

BAB IV KESIMPULAN

1. Faktor penyebab kerusakan biskuit manis adalah perubahan kadar air dan reaksi oksidasi.
2. Kerusakan biskuit dapat dicegah dengan memperhatikan pengemasan dan kondisi penyimpanan
3. Jenis Pengemas yang dapat digunakan untuk mempertahankan kualitas biskuit selama penyimpanan adalah Kemasan fleksibel *multilayer* dengan laminasi jenis film OPP dan lapisan Aluminium Foil
4. Kondisi penyimpanan yang tepat untuk mempertahankan kualitas biskuit selama penyimpanan adalah dengan pengaturan RH ruang penyimpanan

DAFTAR PUSTAKA

- Fitria, Mona. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Biskuit dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Bogor
- Larsen, H.,E.M. Magnus, dan T. Wicklund.2003. *Effect of Oxygen Transmission Rate of the Packages, Light, and Storage Temperature on the Oxidative Stability of Extruded Oat Packaged in Nitrogen Atmosphere*. Journal of Food Science 68:1100-1107
- Gunasekharan,V dan John,D.F.1993.*Shelf Life Predictions of Packaged Foods*. Didalam: *Shelf Life Studies of Foods and Beverages*.Charalambous,G.(ed). Elsevier.New York
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia-Press.
- Labuza,T.P.1982. *Shelf Life Dating of Foods*.*Food and Nutritions Press,Inc.*, Westport,Connecticut
- Manley, D. 1998. *Technology of Biscuit, Crackers and Cookies*. Washington DC: CRV-Press.
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co
- Pomeranz, Y. dan Shellenberg J. A. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Purnomo dan Adiono.1987.*Ilmu Pangan*. Terjemahan. IU Press, Jakarta.
- Suhardjito, Y.B.2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.

Susanto, T. dan N. Sucipta. 1993. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*.
Blitar: CV. Family.

Syarief, R, S. Santausa, St. Isyana B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*.
Bogor: Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Pusat Antar
Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

.