

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, Y., Fasya. (2010). *Penurunan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas (FFA) pada Proses Bleaching Minyak Goreng Bekas oleh Karbon Aktif Polong Buah Kelor (Moringa oliefera Lamk) dengan Aktivasi NaCl*. Jurnal ALCHEMY, 1(2): 53-103.
- Anonim. 2010. *Pengemasan Bahan Pangan Alumunium Foil*. Edisi online. <http://lordbroken.wordpress.com> diakses tanggal 29 September 2015
- Anonimous. 2013. *Welding journal*. <http://www.faybutter.com/pdf-files/HowHoseMaterialsAffectGas3.pdf>. [10 Agustus 2016]
- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Bogor: Penerbit Swadaya.
- Arpi, N. 2014. *Kombinasi Antioksidan Alami α -Tokoferol Dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetik BHA dengan BHT Dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (U Neulheu) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. 6 No. 2
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Cabai SNI No. 0-4480-1998.
- Bebay, L. 2013. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Jumlah Kapang Pada Roti Tawar (Suatu Penelitian Di Industri Rumah Tangga Pangan Kota Gorontalo)*. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan dan Keolahragaan. Universitas Negeri Gorontalo.
- Billmeyer Jr. and Fred W., 1984, "Texbook of Polymer Science", 3rd edition, John Wiley and Sons, New York.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH, Wootton M. 1985. *Ilmu Pangan*. Purnomo, A, Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan UI-Press, Jakarta.
- Briston, John H., dan Leonard L. Katan. 1974. *Plastic in Contact With Food*. The Anchor Press Ltd., Great Britain.
- Departemen Kesehatan RI. 1981. *Kandungan Gizi Gula Merah Aren*. Bharatara Karya Aksara, Jakarta
- Eskin, N.A.M., H. M. Handerson, dan R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press, New York.

- Estiasih, T dan Ahmad. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fitri, N. 2013. *Butylated hydroxyanisole sebagai Bahan Aditif Antioksidan pada Makanan dilihat dari Perspektif Kesehatan*. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan, Badan Litbangkes, Kemenkes RI
- Gotoh, N. & S. Wada. (2006). *The Improtance of Peroxide Value in Assessing Food Quality and Food Safety*. Journal of the American Oil Chemists' Society 83 (5); ProQuest.
- Hadiyanto, D.A.S. 2013. *Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life*. Vol.2 No.2–Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. Semarang
- Harris, R. S. dan E. Karnas. 1989. *Evaluasi Nilai Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. ITB Press, Bandung.
- Hendrawati, dkk. 2013. *Penggunaan Biji Asam Jawa (Tamarindus indica L.) dan Biji Kecipir (Psophocarpus tetragonolobus L.) Sebagai Koagulan Alami Dalam Perbaikan Kualitas Air Tanah*. Jurnal Penelitian. Jakarta: UIN Syarif Hidayatullah.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Prosiding Jurnal Litbang Pertanian. Hlm. 124-130
- Heyne, K., 1950. *Tumbuhan Berguna Indonesia*. Jilid I. Terjemahan oleh Badan Litbang Kehutanan, Jakarta. 615 p.
- Imdad, H. P. dan Nawangsih A. A. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. *Teknologi Pengemasan*. Edisi online. ocw.usu.ac.id diakses tanggal 28 Oktober 2015
- Khurniyati, dkk. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu Dan Waktu) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas : Kajian Pustaka*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.523-529. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Lempong, M., 2000. *Rendemen produksi gula aren (Arenga pinnata Merr.)*. Buletin Penelitian Kehutanan Vol.6 No.1 Tahun 2000 hal. 17-28. Balai Penelitian Kehutanan, Ujung Pandang.

