

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Afrianti, L.H. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi ke 2. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Agoes, A. 2010. Tanaman Obat Indonesia. Jakarta: Salemba Medika.
- Agustin, N.A. 2018. Penentuan Umur Simpan dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) dan Analisis Proksimat pada Minuman Rumput Laut. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 1 (1): 7-14.*
- Andayani, O. dan Agustini, S. 2019. Penentuan Masa Simpan Kopi Bubuk Dalam Kemasan Aluminium *Laminated Polyetilen* (ALP) dan *Polyetilen Ptalat* (PET). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol. 30 Nomor 2 Tahun 2019: 148-153.*
- Anggraini, A., Sayuti, K., dan Yenrina, R. 2019. Accelerated Shelf-Life Test (ASLT) Method with Arrhenius Approach for Shelf-Life Estimation of Sugar Palm Fruit Jam with Addition of Asian Melastome (*Melastoma malabathricum L.*) On Jar Packaging and Pouch. *Journal of Applied Agricultural Science and Technology, Vol. 3 (2): 268–279.* <https://doi.org/10.32530/jaast.v3i2.114>
- Ansori, H. 2018. Identifikasi Kandungan Formalin pada Terasi di Pasar. Universitas Nusantara PGRI Kediri.
- Arif, A.B. 2016. Metode *Accelerated Shelf-Life Test* (ASLT) dengan Pendekatan *Arrhenius* Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Jurnal. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Vol. 25 (2): 189-198.*
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluausa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol. 2 (1): 15 – 24.*
- Arisandi, D. 2016. Kadar Yodium Pada Garam Butiran. Tugas Akhir. Program Studi Analisis Kesehatan. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika. Jombang.
- Arpah, M. dan Syarief, R. 2000. Evaluasi Model-Model Pendugaan Umur Simpan Pangan dari Difusi Hukum Fick Undireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. 11 (1): 1-11.*

- Arpah, M. dan Rahayu W. P. 2003. Bahan Pelatihan: Pengantar Teori Penentuan Kadaluarsa Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fateta IPB. Bogor.
- Arpah, 2001. Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Arpah. 2007. Penentuan Kadaluarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Aryati, A. 2005. Pengaruh Cara Pelapisan dan Lama Simpan Terhadap Kadar Air, Tekstur dan Penampakan Gula Kelapa. Skripsi. Universitas Lampung.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta Selatan: Universitas Bakrie.
- Assah, Yunita F., dan Indriaty, F. 2018. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Gula Cair Dari Nira Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 10 (1): 1-10*. <https://pdfs.semanticscholar.org/bd4f/f67ba53b09a56925bf2fc0bee03b7fd03343.pdf>.
- Avato, P., E. Tursil, C. Vitali, V. Miccolis dan V. Candido. 2000. Allylsulfi de Constituents of Garlic Volatile Oil as Antimicrobial Agents. *Phytomedicine. Vol. 7: 239-243*.
- Aviana, T., Siregar, N. C., dan Wardyanie, N. I. A. 2021. Pendugaan Masa Simpan Bumbu Rawon dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). *Warta IHP, Vol. 38 (2): 126-131*.
- Ayu, S. P. 2016. Pendugaan Umur Simpan Dodol Nanas (*Ananas comosus L.*) dengan Pengemas Edible Film Tapioka. Bandung: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pasundan.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1992. SNI 01-2891-1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2019. SNI 6989.11:2019. Air dan Air Limbah - Bagian 11: Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan pH Meter. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2018. SNI 4865:2018. Syarat Mutu Sambal. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. SNI 3741:2013. Minyak Goreng. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- Barlina, R. 2004. Mudahnya Produksi Minyak Perawan. Trubus 417-Agustus 2004/XXXV.
- Barlina, R., Karouw, S., Towaha, J., dan Hutapea, R. 2004. Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain Manado.
- Benkeblia, N. 2005. Free Radical Scavenging Capacity and Antioxidant Onions. *International Journal of Brazilian Archives of Biology and Technology*.
- Boga, Y. 2004. Saus Sambal Cabai. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Jakarta: Pusat Pengujian Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Buck, R.P., Rondinini, S., Covington, A.K., Baucke, F.G.K., Brett, C.M.A., Camoes, M.F., Milton, M.J.T., Mussini, T., Naumann, R., Pratt, K.W., Spitzer, P., dan Wilson, G.S. 2002. Measurement of pH. Definition, Standards, and Procedures (IUPAC Recommendation 2002). *International Union of Pure and Applied Chemistry Journal. Pure Appl. Chem., Vol. 74 (11): 2169-2200*.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. dan Wooton, M. 2009. Ilmu Pangan. Purnomo, H. dan Adiono, Penerjemah; Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*.
- Branen, A.L. dan Davidson, P.M. 1983. Antimicrobials in Food. Marcell Dekker Inc. New York.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Ed. 2. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chen, D., Zanmin, W. 2009. Study on Extraction and Purification Process of Capsicum Red Pigment. *Journal of Agricultural Science. Vol. 1 (2): 94-100*.
- Chiple, J.R. 2005. Sodium Benzoate and Benzoic Acid. Di dalam Davidson, P.M., Sofos, J.N. dan Branen, A.L. (eds.). Antimicrobials In Food ed. CRC Press tailor dan Francis Group. Boca Raton.
- Coles, R.D., McDowell., dan M.J. Kirwan. 2003. Food Packaging Technology. Denmark: Blackwell Publishing.
- Desnilasari, D., Surahman, D. N., dan Luthfianti, R. 2013. Pendugaan Umur Simpan Produk Food Bar Berbasis Pisang. *Seminar Nasional dan Workshop: Peningkatan Inovasi Dalam Menanggulangi Kemiskinan, 384–397*.

