

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1992. Daftar komposisi bahan makanan. <http://itp.gizinet.id/daftar-komposisi-bahan-makanan>. Diakses pada tanggal 21 Januari 2010.
- Andarwulan dan Hariyadi. 2004. *Perubahan mutu (fisik, kimia, mikrobiologi) produk pangan selama pengolahan dan penyimpanan produk pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (Self Life)*, Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1996. *Official methods of analysis. association of official agricultural chemist*. 16th ed. AOAC. Washington DC. Chapter 45, p.5-65
- Astawan, M. 2003. Mari ramai-ramai makan tauge. <http://www.kompas.com/kesehatan/news/0304/23/003738.htm>. Diakses tanggal 12 Januari 2011.
- Arpah. 2001. *Penentuan kadaluwarsa produk pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 86-88 hlm.
- Baskara, K., R. Basito, dan T. H. Hatmaryani . 2005. Pengeringan vanili pada berbagai kemasan palstik. program studi ilmu dan teknologi pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian.UNS. Solo. *Agrointek* 4(2): 148-149
- Christian, J.H.B. 1980. *Reduced water activity*. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C.p 79-90
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I (1979) Direktorat Gizi dan Departemen Kesehatan R.I. 1979. Daftar komposisi bahan makanan. bhara karya aksara. Jakarta. 57 hlm.
- Floros, J. D. 1993. Shelf life prediction of packaged foods. Dalam: Pendugaan umur simpan keripik wortel (*daucus carota l.*) dalam kemasan aluminium foil dengan metode akselerasi 2010. (Skripsi). FATETA. IPB. Bogor: 88 hlm.
- Hariyadi. 2004. *Masa kadaluarsa produk*. Dalam: Modul II pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (shelf life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 16 hlm

- Haryoto 2000. *Teknologi tepat guna kecap benguk*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta : 54 hlm.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*. Jawa Tengah. 124-127 hlm.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf life of food. *J. Food Sci.* 39: 861-865.
- Koswara, S. 2006. Sukun sebagai Cadangan pangan alternatif. <http://www.Ebookpangan.com> . Diakses tanggal 3 mei 2011. 1-4 hlm.
- Koswara, S dan F. Kusnandar 2004. *Contoh kasus pendugaan masa kadaluarsa produk-produk spesifik*. Dalam: Modul V pelatihan pendugaan waktu kadaluarsa (self life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 14 hlm
- Kusnandar, F. 2004. *Aplikasi program komputer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan metode arrhenius*. Dalam: Modul VI pendugaan waktu kadaluarsa (self life) bahan dan produk pangan. IPB. Bogor, 1-2 Desember 2004: 19 hlm
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan umur simpan metode ASLT. [http://: itp.fatetaipb.ac.id](http://itp.fatetaipb.ac.id). Diakses pada tanggal 28 Januari 2011
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar teknologi minyak dan lemak pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta: 316 hlm.
- Labuza,T.P. 1982. Shelf life dating of foods. food and nutrition press inc., westport, connecticut. Dalam : Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Kemasan Alumunium Foil Dengan Metode Akselerasi (skripsi). 2010: 88 hlm.
- Labuza dan Schmidl. 1985. Penetuan suhu pengujian umur simpan produk. *Dalam: Modul II pendugaan waktu kadaluarsa (self life) bahan dan produk pangan*. 1-2 Agustus 2004. Bogor: 16 hlm.
- Mubarak, A.E. 2005. Nutritional composition and antinutritional factors of mung bean seed (*paseolus aureuas* as affected by some home traditional processes. *J.Food Chemistry* 89:489-495.
- Nurminah, M. 2002. Penelitian sifat bahan berbagai kemasan plastik dan kertas serta pengaruhnya terhadap bahan yang dikemas. USU. Sumatera Utara. 1-15 hlm.

- Prabhakar, J.V. and B.L. Amia. 1978. Influence of water activity on the information on monocarbonyl compounds in oxidizing walnut oil. *J. Food Sci.* 43: 1.839–1.843.
- Robi'in. 2007. Perbedaan Bahan Kemasan Dan Periode Simpan Serta Pengaruhnya Terhadap Kadar Benih Jagung Dalam Ruang Terbuka. <http://www.Pustaka-deptan.go.id/publikasi/bt12073.pdf>. Diakses pada tanggal 23 februari 2011
- Samsiar, D. 2010. Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (BMC) dari tepung sukun, tepung kacang benguk germinasi dan susu skim terhadap sifat fisik, mikrobiologi, dan organoleptik. skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: 92 hlm.
- Santoso, B dan A. Rejo. 2007. Peningkatan masa simpan lempok durian ukiran kecil dengan menggunakan empat jenis kemasan . Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sriwijaya. Palaembang. 72-91 hlm.
- Setyani, S. Medikasari, and R. Adawiyah. 2010. Formulation of Weaning Food and Evaluation Protein Quality from Composite Flour of Breadfruit and Velvet Bean (*Mucana pruriens L.*). Procceding International Seminar on Horticulture to Support Food Security 2010, 22-23 Juni 2010.
- Soemarsono dan A. Nurhikmat. 2005. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis plastik pengemas terhadap waktu kadaluarsa bahan makanan campuran untuk anak balita. *Balai Pengembangan Proses Dan Teknologi Kimia LIPI* Yogyakarta. Yogyakarta : 425-431 hlm.
- Soekarto, S. T.1981. Penelitian Organoleptik. Dalam: Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (bmc) dari tepung sukun, tepung kacang benguk germinasi dan susu skim terhadap sifat fisik, mikrobiologi, dan organoleptik (skripsi). 2010: 92 hlm.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2005. Syarat mutu makanan pendamping air susu ibu (MP-ASI) – Bagian 1 : Bubuk Instan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1984. *Prosedur analisis untuk bahan makanan dan pertanian*. Liberty. Yogyakarta: 138 hlm.
- Syarief, R., S. Santausa, dan B. Isyana. 1989. Buku dan monograf teknologi pengemasan pangan. Dalam: Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel (*Daucus carota L.*) dalam Kemasan Alumunium Foil Dengan Metode Akselerasi (Skripsi). 2010: 88 hlm.
- Widowati, S. 2003. Prospek Tepung sukun untuk berbagai produk makanan olahan dalam upaya menunjang diversifikasi pangan. Dalam: Pengaruh formulasi bahan makanan campuran (bmc) dari tepung sukun (*artocarpus*

communis) dan tepung kacang benguk (*mucuna pruriens l.*) terhadap kandungan gizinya (skripsi) 2010: 45 hlm

Winiarti, P., Arpah, dan E. Diah. 2005. Penentuan kadaluarsa dan model isothermis biji dan bubuk lada hitam. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. IPB. Bogor. 21-38 hlm.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia. Jakarta: 251 hlm.

Winarno, F.G. 1995. *Enzim pangan*. Gramedia PU. Jakarta: 115 hlm.

Winarno, F.G . 1997. *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama: 243 hlm.