

DAFTAR PUSTAKA

- A. Lastriyanto, & A. I. Aulia. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110–114. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114>
- Adhamatika, A., Wijaya, R., Sari, E. K. N., Brilliantina, A., Triardianto, D., & Choirun, A. (2024). Penurunan Kadar Protein Ikan Lemuru Bumbu Kuning Kaleng Serta Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Arrhenius. *Oryza (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(1), 18–24. <https://doi.org/10.33627/oz.v13i1.1494>
- Adna Ridhani, M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Amalia, F. D., Maharani, S. N., Rahman, K., Muslim, M. A. Q., Nabil, F., Suandi, M. R., & Kurniawan, M. F. (2024). Penentuan Pemodelan Arrhenius Berdasarkan Data Saran Suhu Penyimpanan dan Umur Simpan pada Label Kemasan Burger Sapi. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7761–7771. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14165>
- Anggo, A. D. (2018). Energi Aktivasi Perubahan Nilai Free Fatty Acid pada Abon Ikan Lele Dumbo (*Clarias* sp) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 21–28. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v1i2.1834>
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 15–24. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/article/view/1531>
- Ariyetti, A., Arziya, D., & Wijayanti, R. (2024). Karakteristik Minyak Jelantah Hasil Proses Pemurnian Dengan Arang Sekam Padi Pada Berbagai Ukuran Partikel. *Menara Ilmu*, 18(1), 51–58. <https://doi.org/10.31869/mi.v18i1.5246>
- Atasasih, H., Paramita, I. S., & Rahayu, D. (2024). Pendugaan Umur Simpan Nupate (Nugget Patin Tempe) Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Kesehatan Komunitas (Journal of Community Health)*, 10(1), 141–149. <https://doi.org/10.25311/keskom.vol10.iss1.1650>
- Azzahra, F. A., Rohula, U., & Nurhartadi, E. (2013). The effect of red galangal (*Alpinia Purpurata*) essential oil addition on edible coating towards the stability of ph and color of patin fish fillet during frozen storage. *Jurnal*

Teknologi Hasil Pertanian, 2(4), 39–45.

Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Mutu Karkas dan Daging Ayam*. Badan Standardisasi Nasional.

BPOM. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2021 tentang Persyaratan Pangan Olahan Berasam Rendah Dikemas Hermetis. *Bpom Ri*, 11, 1–16.

Choosuk, N., Meesuk, P., Renumarn, P., Phungamngoen, C., & Jakkranhawat, N. (2022). Kinetic Modeling of Quality Changes and Shelf Life Prediction of Dried Coconut Chips. *Processes*, 10(7), 1–11. <https://doi.org/10.3390/pr10071392>

Firdausi, N. I. (2020). Sistem Pengecekan pH Air Otomatis Menggunakan Sensor pH Probe Berbasis Arduino Pada Sumur Bor. *Kaos GL Dergisi*, 8(75), 147–154. <https://doi.org/10.1016/j.jnc.2020.125798> <https://doi.org/10.1016/j.smr.2020.02.002> <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/810049> <http://doi.wiley.com/10.1002/anie.197505391> <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780857090409500205> <http://>

Haryati, Estiasih, T., Heppy, F., & Ahmadi, K. (2015). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Produk Tape Ketan Hitam Khas Mojokerto Hasil Sterilisasi. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 156–165.

Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.

Hustiany, R., Purba, F., Nuradina, F., & Turana, S. (2023). Pengaruh lama dan suhu pemanasan serta pengecilan ukuran terhadap mutu puree pisang talas (*Musa paradisical* var *sapientum* L.). *Desember*, 17(4), 884–895. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i4.17512>

Indonesia, S. N. (2013). *SNI 3741:2013 Minyak Goreng*. Badan Standardisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/5359>

Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem Monitoring berbasis Desktop untuk Perangkat Mini Exhausting Pada Proses Pengalengan Ikan. *JTIM : Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53. <https://doi.org/10.35746/jtim.v4i1.200>

Kusnandar, F., Dafiq, H. H., Rahayu, W. P., & Irmawan, D. (2023). Evaluasi Kecukupan Panas dan Pengembangan Proses Alternatif dalam Sterilisasi Komersial Jamur Kancing dalam Kaleng. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(2), 100–107.

