

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Sri, W., dan Wiharyani, W. 2016. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Mikrobiologis Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (2)
- Agustina, F. 2008. Kajian Formulasi dan Isotermik Sorpsi AirBubur Jagung Instan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Aminah, S., dan Budi, S. 2014. Komposisi Kimia Tepung Kecambah Jagung dan Tepung Kecambah Kedelai (Kejale) Tergranulasi. Di dalam: *Proseding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*. Unimus, Semarang.
- Angela, G. C., Feny, M., dan Grace, S. 2015. Kajian Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis, L.) Asap Dari Tempat Pengasapan Desa Girian Atas Yang Dikemas Vakum dan Non Vakum Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian*, 3 (2)
- Arpah, M. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arpah, M., Syarief dan Daulay. 2002. Penerapan Uji Duc (*days until caking*) dalam Penetapan Waktu Kedaluwarsa Tepung dengan Fenomena Caking Sebagai Kriteria Kedaluwarsa. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIII(3): 217-223
- Astawan, M., Hadi R., dan Elis N. 2013. Perendaman Asam Askorbat Dapat Memperbaiki Sifat Fisik, Kimia, Sensori, dan Umur Simpan Tepung Bekatul Fungsional. *Artikel Pangan*, 22 (1): 49 – 60
- Australian Academy of Technological Sciences And Engineering, 2000. *Instant And Convenience Foods*. Australia Sciences And Technology Heritage Centre. Publ. <http://www.austech.unimelb.edu.au/tia/135.html>.
- Azriani, Y. 2006. Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Litbang Pertanian Kementerian Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Jagung*. Jakarta: IAARD Press.
- Badan Litbang Pertanian. 2011. *Potensi Sup Instan sebagai Alternatif Pangan Darurat*. Edisi 16-22, No.3431 Tahun XLII.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produksi Jagung Menurut Provinsi (ton), 1993-2015. <https://www.bps.go.id/dynamic/2015/09/09/868/produksi-jagung-menurut-provinsi-ton-1993-2015.html>
- Badan Standardisasi Nasional. 1996. SNI 01-4321-1996: Syarat Mutu Sup Instan. Jakarta (ID): Badan Standardisasi Nasional.
- Bagja, J. S., Sudarminto, S. Y., dan Dian, W. 2015. Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1627-1636
- Brown. 1992. *Plastics In Food Packaging Properties Design and Fabrication*. New York. USA

- Budiman, S. 2015. *Budidaya Jagung Organik: Varietas Baru yang Kian Diburu*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta
- Chavan, R. R., S. T. Sharangdhar., M. T. Sharangdhar., J. M. Koli., S. Y. Metar., dan P. E. Shingare. 2015. Effect of Different Packages on Storage Characteristics of Pangasius Fish Soup Powder. *International Journal of Sciences & Applied Research*, 2(12): 103-111
- Choe, E., dan David, B. M. 2006. Mechanism and Factors for Edible Oil Oxidation. *Comprehensive Reviews In Food Science and Food Safety, Vol 5: 169-186*
- Erawati, C. M. 2006. Kendali Stabilitas Beta Karoten Selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Esmingtyas R. 2006. Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*) Asap Selama Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Felicia, F. 2014. Pendugaan Umur Simpan Sup Krim Labu Kuning Instan yang Dikemas dalam Dua Jenis Kemasan Berbeda dengan Metode *Accelerated Shelf Life Test* Berdasarkan Persamaan Arrhenius. (Skripsi). Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Fitria, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Floros, J. D., dan Gnanasekharan, V. 1993. *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London
- Gaman, P. M., dan Sherrington, K. B., 1992. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi*. Edisi kedua. Terjemahan: Murdijati G. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Halim, S. E. 2008. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Sup Krim Kacang Merah (*Vigna Unguiculata L. Walp.*) Instan. (Skripsi). Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Handayani, R., dan Joko, S. 2008. Sintesis Senyawa Flavonoid- α -Glikosida secara Reaksi Transglikosilasi Enzimatik dan Aktivasnya sebagai Antioksidan. *Biodiversitas*, 9 (1): 1-4, DOI: 10.13057/biodiv/d090101
- Hariyadi, P. 2006. *Mutu dan Ingredient Pangan*. Editorial Food Review Indonesia Vol.1 No 5. Bogor
- Hartomo, A. J., dan Widiatmoko, M. C. 1992. *Emulsi dan Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta (ID): Andi offset.
- Hendy. 2007. Formulasi Bubur Instan Berbasis Singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) Sebagai Pangan Pokok Alternatif. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Herawati, D. A., dan Andang, A. W. 2011. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 1 (2)

