

6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (2003). Kemasan Flexibel. Direktorat Jenderal Industri Dan Dagang Kecil Menengah. Departemen Perindustrian Dan Perdagangan. http://idkm.dprin.go.id/files/docs/pelatihan/kemasan/modul_2.doc.

Anonim. (2006). Bahaya di Balik Kemasan Plastik. Badan Ketahanan Pangan. Sumatera Utara. http://www.bahanpang.sumutprov.go.id/ardet.php?id_news=32

Anonim. (2007)^a. Pengawet Makanan, Adakah Yang Aman?. http://www.jawaban.com/news/health/detail.php?id_news=070724165606

Anonim. (2007)^b. Peramalan Umur Simpan. PANGANPLUS All rights reserved. <http://www.panganplus.com/artikel.php?aid=3>

Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet; and M. Wootton. (1987). Food Science (Terjemahan : Ilmu Pangan, diterjemahkan Purnomo dan Adiono). Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Butt, Masood Sadiq, Nasir, Muhammad, Akhtar Saeed and Sharif Kamran. (2000). Effect of Moisture and Packaging on the Shelf Life of Wheat Flour. Journal of Food Safety V. 4, 1-6. <http://www.internetjfs.org/articles/ijfsv41.pdf>.

Brown, W. E. (1992). Plastics in Food Packaging. Marcel Dekker, Inc. New York.

de Man, J. M. (1997). Principle of Food Chemistry (Terjemahan : Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.

Donatus dan Makhfoeld. (1992). Toksin Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Fardiaz, S. (1992). Mikrobiologi pangan 1. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Gaman, P. M. and K. B. Sherington. (1994). The Science of Food, An Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology Second Edition (Terjemahan : Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi, diterjemahkan Gardjito, Naruki, Murdiati dan Sardjono). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Hardman. (1989). Water and Food Quality. Elsevier Science Publishers Ltd. London

Hayes, P. R. (1992). Food Microbiology and Hygiene. Elsevier Science Publisher. New York.

Ikrawan Yusep. (2006). Bahaya di Balik Plastik Kemasan Makanan. Cyber Media-Dokumentasi Digital. Bandung.

<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2007/022007/15/cakrawala/index.html>

Imansyah dan Achmad. (2006). Minimalkan Zat Aditif pada Makanan. Pikiran Rakyat. Cyber Media-Dokumentasi Digital. Bandung.

<http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/2006/012006/05/cakrawala/lainnya01>.

Jay, J. M. (1986). Modern Food Mikrobiology. Van Nostrand Reinhold Company. New York.

Juneja and Sofos. (2002). Control of Foodborne Microorganisms. Marcel Dekker, Inc. New York.

Lay, B. W. (1994). Analisis Mikroba di Lab. PT Raja Grafindo Persada Jakarta.

Mudjajanto, E. S dan Yulianti, L. N. (2002). Membuat Aneka Roti. Penerbit Swadaya. Jakarta.

Nichole. (2000). How Does Temperature Affect the Growth of Mold on Wheat Bread?.

<http://www.selah.k12.wa.us/soar/sciproj2000/NicholeA.html>

Novak, J. S.; G. M. Sapers; V. K. Juneja. (2003). Microbial Safety Of Minimally Processed Foods. CRC Press. USA

Nurminah, M. (2002). Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas. USU Digital Library.

<http://library.usu.ac.id/modules.php?op=modload&name=Downloads&file=index&req=getit&lid=260>.

Ogundare A. O. and Adetuyi F. C. (2003). Studies On The Microbial Population of Bread Baked With Wheat Flour From South Western Nigeria. Journal Food, Agriculture & Environment Vol.1 (3&4): 85-87. 2003. *Nigeria*.

<http://www.world-food.net/scientificjournal/2003/issue3/pdf/food/food-16.pdf>.

Piazza and Masi. (1995). Moisture Redistribution Throughout The Bread Loaf During Staling and Its Effect On Mechanical Properties. American Association Of Cereal Chemists, Inc. Journal Cereal Chem vol 72(3):320-325.

http://www.aaccnet.org/cerealchemistry/backissues/1995/72_320.pdf.

Pelczar, M. J. And E. C. S. Chan. (2005). Elements of Microbiology (Terjemahan : Dasar-Dasar Mikrobiologi, diterjemahkan Hadioetomo, Imas, Tjitrosomo, dan Angka).

Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.

Potter, N. and J. H. Hotchkiss. (1996) Food Science. CBS Publishers & Distributors. New Delhi.

Rismana Eriawan. (2002). Kemasan Antimikroba. Pikiran Rakyat Cyber Media. Jakarta. <http://www.pikiran-rakyat.com/cetak/0304/18/cakrawala/lainnya04.htm>

Samson and Hoekstra. (1995). Introduction to Food-Borne Kapang. CBF. Netherland. SNI 01-3840-1995. Roti. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.

Suyitno. (1990). Bahan – Bahan Pengemas. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gisi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta

Syarief dan Halid. (1991). Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Jakarta.

Winarno, F. G. (1993). Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia. Jakarta.

Winarno, F. G. dan Jennie. (1982). Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Winarno, F. G. (1997). Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno, F. G ; Fardiaz S; dan Fardiaz D. (1984). Pengantar Teknologi Pangan. PT Gramedia. Jakarta

