

Daftar Pustaka

- Andriani, D. P. Setyanto, N.W. Kusuma, L.T.W. (2017). *Desain dan Analisis Ekperimen untuk Rekayasa Kualitas*. Malang : UB Press.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*.
- Curll, J. 2016. *Food Regulations in Australia and New Zealand*. Monash University. Australia.
- DIBI (Data Informasi Bencana Indonesia) PNPB (Badan Nasional Penanggulangan Bencana) 2020.
- Dr. I Khambali, S. M. (2017). *Manajemen Penanggulangan bencana*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Ekafitri, R. Faradilla, R.H.F. (2011). *Pemanfaatan Komoditas Lokal Sebagai Bahan Baku Pangan Darurat*. *Jurnal Pangan*. 20(2), 153–161.
- Horst, K.V.D. Brunner, T.A. Siegrist, M. (2010). *Ready Meal Consumption: Associations with Weight Status and Cooking Skills*. *Jurnal Public Health Nutrition*. 14(2), 239-245.
- Indonesai (2019). Peraturan Pemerintah 86 Tentang Keamanan Pangan.
- Indonesia (2007). Undang-Undang Nomor 24 tahun 2007 Tentang *Penanggulangan Bencana*.
- Indonesia (2012). Undang-Undang Republik Indonesia No 18 tahun 2012 Tentang Pangan.
- Indonesia (2019). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia.
- Jayadi, A., dkk. (2016). *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Abon Ikan Terbang*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2, 62-69.
- Kartawiria, I. Bianca, P. (2011). *Development of Rice-based Meal-Ready-to-Eat for Disaster Management in Indonesia*. *6 Annual International Workshop & Expo on Sumatra Tsunami Disaster & Recovery 2011*.
- Kemasanpedia. (06 Januari 2020). *Boilpack, Solusi Kemasan Olahan Makanan Anda*. Packianging House.
- Kerry, J. Butler, P. (2008). *Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Good*. England
- Lasena, S. R. (2013). *Analisi Penentuan Harga Pokok Produksi pada PT. Dimembe Nyiur Agripro*. *Jurnal EMBA*. 1(3), 585-592.

- Media Pangan Indonesia. (2017). *Ready to Eat: Jenis Produk Pangan yang Digemari*. Bogor Timur.
- Mukhtar, S. Nurif, M. (2015). *Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen*. Jurnal Sosial Humaniora. 8(2), 181-191.
- Mukti, K.S.A. Rohmawati, N. Sulistiyani, S. (2018). *Analisis Kandungan Karbohidrat, Glukosa, dan Uji Daya Terima pada Nasi Bakar, Nasi Panggang, Dan Nasi Biasa*. Jurnal Argoteknologi. 12(1), 90-99.
- Murniyati. (2009). *Penggunaan Retort Pouch untuk Produl Pangan Siap Saji*. Penelitian pada Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 4(2), 55-60.
- Praharasti, A. S. 2014. *Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan Menggunakan Kemasan Retort Pouch*. Indonesia Institute of Sciences.
- Sepriani, R. 2017. *Bussiness Plan Rendang Khas Jawa Ala "Retno.S"*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Siska, M. Salam, R. (2012). *Desain Eksperimen Pengaruh Zeolit terhadap Penurunan Limbah Kadmium (cd)*. Jurnal Ilmiah Teknik Industri. 11(2), 173-184.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) (2009). 7474. Rendang Daging Sapi.
- Sumarto, S. Radiati, A. Listianasari, Y. (2019). *Peningkatan Kapasitas Tenaga Penyelenggara Makanan Darurat Bencana melalui Penyuluhan di Desa Sukarasa, Salawu, Tasikmalaya*. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. 5 (3), 266-274.
- Utami, S. (2019). *Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Titik Kritis dan Umur Simpan Rendang Daging*. Skripsi S1. Universitas Andalas, Padang.
- Wicaksani, A. L. Adriyani, R. (2017). *Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering*. Media Gizi Indonesia. 12(1), 88-97.
- Zoumas, B. L., dkk. 2002. *High Energy, Nutrient-Dense Emergency Relief Product*. Nasional Academy Press. Wachington, DC.