

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, M.Z. 2013. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Caisim (*Brassica juncea* L) Berdasarkan Variasi Jarak Tanam Dan Varietas. [Skripsi]. Universitas Negeri Gorontalo.
- Ailani, C. 2014. Reduksi dan Pengayakan Tepung Ubi Jalar Menggunakan Pengayak Goyang (*Shaker Screen*) Dengan Variabel Ukuran Partikel Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kue Tradisional. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Amiruddin, C. 2013. Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carota* L) Dengan Variasi Suhu Pengereng. [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Anagari, H., Mustaniroh, S., dan Wigniyanto. 2011. Penentuan Umur Simpan Minuman Fungsional Sari Akar Alang-Alang Dengan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) (Studi Kasus di UKM “R.Rovit” Batu-Malang). *Jurnal Agrotek* Vol 5, No.2 . Teknologi Industri Pertanian. Malang.
- Arpah. 2001. Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan Buku dan Monograf. Program Studi Ilmu Pangan, Program Pasca Sarjana, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Asgar, A. dan Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengerengan Kubis. *Jurnal Hortikultura* 16 (4) : 349 – 355.
- Ayu, D.C. dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2 p :110-120.
- Eka, L., Syafitri, M.L., dan Syaiful, F. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengereng Tepung Tapai Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik Kimia yang Dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol 8, No.2 : 141-146.
- Fahrudin, F. 2009. Budidaya Caisim (*Brassica juncea* L.) Menggunakan Ekstrak Teh Dan Pupuk Kascing. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. 31 hal.
- Fellows, P.J. 1990. Food Processing Technology, Ellis Horword Limited, England
- Handayani, Susila. 1999. Pengemasan dan Pendugaan Umur Simpan Bubuk Kedelai di Bernal Unifoods.[Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.78 hal.

- Haris, M. 2015. Label Cerdas Indikator Warna dari Ekstrak Kubis Merah (*Brassica oleracea*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 31 hal.
- Hapsari, B. 2002. *Sayuran Genjah Bergelimang Rupiah*. *Trubus* 33 (396): 30 – 31.
- Haryanto, E ., Suhartini, T ., Rahayu, E ., dan Sunarjono, H. 2007. *Sawi dan Selada* (Edisi Revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Karleen, S. 2010. Optimasi Proses Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) dan Aplikasi dalam Pembuatan Keripik Simulasi (*Simulated Chips*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Kusnandar, F. 2010. Pendugaan Umur Simpan Metode ASLT. Departemen Ilmu Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. [Artikel, Selasa, 6 Juli 2010].
- _____. 2006. Pendugaan Umur Simpan Metode Accelerated Shelf Life Testing.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf Life Dating of Foods. Food and Nutrition Press., Inc., Westport, Conneticut.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta. Agromedia Pustaka. 417 hal.
- Maharani, D. M. 2012. Size Reduction (Pengecilan Ukuran). Ketektikan Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Martono, Y. 2007. Penggunaan Model *Arrhenius* untuk Pendugaan Umur Simpan Produk Minuman Kemasan Berdasarkan Kandungan Vitamin C. Salatiga: Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Masfufatun., Widaningsih., Kumala, N., Rahayuningsih, T. 2010. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C Dalam Jambu Biji (*Psidium Guajava*). Jakarta: Universitas Wijaya Kusuma.
- Mukaromah, U., Susetyorini, S.H., dan Aminah, S. 2010. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus Sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01.
- Nofrianti, D., Oelviam, R. 2013. *Kajian Teknologi Pascapanen Sawi (Brassica Juncea, L.) Dalam Upaya Mengurangi Kerusakan Dan Mengoptimalkan Hasil Pemanfaatan Pekarangan*. Balai Pengkajian Teknologi.
- Puspita, C. P. 2016. Pendugaan Umur Simpan Keripik Pisang Kepok Putih (*Musa Acuminata Sp.*) Dalam Berbagai Jenis Kemasan Dengan Model Pendekatan *Arrhenius*. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. 53 Hal.

- Putri, A.R. 2012. Pengaruh Kadar Air Terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisak Kepok (*Musa parasidiaca formatypical*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Pertanian.
- Rahmawati, R. dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik Ekstrak Kulit Jeruk Bali Menggunakan Metode Ekstraksi Ultrasonik (Kajian Perbandingan Lama Blansing dan Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No. 1 p : 26-25.
- Rahayu, W. P. dan Arpah. 2003. Penentuan Kadarluwarsa Produk Industri Kecil Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, A. dan Syafei, A.D. 2010. Estimasi Besar Konsentrasi Karbon Monoksida Berdasarkan Kegiatan Transportasi Dengan DFLS. *Jurnal Teknik Lingkungan FTSP-ITS*. Surabaya
- Raharja, A. Angraeni, W dan Vinarti, R.A. 2010. Penerapan Metode Exponential Smoothing Untuk Peramalan Penggunaan Waktu Telepon Di PT.Telkomsel DIVRE3 Surabaya. *Jurnal Sistem Informasi*. Surabaya.
- Safaryani, N. Haryanti, S. Dan Hastuti, E.D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L*). *Jurnal Anantomi dan Fisiologi* Vol. XV, No.2, Oktober 2007. UNDIP.
- Sofiana, Y. 2010. Pemanfaatan Limbah Plastik Sebagai Alternatif Bahan Pelapis (*Upholstery*) Pada Produk Interior. *Jurnal INASEA* Vol. 11 No.2 : 96-102.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito, A. 2014. Pengaruh Kosentrasi Pelapisan Edible (Edible coating) dari Gel Lidah Buaya (*Aloe vera, L.*) dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Melon (*Cucumis melo, L.*) Terolah Minimal. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Suhardianto, A. 2011. Analisis Perubahan Sifat Fisik dan Organoleptik Caisim Dengan Perlakuan Pengaturan Suhu Dimulai Dari Sesaat Setelah Panen, Selama Pengangkutan, Hingga Setelah Penyimpanan. FMIPA. Universitas Terbuka.
- Sunarjono, H. 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutikno. 2008. Pengaruh Pemplansiran Irisan Buah Sukun (*Artocarpus communis*) Terhadap Pencoklatan dan Kadar Pati Sebagai Alternatif Sumber Belajar Kimia SMA Kelas XII. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. 122 hal.

Van Arsel. et. al, Food Dehidration, vol.II, West Port, The Avi Publishing Comperi. 1964, Hal 123.

Vincent, E. Rubatzkt dan Yamaguchi, M. 1998. *Sayuran Dunia 2*. ITB. Bandung.

Wasono, M, S dan Yuwono, S, S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* Dengan Pendekatan *Arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No. 4 p.178-187.

Wijaya, C.H. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z Dengan Metode *Arrhenius*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 76 hal.

Wirakusuma, S.E. 2006. *Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: Penebar Plus.

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Sayuran di Indonesia, 2011-2015*.