<https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.2.100>

- Marchi, F., Laoh, P., & Gala, S. (2025). *Sawit Kemasan Terhadap Parameter Free Fatty Acid (Ffa) Dan Peroxide Value (Pv)*. 6, 61–73.
- Mashuri, A., Zubaidah, E., Teknologi Hasil Pertanian, J., & Universitas Brawijaya Malang Jalan Veteran, F. (2017). Kebab Rica Rica: Inovasi Kuliner Siap Saji Khas Sulawesi Utara Sebagai Upaya Pelestarian Kuliner Bangsa Kebab Rica-Rica: Inovation Of North Sulawesi's Modern Special Culinary As Effort Preservation Of Nation Food. *Dkk Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 79–84.
- Mongdong, A. G., Fatimah, F., & Rorong, J. A. (2019). Umur Simpan Bakasang Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis. L) Dengan Metode Accelerated Shelft Life Test (Aslt) Berdasarkan Parameter Free Fatty Acid (Ffa). *Pharmacon*, 8(3), 656. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29389>
- Ndahawali, D. H., Wowiling, F., Risnawati, Pongoh, S., Kaharu, S., & Sasara, S. M. (2016). Pojok Ilmiah Studi Proses Pengalengan Ikan Di Pt. Sinar Pure Foods International Bitung Oleh. *Buletin Matric*, 13(2), 42–54.
- Nuraini, V., & Widanti, Y. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 189. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v14i02.20337>
- Nurul Asiah, Laras Cempaka, W. D. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan* (Vol. 16, Issue 1). Universitas Bakrie Press.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang Microbiological quality of broiler chicken meat sold at Banyumanik traditional markets of Semarang. *Jurnal Biologi Tropika, Mei*, 3(1), 8–16.
- SNI 01-2891:1992. (1992). SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman. *Bsn, 01-2891-19*, 1–36.
- SNI 01-2976-2006. (2006). *SNI 01-2976-2006: Saus Cabe*. Badan Standardisasi Nasional. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3184>
- Suaniti, N. M., Saraswati, A. A. S. D., & Putra, A. A. B. (2022). Analisis Kafein Dalam Kopi Arabika (Coffea arabica L.) Pada Berbagai Suhu Penyangraian Dengan Metode Spektrofotometer UV-VIS DAN GC-MS. *Jurnal Kimia*, 16(1), 115. <https://doi.org/10.24843/jchem.2022.v16.i01.p15>
- Sugiyono, 2014:80. (2014). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi

Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Universitas Panca Marga Probolinggo*, 1–20.

Sula, A. E., & Chamalinda, K. N. L. (2021). Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 13(1), 52–68. <https://doi.org/10.35457/akuntabilitas.v13i1.1599>

Syarif, R. H., Tangke, U., A. Daeng, R., & Usman, H. (2023). Penentuan Umur Simpan Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Rica-Rica Dalam Kemasan Kaleng. *Jurnal Sains Sosial Dan Humaniora (Jssh)*, 3(1), 33–44. <https://doi.org/10.52046/jssh.v3i1.1538>

Syska, K., Nuroniah, N. S., & Ropiudin, R. (2023). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal dalam Kemasan Vakum menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius. *Rona Teknik Pertanian*, 16(1), 69–80. <https://doi.org/10.17969/rtp.v16i1.31499>

Tiven, N., Simanjorang, T., Joris, L., & Batuwael, A. (2021). Kualitas Organoleptik Daging Ayam Yang Digoreng Menggunakan Jenis Minyak Goreng Yang Berbeda. *Journals& Proceedings*, 24–25. <http://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/view/1193%0Ahttp://jnp.fapet.unsoed.ac.id/index.php/psv/article/download/1193/527>

TKPI. (2020). Tabel Komposisi. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Windiartono, A., Riyanti, R., & Wanniatie, V. (2016). Efektivitas tepung kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) sebagai pengawet terhadap aspek kimia daging ayam broilet The Efektiveness of Kecombrang Flower Powder (Nicolaia Speciosa Horan) Powder As Preservative On Chemical Aspects of Broiler Meat. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 4(1), 19–23.

Yuswita, E. (2014). Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.