- Dirjen POM (Direktur Jenderal Pengawas Obat dan Makanan). 1995. Farmakope Indonesia. Edisi Keempat. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. *Hlm: 72, 157, 186, 551.*
- Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2004. Pedoman Umum Pelaksanaan Program/Proyek Pengembangan Pengolahan dan pemasaran Hasil Pertanian. Jakarta. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.
- Edria, D. dan Wibowo, M. 2010. Pengaruh Penambahan Kadar Gula dan Kadar Nitrogen terhadap Ketebalan, Tekstur, dan Warna Nata de Coco. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan.*
- Eilat, S., Oestraicher, Y., Rabinkov, A., Ohad, D., Mirelman, D., Battler, A., Eldar M., dan Vered, Z. 1995. Alteration of Lipid Profile in Hyperlipidemic Rabbits by Allicin, An Active Constituent of Garlic. *Coron. Artery Dis. (12): 985–990.*
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Farrel, K.T. 1990. Spices, Condiments and Seasonings. Van Nostrand Reinhold: New York.
- Floros, J.D. dan Gnananasekharan, V. 1993. Shelf-Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biologics, and Nutritional Aspects. Chlarambous G (ed.). London: Elsevier Publication.
- Ganje, M., Jafari, S. M., Dusti, A., Dehnad, D., Amanjani, M., dan Ghanbari, V. (2016). Modeling Quality Changes in Tomato Paste Containing Microencapsulated Olive Leaf Extract by Accelerated Shelf-Life Testing. *Food and Bioproducts Processing, 97, 12.*
- Gelman, A., Pasteur, R., dan Rave, M. 1990. Quality Change and Storage Life of Cammon Carp (*Cyprinus carpio*) At Various Storage Temperatures. *Journal. Sci. Food Agriculture. Vol. 52: 231–241.*
- Hamida, E. 2010. Oksidasi Lemak Dendeng Kering Oven Selama Penyimpanan yang Diuji Setelah Mengalami Penggorengan. Skripsi. IPB. Bogor.
- Handayani, C. B., Tari, A. I. N., dan Afriyanti. 2018. Umur Simpan Saos Tomat pada Berbagai Konsentrasi Bahan Pengental. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, Vol. 2 (2): 113–122.*
- Hariyadi, P. 2004. Prinsip-prinsip pendugaan masa kadaluwarsa dengan metode *Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluwarsa (*Shelf Life*). Bogor, 1–2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Harris, J. 2001. Antimicrobial Properties of *Allium Sativum* (Garlic). *Appl. Microbiol. Biotechnol. (57): 282-286.*