- Hidayat, R. 2010. Mempelajari Pembuatan Tepung Pisang Raja Bulu Kaya B-Karoten dan Karakterisasi Mutunya. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Hustiany, R. 2005. Karakteristik Produk Olahan Kerupuk dan Surimi dan Daging Ikan Patin (*Pangasius Sutchi*) Hasil Budidaya Sebagai Sumber Protein Hewani. *Media Gizi dan Keluarga*. 29(2): 66-74
- Iman, R. S. 2017. Pengaruh Air Cucian Beras dan Cangkang Telur Ayam pada Media Tanam Untuk Meningkatkan Hasil Produksi Tanaman Cabai Rawit. (Skripsi). Universitas Pasundan
- Irwan, W. S. 2017. Pengembangan Produk Krim Sup Instan Tinggi Betakaroten Berbasis Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Lanjut Usia (Lansia). (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Iskandar D. 2007. Pengaruh Dosis Pupuk N, P dan K terhadap Pertumbuhan Produksi dan Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 30 : 36-34.
- Jaelani, A., Siti D., dan Wanda. 2014. Berbagai Lama Penyimpanan Daging Ayam Broiler Segar dalam Kemasan Plastik Pada Lemari Es (suhu 4°C) dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik. *Ziraa'ah*, 39 (3): 119-128
- Jaso, P. A. G. Sitous. 2009. Pemanfaatan Pemberian Tepung Cangkang Telur Ayam Ras dalam Ransum Terhadap Performansi Burung Puyuh (*Cortunix-cortunix japonica*) Umur 0-42 Hari. *Artikel Ilmiah*. Universitas Sumatra Utara, Medan
- Jay. 1996. *Modern Food Microbiology*. 4th edition. New York : D Von Nostrand Company
- Jennifer. 2015. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas*) Terfermentasi dalam Produk Sup Krim Instan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Johansyah, A., Erma, P., dan Endang, K. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polipropilen* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*. Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Xxii (1): 46-57
- Karyadi dan Andi, I. 2009. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Susut Bobot Tepung Pisang Kepok Gablok (*Musa Paradisiacabalbisiana*). *Jurnal Agromedia*, 27 (1)
- Kerry, J. 2012. *Aluminium foil packaging*. Woodhead Publishing Limited, University College Cork, Ireland
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. eBook Pangan.com
- Lubis, L. M. 2008. Ekstraksi Pati daru Biji Alpukat. (Karya Ilmiah). USU, Medan
- Mac Dougall, D.B. 2002. *Color in Food*. Woodhead Publishing Limited. England
- Matsumoto, K. 1999. *Basic Guide to Laminating Technology*. Converting Technical Institute, Japan
- Muchtadi, T. R., Sugiono dan Fitriyono, A.. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung

- Mustafidah, C., dan Simon, B. W. 2015. Umur Simpan Minuman Serbuk Berserat Dari Tepung Porang (*Amorpophallus oncophillus*) dan Karagenan Melalui Pendekatan Air Kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (2):650-660
- Nam, K. C., Kim, Y. H., Du, M., and Ahn, D. U. 2002. Off-Odor Volatiles and Pink Color Development in Precooked, Irradiated Turkey Breast During Frozen Storage. *Poult Sci.* 81:269-275.
- Ninsix, R., Fauzan, A., Novelina dan Novizar, N. 2018. Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 46-52
- Nugroho, F. D. A., Afrilia, A. L., dan Neneng, I. 2019. Karakteristik Organoleptik Sup Jagung Instan yang Diperkaya Tepung Cangkang Telur Bebek. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 9(2)
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14 (1)
- Nurchayono, I. D., dan Elok, Z. 2015. Pengaruh Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* Sebagai *Edible Coating* dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Wortel Kering Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 1192-1202
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas. *Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian USU, Medan.*
- Palungkun. 1991. *Sweet Corn*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Permata, A. C. 2014. Perubahan Karakteristik Fisikokimia Tepung Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) dalam Kemasan Selama Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Pertiwi, C. A. L. P. 2009. Mutu dan Umur Simpan Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) dalam Kemasan Plastik pada Berbagai Suhu Penyimpanan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Polutu, K. A., Rieny, S. S., dan Faiza, A. D. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Nilai TBA Abon Ikan Sidat. *Jurnal Ilmiah Perikanan fan Kelautan*, 3 (4): 152-155
- Pramestia, S. P., Bambang R., dan Wini T. 2015. Mikroenkapsulasi Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3 sebagai Bahan Fortifikasi pada Sup Krim Kepiting Instan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(2): 162-176
- Richana, N., Nursyafira., Pujoyuwono., dan Herawati. 2013. Optimasi Proses Maltodeskrin Dari Tapioka Menggunakan Spray Dryer. *Jurnal Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian*, 3 (25):1-10
- Rif'an., Nurrahman., dan Siti Aminah. 2017. Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2) : 104-116
- Rifianto. 2010. *Budidaya Jagung Manis*. Penebar Swadaya. Jakarta. 59 hal

