

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim_a.2014. Mesin Pengemas, Vakum Mesin Vacuum Sealer Mesin Kemasan Vakum.http://www.mesinpengemas.com/Mesin_Pengemas_Vakum_Mesin_Vacuum_sealer_Mesin_Kemasan_Vakum.html. Aksestanggal 15 April 2015. Padang.
- Anonim_b.2015. Pengertianbumburempah – rempah. Aksestanggal 28 Januari 2015. Padang.
- Anonim_c.2015. Kegunaan rempah – rempah. Akses tanggal 28 Januari 2015. Padang.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis Association (18th Ed), Association Analytical Chemist, Washington, D.C
- Apriyantono, A., D. 2002. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi dan Keamanan Pangan. Makalah seminar Kharisma Online. Dunia Maya. <http://jurnalmahasiswa.blogspot.com/2007/09/efek-pengolahan-terhadap-zat-gizi.html> (diaksespada 14 Desember 2015).
- Arpah.2007. PenetapanKadaluarsaPangan. FakultasTeknologiPertanian. InstitutPertanian Bogor: Bogor.
- Astawan, M. 2009. Makan Rendang Dapat Vitamin dan Mineral. web. ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_rendang.php.Akses tanggal 15 April 2014. Padang.
- Astawan, M, 2008. Keunggulan Aluminium foil &Logam[http:// lordbroken.wordpress.com/2010/12/10/pengemasan. Bahan – pangan – “Aluminium – foil “. Diaksestanggal 15 April 2014. Padang.](http://lordbroken.wordpress.com/2010/12/10/pengemasan_Bahan_pangan_Aluminium_foil)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet danM. Wootton. 2007. Ilmu Pangan. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Penerbit. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Copeland. L.O. dan M.B. Mc. Donald. 1985. “Principles of Seed Science and Technology”. Burgess Publishing Company. New York. 369 p.
- Corputty. W. J. 1984. *PengetahuanBarangMakanan*. Jakarta. PN BalaiPustaka.
- Fardiaz,S, 1989. AnalisisMikrobiologiPangan. PT. Raja GrafindoPerdana,Jakarta.
- Furia, T.E. 1968. Handbook of Food Additives. Florida: CRC Press Inc.
- Godam. 2012. Isi KandunganGiziRendangKomposisiNutrisiBahanMakanan. Akses 15 April 2014. Padang.
- Gorga, Carmine dan Louis J. Ronsivalli. 1988. Quality Assurance of Seafood. AVI Book, New York.
- Hadiwiyoto,S.1994.TeknologiPengolahanHasilPerikanan.Liberti: Yogyakarta

- Hariyadi, P. 2004. Prinsip-prinsip pendugaan masak edaluwarsa dengan metode Accelerated Shelf Life Test. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa(Self Life). Pusat Studi Pangan dan Gizi: Institut Pertanian Bogor.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Universitas Sumatera Utara: medan.
- Ketaren, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI Press, Jakarta.
- Kurniasari, R. 1997. Penentuan jenis dan konsentrasi hidrokoloid dan bahan pemanis untuk pembuatan selain enasren dahkalori. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Labuza, TP 1982. Open shelf-life Dating of Foods. Food Science and Nutrition. Press Inc., Westport, Connecticut.
- Ma'ruf, W.F. 1990. *Florescent Product* sebagai Alternatif Pengukuran Autooksidasi Asam Lemak Tak Jenuh pada Hasil Perikanan. Media Edisi II, Jakarta.
- Manley, D. 2000. Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies 3rd Edition. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Oleszek WA. 2000. Saponins. Di dalam. Naidu AS, Editor. Natural food antimicrobial system. New York: CRC Press.
- Purseglove, J.W., E.G Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. Spices Vol I. Longman: London.
- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Ganeca: Jakarta.
- Robertson GL. 2010. Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide. CRC Press. Florida.
- Soekarto. S. T. 1985. Penelitian Organoleptik Untuk Industri Pangandan Hasil Pertanian. Bhatara Karya Aksara, Jakarta.
- Susiwi, S. 2009. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarief, H. 1989. Percobaan-Percobaan Makanan. [Petunjuk Laboratorium]. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

- Tranggono dan Sutardi, 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Tambunan, A. H., 1999. *Pengembangan Metoda Pembekuan Vakum Untuk Produk Pangan*. Usulan Penelitian Hibah Bersaing Perguruan Tinggi. Institut Pertanian Bogor.
- Triyono, A. 2002. *Modul Pengemasan Produk Makanan*. Kumpulan Modul Pelatihan. UPT B2 PTTG – LIPI Subang.
- Wikipedia, 2014a. lengkuas. <http://id.wikipedia.org/wiki/lengkuas>. Akses tanggal 15 April 2014. Padang
- Wikipedia, 2014b. Rendang. <http://id.wikipedia.org/wiki/rendang>. Akses tanggal 16 April 2014. Padang.
- Winarno, F. G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wiwing, N. E. P. 2014. *Identifikasi Proses Pengolahan dan Karakteristik Mutu Rendang di Sumatera Barat*. Akses 5 November 2014. Padang.