- Hastuti, P., Kartika, B., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Imran, N. W. 2018. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutesces L.*) yang Difermentasi. Universitas Hasanuddin.
- Institute of Food Science and Technology. 1974. Shelf Life of Food. *Journal Food Science*. Vol. 39: 861-865.
- Jay, J. M., Loessner, M. J. dan Golden, D. A. 2005. Modern Food Microbiology. 7th ed. Springer Science Business Media, LLC, New York.
- Jinap S. dan Hajeb, P. 2010. Glutamate Its Applications in Food and Contribution to Health. *Elsevier*, Vol. 55 (1): 1 – 10.
- Johnston, N. 2002. Garlic: A natural antibiotic. *MDD*. (5): 12-12.
- Junilgaard, M. 1999. Sensory Evaluation Techniques 3rd Edition. CRC Press. New York.
- Kartika, B. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2020. Profil Komoditas Bawang Merah.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta: UI Press.
- Ketaren, S. 2012. Minyak dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khodjaeva, U., Bojnanská, T., Vietoris, V., Sytar, O., dan Singh, R. 2013. Food Additives as Important Part of Functional Food. *International Research Journal of Biological Sciences*, Vol. 2 (4):74-86.
- Koswara, S. 2004. Evaluasi Sensori dalam Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Dalam: Modul IV Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluausa (*Shelf Life*) Bahan dan Produk Pangan. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kramer, A. dan Twigg, B.S. 1986. Fundamental of Quality Control the Food Industry. The AVI Publishing Company Inc. Westport Connecticut.
- Kusnandar F. 2006. Disain Percobaan Dalam Penetapan Umur SimpanProduk Pangan dengan Metode ASLT (Model Arrhenius dan Kadar Air Kritis). Dalam:

Modul Pelatihan: Pendugaan dan Pengendalian Masa Kadaluarsa Bahan dan Produk Pangan.

- Kusnandar, F. 2008. Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kuswanto, K.R. dan Sudarmadji, S. 1988. Proses-proses Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Kuswardhani. 2016. Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah-Bawang Putih: Seri Apotek Hidup. Yogyakarta: ANDI.
- Labuza, T.P. 1982. Shelf-Life Dating of Foods. MN: Food and Nutrition Press.
- Labuza, T.P. dan Riboh, D. 1982. Theory and Application of Arrhenius Kinetics to the Prediction of Nutrient Losses in Foods [Degradation, Keeping, Quality, Temperature, Quality Controls, Analysis, Models]. *Food Technology*, Vol. 36: 66-74.
- Labuza, T.P. 2002. Determination of The Shelf Life of Foods. http://depa.pquim.unam.mx/amyd/archivero/ShelfLife1corto_8507.pdf. [7 Januari 2022].
- Leung, A.Y. dan Foster, S. 1996. Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs and Cosmetic. Edition 2, John Wiley and Sons, New York.
- Maghu, R.A., Candra I.P., dan Mangku, I.G. 2019. Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Sambal “Maroto” Khas Sumba Barat Daya. *Jurnal Warmadewa* Vol. 24: 63-72.
- Maharani, D. M., Bintoro, N. dan Rahardjo, B. 2012. Kinetika Perubahan Ketengikan (*rancidity*) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan. *Agritech*, Vol. 32 (1): 15-22.
- Mardhiyyah, Y.S. dan Ningsih, I. 2021. Masa Simpan Aneka Sambal dari Bahan Nabati Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing*: Kajian Literatur.
- Marliah, A., Nasution, M., dan Armin. 2011. Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Varietas Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) pada Media Tumbuh Yang Berbeda. *Jurnal Floratek*, Vol. 6: 84-91.
- Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Adicita Karya Nusa, Yogyakarta.
- Matanjan, P., Mohamed, S., Mustapha, N. M., dan Muhammad, K. 2009. Nutrient Content of Tropical edible Seaweeds, *Euclidean cottonii*, *Caulerpa lentillifera* and *Sargassum polycystum*. *Journal of Applied Phycology*, Vol. 21: 75-80.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambah Pangan. Jakarta.
- Milner, J.A. 2001. A Historical Perspective on Garlic and Cancer. *J. Nutrition*.131: 1027S – 1031S.
- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y. dan Nurliana, N. 2016. Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet*, Vol. 16 (1), 49–55. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i1.3639>.
- Miryanti, A., Sapei, L., Budiono, K., dan Indra, S. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buang Manggis. Bandung: Universitas Katolik Parahyangan.
- Moehyi, S. 1992. Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Montesqrit dan Ovianti, R. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Stabilitas Minyak Ikan dan Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 62-68.
- Negara, J.K., Sio, A.K., Rifkham, Arifin, M., Oktaviana, A.Y., Wihansah, R.R.S., dan Yusuf, M. 2007. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nielsen, S. S. 2006. Proximate Assays in Food. West Lafayette, USA: John Wiley & Sons, Ltd.
- Novitriani, K. dan Nurjanah. 2015. Penambahan Bawang Merah (*Allium ascalonicum*) Untuk Menghambat Laju Pembentukan Peroksida dan Iodium pada Minyak Curah. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada Vol. 13*. Program Studi DIII Analisis Kesehatan. STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Vol. 14 (1):1-11*.
- Nuraini, Vivi dan Y. A. Widanti. 2020. Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Test* (Aslt) Melalui Pendekatan Arrhenius Dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi: Universitas Slamet Riyadi Surakarta*.
- Nurhuda, J. 2010. Kajian Umur Simpan Bumbu Masak Berbahan Baku Cabuk dengan Variasi Jenis Pengemas. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Nurfalach. 2010. Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) di UPTD Pembibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan

Kabupaten Semarang. Tugas Akhir. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.

- Nurlelawati, N., Jannah, A., dan Nimih. 2010. Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Varietas Prabu Terhadap Berbagai Dosis Pupuk Pospat dan Bokasi Jerami Limbah Jamur Merang. *Jurnal Agrika. Vol. 4 (1): 9-20.*
- Nurminabari, I. S., Sumartini, dan Kusumah, N. (2022). Pendugaan Umur Simpan Sambal Gami Dikemas dalam Jar *Polyethylene Terephthalate* (PET). *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health, Vol. 3(1): 27-38.* <http://dx.doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.59678>
- Nursari, Karimuna, L., dan Tamrin. 2016. Pengaruh pH dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik dan Daya Simpan Sambal. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. Vol. 1 (2): 151-158.*
- Ory, R.L., St Angelo, A.J., Gwo, Y.Y., Flick, G.J., dan Mod, R.R. 1985. Oxidation-Induced Changes in Foods. Dalam: Richardson T, Finley J. (eds). *Chemical Changes in Food During Processing. Hlm. 205-208.* AVI, Westport.
- Oyen, L.P.A dan Dung, N.X. 1999. PROSEA: Plant Resources of South-East Asia 19 Essential-Oil Plants. Netherlands: Backhuys Publishers.
- Parinussa, T. M. S. dan F. S. Rondonuwu. 2009. Analisis Kandungan Karotenoid Buah Merah (*Pandanus conoideus L.*) Pada Suhu Pemanasan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. 473-486.*
- Parsetiorini, O. E. 2011. Pendugaan Umur Simpan *Seasoning* dan *Microencapsulated Ginger Powder* Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* Di PT. Indesso Aroma. Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Prihandani S.S., Poeloengan M. dan Noor S.M., 2015, Uji Daya Antibakteri Bawang Putih (*Allium sativum L.*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella typhimurium* dan *Pseudomonas aeruginosa* dalam Meningkatkan Keamanan Pangan Antibacterial Activity Test of Garlic (*Allium sativum*). *Informatika Penelitian, Vol. 24, 53–58.*
- Pratiwi. F., Marlina, dan Mariana. 2017. Pengaruh Pemberian PGPR Akar Bambu terhadap Pertumbuhan dan Hasil Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*). *Agrotropika Hayati, Vol 4 (2): 77-82.*
- Pujihastuti, D.R. 2007. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat terhadap Umur Simpan Minuman Beraroma Apel. Institut Pertanian Bogor.
- Purnamawati, M. M. D. 2011. Pembangunan Aplikasi Sistem Pakar Untuk Diagnosa Penyakit Pada Tanaman Cabai Merah. Disertasi. Program Studi Teknik Informatika. Fakultas Teknik Industri. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

