Rumput Laut Fortifikasi Tepung Udang Rebon dalam Kemasan Polipropilen| Shelf life of seaweed stick fortified by rebon shrimp flour in polypropylene packaging. *The NIKe Journal*, 5(4). <https://doi.org/10.37905/v5i4.5293>
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Putri, S. K. D. F. A. (2015). Pengaruh penambahan telur pada kandungan proksimat, karakteristik aktivitas air bebas (aw) dan tekstural snack bar berbasis pisang (Musa paradisiaca). *Agritech*, 35(1), 1-8. <https://doi.org/10.22146/agritech.9413>
- 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://doi.org/10.24198/jppm.v4i2.14230>
- Soares, J. T. F., & Malelak, G. E. M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka (Manihot Utilisima) dengan Tepung Bengkuang (Pachyrizus Erosus) terhadap Aktivitas Antioksidan, Thiorbarbituric Acid (TBA), dan Mutu Organoleptik Bakso Daging Sapi: Effect Substitution of Tapioca Flour (Manihot Utilisima) with Yam Bean (Pachyrizus Erosus) on Antioxidant Activity, Thiorbarbituric Acid, and Organoleptik Quality of Beef Meatballs. *Jurnal Peternakan Lahan Kering*, 3(1), 1359-1365. <https://doi.org/10.57089/jplk.v3i1.602>
- Steed, L. E., & Truong, V. D. (2008). Anthocyanin content, antioxidant activity, and selected physical properties of flowable purple-fleshed sweetpotato purees. *Journal of Food science*, 73(5), S215-S221. <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2008.00774.x>
- Sudargo, T., Prameswari, A. A., Aulia, B., Aristasari, T., Alfionita, K., Muslichah, R., ... & Putri, S. R. (2021). Analisis sensoris dan umur simpan makanan selingan prediabetes berbasis tuna (*Thunnus sp.*) dan labu siam (*Sechium edule*). *Media Gizi Mikro Indonesia*, 12(2), 153-164. <https://doi.org/10.22435/mgmi.v12i2.4952>
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method). *Biopropal Industri*, 11(2), 127-137. <https://dx.doi.org/10.36974/jbi.v11i2.5898>
- 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://tinyurl.com/bdhr846c>

Syarfaini, S., Satrianegara, M. F., Alam, S., & Amriani, A. (2017). Analisis Kandungan Zat Gizi Biskuit Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poiret) Sebagai Alternatif Perbaikan Gizi Di Masyarakat. *Al-Sihah: The Public Health Science Journal*. <https://doi.org/10.24252/as.v9i2.3763>

Widhaswari, V. A., & Putri, W. D. R. (2014). PENGARUH MODIFIKASI KIMIA DENGAN STTP TERHADAP KARAKTERISTIK TEPUNG UBI JALAR UNGU [IN PRESS JULI 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 121-128. <https://tinyurl.com/32bw5mj7>

Zare, F., Orsat, V., Champagne, C., Simpson, B. K., & Boye, J. I. (2012). Microbial and physical properties of probiotic fermented milk supplemented with lentil flour. *Journal of Food Research*, 1(1), 94. <https://pdfs.semanticscholar.org/6a4b/5d4f936b3864a0adca6cecaec1979b5f0ef5.pdf>