- Robertson, G. L. 2010. *Food Packaging & Shelf Life, A Practical Guide*. CRC Press by Taylor & Francis Group, LLC. New York
- Rodrigues-Amaya DB. 2001. *A Guide to Carotenoid Analysis in Foods*. ILSI Press. International Life Sciences Institute One Thomas Circle NW, Washington DC
- Rokilah., Agustono, P., dan Wiharyani, W. 2018. Pengaruh Kombinasi Kemasan dan Masa Simpan Terhadap Beberapa Komponen Mutu Bumbu *Plecingan* Instan. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 6 (1): 60-68
- Rudi, H. P., dan Trias, Q. D. 2017. *Panduan Praktis Budidaya Jagung*. Penebar Swadaya, Bogor
- Rukmana. 2010. *Prospek Jagung Manis*. Pustaka Baru Perss. Yogyakarta.
- Sakti, H., Susi, L., dan Agus, S. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa Striata*) Asap Selama Penyimpanan *Quality Changes Of Smoked Snakehead Fish (Channa Striata) During Storage*. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 5 (1): 11-18
- Saleh, E. 2004. Teknologi Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak, hlm.11-12, USU Digital Library, Medan
- Sampurno, R. B. 2006. Aplikasi Polimer dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, ISSN : 1411 – 1098
- Sopian A, Tahir R, and Muhtadi TR. 2005. Pengaruh Pengerinan dengan Far Infrared Dryer, Oven Vakum, dan Freeze Dryer terhadap Warna , Kadar Total Karoten, Beta Karoten dan Vitamin C pada Buah Bayam (*Amaranthus tricolor L.*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 133- 141
- Srihari, E., Farid S. L., Rossa H., dan Helen W. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Didalam : *Seminar Rekaya Kimia Dan Proses*, ISSN 1411 – 4216
- Suarni dan S. Widowati. 2007. Struktur, Komposisi, dan Nutrisi Jagung. Dalam Jagung. Pusat Penelitian Tanaman Pangan, Bogor. hlm. 410–426.
- Suarni dan Yasin. 2011. Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Iptek Tanaman Pangan*, 6(1): 41-56
- Suarni. 2009. Komposisi Nutrisi Jagung Menuju Hidup Sehat. *Prosiding Seminar Nasional Serealia*. ISBN: 978-979-8940-27-9: 60-68
- Sudarmadji, S. B., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian, edisi ketiga. Liberty. Yogyakarta
- Sudarmadji, S., B. Haryanto, dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta
- Suhartono, E., Fujiati, Aflanie, I. 2002. Oxygen Toxicity by Radiation and Effect of Glutamic Piruvat Transamine (GPT) Activity Rat Plasma after Vitamine C Treatmen. Internatinal seminar on Environmental Chemistry and Toxicology. Yogyakarta.
- Sunyoto, M., Robi, A., dan Gina, F. 2017. Kajian Penambahan Trikalsium Fosfat (TcP) Pada Variasi Kelembaban Relatif(Rh) Yang Berbeda Terhadap Pure Kering Ubi Jalar Instan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (4)

- Susiwi, S. 2009. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Handout. Jurusan Pendidikan Kimia, Universitas Pendidikan Indonesia
- Syukur, M., dan Azis, R. 2013. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya, Jakarta Timur
- Tsukamoto C, Shimada S, Igita K, Kudou S, Kokubun M, Okubo K, Kitamura K. 1995. Factors affecting isoflavone content in soybean seeds: changes in isoflavones, saponins, and composition of fatty acids at different temperatures during seed development. *J Agric Food Chem* 43: 1184-92. DOI: 10.1021/jf00053a012
- USDA. 2008. Nutrient Data. USDA-Iowa State University Database on the Isoflavone Content of Foods, Release 1.3-2008.
- Vitria M. 2010. Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Air Kritis. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Viviana, Noni. 2008. Pengembangan Produk Minuman Instan Berbahan Dasar Ubi Jalar Merah : Evaluasi Sifat Fisikokimia, Sensoris, dan Umur Simpan. (Skripsi). Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Wangi, M. P. 2015. Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon Sagu*) dan Koro Pedang (*Canavalia Ensiformis*) dalam Produk Sup Krim Instan. (Skripsi). Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Wartha, G. C., S. T. Sharangdhar., J. M. Koli., S. Y. Metar., dan M. T. Sharangdhar. 2013. Effect of Different Packages on Storage Characteristics of Tilapia Fish Soup Powder. *Eco. Env. & Cons*, 19(2): 127-132
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wirakusumah, Firman F. 2011. *Obstetri Fisiologi*. Jakarta (ID): Buku Kedokteran EGC
- Xu, B. J. dan Chang, S.K.C. 2007. A Comparative Study on Phenolic Profiles and Antioxidant Activities Of Legumes Affected By Extraction Solvent. *Journal of Food Science*, 72(2): 159-166.
- Yonata, D., Siti, A., dan Wikanastri, H. 2017. Kadar Kalsium dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas dengan Perendaman Berbagai Pelarut. *Jurnal Karakteristik Fisik dan Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan Pangan dan Gizi*, 7(2): 82-93
- Yuliani, S., C. W. S. Usmati., dan W. Nurhayati. 2005. Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*. Jambi
- Yustina, I., dan Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. *Seminar Nasional*. Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura

