

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

Masa simpan dipengaruhi oleh jenis kemasan, permeasi uap air, berat produk, luas permukaan kemasan, kadar air awal produk, kadar air kritis dan kondisi lingkungan. Masa simpan wafer *stick* di wilayah Jawa Timur dengan kondisi suhu rata-rata 27°C dan RH rata-rata 65% yang dikemas menggunakan kemasan laminasi OPP 20/VMPET 12/PE 30 adalah 110 hari.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang penggunaan jenis pengemas yang tepat untuk mengemas wafer *stick*.

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah, 2001. *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992)*. Available at: <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2973-1992.pdf>. (7 Juni 2011)
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Bugusu, B. and C. Bryant. 2008. *Food Packaging Innovations: The Science, Current Research and Future Research Needs*. Available at: <http://members.ift.org/NR/rdonlyres/460A8462-339F-4E3C-A3B9EA25BAEA4BE9/0/PackagingSummitSummary.pdf>.
- East Java Directory. 2011. *Keadaan Umum Daerah Jawa Timur*. Available at: http://adrenaline.ucsd.edu/hybridenvironments/indonesia_trip/links/eastjava/umum.html. (24 Juni 2011)
- Fauzi, I. 2006. *Evaluasi Permeansi Uap Air pada Kemasan Fleksibel dan Metode Penentuan Umur Simpan Wafer Stick di PT. Arnott's Indonesia, Bekasi*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fellows, P. J. 1990. *Food Processing Principle and Practise*. Ellies Horwood Limited, New York.
- Gordon, L. and Robertson. 1995. *Food Packaging Principles and Practice*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hariyadi, P. 2006. *Prinsip-Prinsip Penetapan dan Pendugaan Masa Kadaluarsa Produk Pangan*. Dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan. 7-8 Agustus 2006, Bogor.

- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kusnandar, F. 2006. *Disain Percobaan dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis)*. Dalam: Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarasa Bahan dan Produk Pangan, 7-8 Agustus 2006, Bogor.
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Oktania, I. 2004. *Studi Penentuan Umur Simpan Produk Wafer PT. Arnott's Indonesia Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W.P., H. Nabanan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2005. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Robertson, G.L. 1993. *Predicting the Shelf Life of Packaged Foods*. Dalam: Liang, O.B., A. Buchanan, and D. Fardiaz (ed). *Development of Food Science Technology in Southeast Asia*. IPB Press, Bogor.
- Rockland, L. B. and L. R. Beuchat. 1987. *Water Activity: Theory and Applications to Food*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi.
- Syarief, R., S. Santausa, and S. Isyana. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers: The Principles of The Craft. Volume I*. United Kingdom: Blackie Academic and Professional, Chapmans Hall.
- William, E. B. 1992. *Plastics in Food Packaging*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Winarno F. G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid I*. Bogor: M-BRIO Press.

