

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., Soekarto, S. T., & Bell, R. (2010). Permodelan isotermis sorpsi air pada model pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(1), 33–39.
- Amalia, S. R., Bahar, A., Suhartiningsih, & Soeyono, Rahayu, D. (2021). Faktor penentu pemilihan produk pangan beku (*frozen food*) pada generasi y dan z di masa pandemi covid-19. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 213–222.
- Amir, Y., Sirajuddin, S., & Syam, A. (2020). Daya terima susu bekatul sebagai pangan fungsional. *Hasanuddin Journal of Public Health*, 1(1), 16–25.
- An, K., Zhao, D., Wang, Z., Wu, J., Xu, Y., & Xiao, G. (2016). Comparison of different drying methods on chinese ginger (*zingiber officinale roscoe*): changes in volatiles, chemical profile, antioxidant properties, and microstructure. *Food Chemistry*, 197, 1292–1300.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). Panduan praktis pendugaan umur simpan produk pangan. Universitas Bakrie.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2007). *Food science*. Springer.
- Didiharyono D. (2016). Penerapan metode statistical processing control untuk menganalisis pengendalian kualitas produk pada PT. Asera tirta posidonia, kota palopo. *Equalibrium Journal Analisis Mutu Produk*, 2(4), 2460-7150.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran desa yosowilangun lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22.
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, H.Z.E., Rahmat, A. (2010). Antioxidant activities, total phenolics and flavonoids content in two varieties of malaysia young ginger (*Zingiber officinale Roscoe*). *Molecules*, 15, 4324– 4333.
- H. Ayu Sari and S. Bambang Widjanarko. (2015). Karakteristik kimia (kajian proporsi tepung tapioka: tepung porang dan penambahan nacl). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3, 784–792.

- Hastuti, A., Kurniawan, M. F., Ramadhanti, F. I., Nurhalimah, S., & Iznillillah, W. (2025). Karakteristik kimia dan sensori selai tamarillo (*solanum betaceum cav.*) Dengan albedo jeruk pameló (*Citrus maxima L. Merr.*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 11(1), 101–112.
- Hendra, R., Rusdi, R., Asra, R., & Misfadhila, S. (2022). Phytochemical and traditional uses of red ginger: a review (*Zingiber officinale var. rubrum*). *EAS Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 4(3), 50-65.
- Hermanto, S. K. (2019). Tanggung jawab pelaku usaha terhadap makanan tanpa tanggal kadaluarsa. *Jurnal Surya Kencana Satu: Dinamika Masalah Hukum Dan Keadilan*, 10(2), 165–177.
- Ignacio, M., Tumu, K., Munshi, M., Vorst, K., & Curtzwiler, G. (2023). Suitability of mrf recovered post-consumer polypropylene applications in extrusion blow molded bottle food packaging. *Polymers*, 15(16), 3471.
- Intan, A. N. T. (2007). Pembuatan minuman instan secang tinjauan proporsi putih telur dan maltodekstrin terhadap sifat fisiko-organoleptik. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(2), 61–71.
- J. Tarigan and D. F. Simatupang. (2013). Uji kualitas minyak goreng bekas pakai dengan penentuan bilangan asam, bilangan peroksida dan kadar air. *Ready Star*, 2(1), 6–10.
- Juliana, R., Hasbullah, R., & Mardjan, S. S. (2020). Models of moisture sorption isotherm and the estimation of red ginger powder shelf life in various packaging materials. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 23–28.
- Kemp, S. E., Hollowood, T., & Hort, J. (2011). *Sensory evaluation: a practical handbook*. John Wilery & Sons.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 1–6.
- Labuza, T. (1982). Shelf life dating of foods: in food and nutrition. *Westport: Press Inc.*

- Mamuja, M. (2016). Pengawasan mutu dan keamanan pangan. *Journal of Physics A: Mathematical and Theoretical*. UNSRAT PRESS Manado, 10, 1751-8113.
- Maulani, A., Kusnandar, F., & Sugiyono, S. (2018). Pengembangan formula susu bubuk dengan penambahan kolagen ikan berdasarkan penerimaan mutu sensoris. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 5(2), 59–65.
- Moeztamy, R. Y., Dewi, A. D. R., & Mukti, Y. P. (2023). Pendugaan umur simpan roti sourdough bekatul menggunakan metode aslt dengan pendekatan arrhenius. *Keluwih: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 4(2), 57–64.
- Mukhlis Ritonga, A. (2020). Pendugaan umur simpan gula kelapa kristal menggunakan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11.
- Mustafidah, C., & Widjanarko, S. B. (2015). Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 650–660.
- Nasution, A. S., Hasbullah, R., & Hartulistiyoso, E. (2023). Effect of drying temperature on quality of dried red ginger (*Zingiber officinale* var. *rubrum*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 12(1), 107-117.
- Nita, N., Ramli, A. R., Budiardjo, G. T. H. W., & Muhipdah, M. (2024). Effect of packaging type on the quality of red ginger soft-candy. *BIO Web of Conferences* (Vol. 96, p. 01033). EDP Sciences.
- Pakpahan, N., Kusnandar, F., Syamsir, E., & Maryati, S. (2020). Pendugaan umur simpan kerupuk mentah tapioka dalam kemasan plastik polypropylene dan low density polyethylene menggunakan metode kadar air kritis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2).
- R. Khoirunnissa, A. Ningrum, A. Fitriani, and S. S. (2022). Isoterm adsorpsi serta pendugaan umur simpan tepung polong-polongan. *Jurnal Teknoogi Pertanian*, 23, 129–138.
- Robertson, G. L. (2016). Packaging food and beverage shelf life. *The Stability and Shelf Life of Food*. Woodhead Publishing.

- Rumah Kemasan Bandung. (2025). Desain kemasan produk UMKM. Diakses pada 17 September 2025, dari <https://rumahkemasanbandung.co.id/2025>.
- Sari, I. P., & Syaiful, F. L. (2021). Aplikasi pembuatan serbuk jahe instan (*Zingiber officinale*) sebagai minuman peningkat imun tubuh di kelurahan purwodadi kabupaten bengkulu utara. *Jurnal Hilirisasi, IPTEKS*, 4(3), 160-171.
- Sianipar, D. (2008). Kajian formulasi bumbu instan binthe biluhuta, karekteristik hidrasi dan pendugaan umur simpannya dengan Menggunakan Metode Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 19(1), 32-39.
- Sunyoto, M. (2018). Pendugaan umur simpan kerupuk ikan dalam berbagai jenis kemasan dengan metode akselerasi melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Penelitian Pangan*, 2(1).
- Syafira, S., Supardianningsih, S., & Nugraha, M. (2020). Identification of water vapour transmission rate (WVTR) of aluminum foil packaging barrier using the gravimetric testing method. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 6(1), 49–54.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryoendjojo, K., Puspawati, N., & Sulistyawati, D. (2018). Isolasi dan identifikasi jamur xerofilik pada jamu serbuk pegal linu di Mojosoong, Surakarta. *Biomedika*, 11(1).