

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2013. Kecap Kedelai – Bagian 1: Manis. SNI 3543.1:2013. Jakarta: BSN.
- Budianto, B., Herdianto, Y. D. A., & Yuda, S. M. (2022). Analisa Pengaruh Temperatur Sealing terhadap Kuat Tarik dan Gugus Fungsi pada Material Komposit LDPE-NILON-AL sebagai Fleksibel Packaging. *Jurnal Rekayasa Energi dan Mekanika*, 2(1), 54-63
- Julianti, S. (2017). *A Practical Guide to Flexible Packaging*. Gramedia Pustaka Utama.
- Mansur, S. R., Patang, P., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan Produk Pangan. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(1), 30–38
- Suriati, I. I. (2024). Edible coating dan edible film aplikasi edible packing pada produk pangan. *Scopindo media pustaka*