

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D. (2021). Pengaruh pengemasan terhadap ketahanan produk makanan ringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 34(2), 152-160.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2018). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (5th ed.). SAGE Publications.
- Duman, M. (2021). Vacuum packaging: Impact on food shelf life and microbial growth inhibition. *Journal of Food Science and Technology*, 58(7), 2517-2525.
- Fitriani, E., & Wijaya, H. (2015). Pengaruh teknik pengemasan vakum terhadap ketahanan makanan oleh-oleh berbasis tepung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Teknologi*, 7(3), 80-88.
- FlexyPack. (2024, 26 September). Tren plastik vakum makanan di 2024: Keamanan, efisiensi, dan estetika. Diakses dari <https://flexypack.com/news/tren-plastik-vakum-makanan-di-2024-keamanan-efisiensi-dan-estetika>
- Hernandez, F., Oliveira, C., & Marín, J. M. (2017). Vacuum packaging: Effects on food preservation and quality. *Food Research International*, 92, 45-56.
- Khasanah, L, U. (2021, September 10). Analisis data kuantitatif, kenali analisis deskriptif. *DQLab*. Diakses dari <https://dqlab.id/analisis-data-kuantitatif-kenali-analisis-deskriptif>
- Khoirunisa, R. (2017). Kerusakan Kemasan. Scribd. Diakses dari: <https://id.scribd.com/presentation/339177793/KERUSAKAN-KEMASAN>
- Kusbiantoro, B. (2024, Mei 29). Pentingnya memahami metodologi analisis sensoris. *FoodReview Indonesia*. Diakses dari <https://m.foodreview.co.id/blog-156696932-Pentingnya-Memahami-Metodologi-Analisis-Sensoris.html>
- Kusumaningrum, R., & Hidayat, T. (2018). Pengaruh pengemasan vakum terhadap ketahanan produk makanan oleh-oleh di pasar tradisional. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 12(1), 22-30.
- Lestari, W., & Rahmawati, S. (2019). Efektivitas kemasan vakum dalam menjaga kualitas makanan ringan selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian*, 8(4), 50-57.
- Marra, A., Zhang, L., & Ghidelli, C. (2020). Modified atmosphere packaging and vacuum packaging of meat: Benefits and limitations. *Foods*, 9(9), 1305.

- Marlina, T., Sari, D., & Pratama, A. (2018). Pengaruh kemasan vakum terhadap kualitas produk makanan ringan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 22(1), 65-75.
- Nurfajrina, A. (2023, Juli 25). Apa itu landasan teori? Pahami arti, fungsi, hingga isinya. *Detik*. Diakses dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6841004/apa-itu-landasan-teori-pahami-arti-fungsi-hingga-isinya>
- Pangesti, R. (2022, Januari 04). Pengertian kemasan primer, sekunder, dan tersier serta contohnya. *Detik*. Diakses dari <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-5882839/pengertian-kemasan-primer-sekunder-dan-tersier-serta-contohnya>
- Roni. (2025, Maret 07). 7 cara menghindari produk makanan rusak. *BTJ Indonesia*. Diakses dari <https://bjt.co.id/2/ARTICLES/1677/7-cara-menghindari-produk-makanan-rusak>
- Sari, D., & Pratama, F. (2017). Pengaruh produk oleh-oleh terhadap citra destinasi pariwisata. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 10(2), 120-134.
- Setiawan, B. (2018). Tren makanan ringan di Indonesia: Tinjauan dari pola konsumsi masyarakat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 13(4), 223-235.
- SPADA Kemdikbud. (2020). Faktor-faktor Penyebab Kerusakan Bahan Pangan. Diakses dari: <https://lmsspada.kemdikbud.go.id/mod/forum/discuss.php?d=26148>
- Sudarmadji, S., et al. (2019). Daya Lindung Kemasan Plastik terhadap Produk Pangan. *Jurnal Riset Teknologi dan Inovasi*, 2(1), 33-40. Diakses dari: <https://media.neliti.com/media/publications/272654-none-47ae4e8f.pdf>
- Sudirman, A., & Iskandar, I. (2017). Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas dan daya simpan makanan ringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(2), 25-34.
- Sugiyono. (2019). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D (edisi 27). Bandung: Alfabeta.
- Suryanto, A., & Mulyati, S. (2020). Pengaruh pengemasan vakum kemasan terhadap kualitas dan daya simpan produk makanan ringan berbahan dasar jagung. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(2), 150-160.
- Universitas Terbuka. (2020). Kemasan Pangan Modul PANG4227. Diakses dari: <https://repository.ut.ac.id/4605/1/PANG4227-M1.pdf>
- Yuliana, R. (2019). Peran produk oleh-oleh dalam industri pariwisata di indonesia. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*, 11(2), 99-107.

Zhang, H., Liu, X., & Wu, Y. (2022). The role of packaging in extending shelf life of perishable foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 21(6), 3524-3538.