

## DAFTAR PUSTAKA

- Dalton, A., Sugiyono, & Syamsir, E. (2016). Pengaruh Penambahan Emulsifier terhadap Mutu Sensori Roti Tawar selama Penyimpanan.
- Firdausia, N. A. (2019). Pengaruh Jenis Kemasan dan Masa Simpan terhadap Penurunan Kualitas Produk Kacang (*Arachis hypogaea* L.) Kupas Goreng. *Laporan Akhir*.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan.
- Johnrencius, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan terhadap Mutu Kukis Sukun.
- Maryati, S. (2016). Aplikasi Moisture Absorber pada Kemasan Bioplastik untuk Penyimpanan Tomat.
- MAYASARI, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *skripsi*.
- Prof.Dr.Ir. I Nyoman Sucipta, M., Dr.Ir. Ketut Suriasih, M. A., dan Dr.Ir. Pande Ketut Diah Kencana, M. (n.d.). *Pengemasan Pangan*. 2017.
- Rais, I. U., Irawan, D. M., Syamsuddin, Y. A., & Murtyas, S. D. (2018). Analisis Mikro Struktur Absorptivitas Silika Gel Pada Kondisi Temperatur dan Relative Humidity (RH) Dinamis.
- Rustanto, D., Anam, C., & Parnanto, N. H. (2018). Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin.
- Sari, F. O. (2015). Eksperimen Pembuatan Cake Tepung Mocaf dengan Sponge Method dan Pound Method dan Penggunaan Gula yang Berbeda. *skripsi*.
- Silviani, S. (2019). Pendugaan Umur Simpan dengan Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Produk Manisan Kering Labu Siam (*Sechium edule*).
- Sulastri, S., & Kristianingrum, S. (2010). Berbagai Macam Senyawa Silika: Sintesis, Karakterisasi dan Pemanfaatan.
- Wuri Marsigit, M. M. (2019). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan dalam Suhu Ruang terhadap Mutu Dodol Pepaya.