- Lempong, M. 2012. *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*. Edisi online. <http://forda-mot.org> diakses tanggal 17 Oktober 2015
- Li, Tiancheng., Pengzhou, dan Theodore P. Labuza. 2009. “*Effect of Sucrose Crystallization and Moisture Migration on The Structural Changes of A Cooled Intermediate Moisture Food*”. International Journal chem, Eng, China Vol 3 No. 4 (346)
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. P.T Penebar Swadaya, Jakarta.
- Maharani, D.M. Bintoro, N. dan Rahardjo, B. 2012. “Kinerja Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan” dalam jurnal agritech Vol. 32 No. 1
- Muchtadi TR. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- National Aeronautics and Space Administration. 1999. *Space Food and Nutrition, An Educator's Guide With Activities in Sciences and Mathematics*. NASA. Washington D.C.
- Nawar, W.W. 1996. *Lipids In: Food Chemistry*. Fennema, O.R.; Ed., Marcel Dekker, New York.
- Negari, Y . 2011. *Pengaruh penyimpanan terhadap mutu dan keamanan produk serbuk minuman berbahan baku fruktooligosakarida (fos) serta pendugaan umur simpannya*. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 13 hal.
- Netty. 2013. *Analisa Statistik Pada Penelitian Pengawetan Bumbu Pecel*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya
- Ningrum, Rr., Toifur, M. 2013. *Penentuan Viskositas Larutan Gula Menggunakan Metode Vessel Terhubung Viscosimeter Berbasis Video Based Laboratory dengan Software Tracker*. JRPKF UAD Vol.1 No.2. Yogyakarta
- Oktaviani. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan Dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Oksidasi*. Jurnal Biomedika, 1(1): 31-35.
- Ozdemir, M. 1997. *Food Browning and its Control*. Okyanus. Danismanlik. <http://www.okyanusbigimbari.com/bilim/okyanus-browninginfood.pdf> Diakses 5 agustus 2016

- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1992. *Sweet Corn Baby Corn*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Putri, SAA. 2011. *Penetapan Kadar Iodium Pada Garam Konsumsi dengan Metode Iodometri Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI)*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Rahmatiyah. 2014. *Penggunaan Butil Hidroksi Toluen untuk Menghambat Ketengikan Minyak Kelapa Hasil Olahan Petani*. Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 13 Nomor 2, 88-93
- Retnani, Y., Widiarti, W., Amiroh, I. Herawati, L., Satoto, K.B. 2009. *Daya Simpan Dan Palatabilitas Wafer Ransum Komplit Pucuk Dan Ampas Tebu Untuk Sapi Pedet*. Prosiding Media Peternakan. Bogor. Hlm 130-136.
- Rumokoi, M.M.M. 1990. *Manfaat tanaman aren (Arenga pinnata Merr)*. Buletin Balitka No. 10 Thn 1990 hal : 21-28. Balai Penelitian Kelapa, Manado.
- Robertson, Gordon. L. 1993. *Food Packaging: Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York
- Sapari, A., 1994. *Teknik Pembuatan Gula Aren*. Karya Anda, Surabaya.
- Sasmita, I.R.A. 2013. *Karakteristik Mutu Mikrobiologis Dan Fisik Produk Olahan Jamur Merang (Volvariella Volvaceae) Dalam Saos Tomat Selama Penyimpanan*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Satyahadi, A. 2013. *Alumunium Foil dan Penggunaannya*. Edisi online. www.indonesiaprintmedia.com diakses tanggal 1 November 2015
- Sijabat, H. 2010. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Minyak Nabati Terhadap Mutu Mentega Kacang (Peanut Butter)*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siracusa, V. 2012. *Food Packaging Permeability Behavior: A Report*, International Kournal Of Polymer Science. Vol 2. No. 3 : 11-12
- Suadnyana, I. W. 1998. *Pengaruh Kandungan Air dan Ukuran Partikel Terhadap Perubahan Sifat Fisik Pakan Lokal Sumber Protein*. Skripsi. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarmadji S, Haryono B, Suhandi. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: UGM.

- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Akasara. Jakarta.
- Syafrudin, K. 2000. *Teknologi Minyak dan Lemak*. Fakultas Pertanian. UNAND
- Syarief, R. S. Santausa. St. Ismayana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Triyana, T. 2006. *Pemanfaatan Serbuk Daging Dan Serbuk Daging Tulang Sapi Terhadap Sifat Fisik, Nilai Gizi dan Organoleptik Meat Loaf*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor
- Trisyulianti, E. 1998. *Pembuatan Wafer Rumput Gajah Untuk Pakan Ruminansia Besar*. Prosiding. Seminar Hasil-hasil Penelitian Institut Pertanian Bogor. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta
- Wirakusumah, E. S., 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Yanuar, D. 2009. *Pemeriksaan Aspergillus sp Pada Sambal Kacang Siap Pakai yang Disimpan Pada Suhu Ruang dan Suhu Almari Es*. Universitas Muhammadiyah Semarang