- Purwaningsih, E. 2007. Bawang Putih. Jakarta: Ganeca Exact.
- Putra, M.M., Dewantara, I.G.N.A. dan Swastini, D.A. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Sediaan *Cold Cream* Kombinasi Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*), Herba Pegagan (*Centella asiatica*) dan Daun Gaharu (*Gyrinops versteegii (gilg) Domke*). Universitas Udayana: 18–21.
- Rachmawati R., Made R.D., dan N. L. Suriani. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*. Vol. 8 (2): 36-40.
- Raharjo, S. 2008. Melindungi Kerusakan Oksidasi pada Minyak Selama Penggorengan dengan Antioksidan. *Foodreview Indonesia Vol. 3 (4) April 2008*.
- Rahayu, W. P. 2000. Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 11 (2): 42-48.
- Raksakantong, P., Meeso, N., Kubola, J., dan Siriamompun, S. 2010. Fatty Acid and Proximate Composition of Eight Thai Edible Terricolous Insects. *Food Research International*, Vol. 43: 350.
- Ratnasari, Z., Baehaki, A., Supiadi, A. 2014. Penggunaan Garam, Sukrosa dan Asam Sitrat Konsentrasi Rendah untuk Mempertahankan Mutu Fillet Ikan Gabus (*Channa striata*) yang Disimpan pada Suhu 4C. *Fishtech, III(November)*. 8–14.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., dan Priyanto, G. 2014. Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Jurnal Agritech*, Vol. 34 (03), 330–336. <https://doi.org/10.22146/agritech.9462>
- Robertson, G.L. 1993. Food Packaging: Principles and Practices. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Rohmawati, S., Pangestuti, D.R. dan Widjajanti, L. 2017. Perbedaan Jumlah Bilangan Peroksida Minyak Goreng dengan Penambahan Bawang Merah dan Bawang Putih Sebagai Antioksidan Alami (Pada Pedagang Gorengan Di Wilayah Kecamatan Tembalang Kota Semarang Tahun 2016). *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*. Vol. 5 (1): 307-314.
- Rukmana, R. 2004. Gula Merah dari Tebu. Semarang: Aneka Ilmu.
- Samadi, B. dan “Cahyo”no, B. 2005. Bawang Merah Intensifikasi Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta.
- Sanger, G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. *Pacific Journal*, Vol. 2 (5): 870-873.

- Santhi, D.G.D.D. 2017. Uji *Total Plate Count* (TPC) Pada Produk Udang Segar. Laboratorium Patologi Klinik. Universitas Udayana. <https://repository.usm.ac.id/files/skripsi/D11A/2014/D.131.14.0043/D.131.14.0043-06-BAB-III-20180913034151.pdf>. [26 Januari 2022].
- Sartika, R.A.D. 2009. Pengaruh Lemak Trans Terhadap Kesehatan Jantung, MAKARA, *Jurnal Sains*, Vol.13 (1):
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. Tesis. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Sepadyawan. 2018. Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*) Menggunakan Jenis Kemasan berbeda dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT) Model *Arrhenius*. Universitas Pasundan.
- Septiadi. 2000. Cabai Rawit Jenis dan Budaya. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi. 2010. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Kedua. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmaji. 2003. Produser Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian. Liberty, Yogyakarta.
- Sudian, S. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. Infopom Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta. Vol. 9 (2): 1-9.
- Sudrajat, G. 2007. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. Skripsi. Fakultas Peternakan: Institut Pertanian Bogor.
- Sunartaty, R. dan Yulia, R. 2017. Pembuatan Abu Dan Karakteristik Kadar Air Dan Kadar Abu Dari Abu Pelepah Kelapa. *Eksplor. Kekayaan Marit. Aceh di Era Global dalam Mewujudkan Indonesia sebagai Poros Maritim Dunia*. Vol. 1 (1): 560–562
- Supena, E. D. J. 2004. Innovation in Microspore Embryogenesis in Indonesia Hot Pepper (*Capsicum annum L.*) and *Brassica napus L.* Thesis. Netherlands: PhD Thesis, Wageningen University.
- Supit, J.W., Langi, T.M., dan Ludong, M.M. 2015. Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal “Cahero”. Sripsi. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Suprapti, L. 2000. Membuat Saos Tomat. Trubus Agrisarana: Jakarta.
- Surono, I. 1981. Pembuatan Bumbu Pecel. Vol. 3 (11): 45-52.
- Sutarmin, R.H. 2005. Taklukkan Penyakit dengan VCO. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Sutrisni, A. 2016. Uji Aktivitas Bioaktif Kapang (*Gliocladium Sp*) terhadap *Fussarium Oxysporium Capsici* Penyebab Layu Pada Tanamn Cabai secara In-Vitro. Tesis. Niversitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah.
- Suwandi, Rohanah, A., dan Rindang, A. 2017. Uji Komposisi Bahan Baku Terasi Dengan Menggunakan Alat Pencetak Terasi. *Jurnal. Program Studi Keteknikan Pertanian Fakultas Pertanian. USU. Medan. Vol. 5 (1): 196-201.*
- Syah, D. 2012. Teknologi Pangan. IPB Press. Bogor.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Syarief, R., Santausa, S. dan Isyana, B. 1989. Buku dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Syarifudin, A. 2003. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Saus Cabai di PT. Heinz ABC Indonesia, Karawang. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tandijo, Fernaldy., Sheila, Tobing. 2021. Rancang Bangun Mesin Penggiling Cabai. *Jurnal Ilmiah Teknik Mesin. Vol. 7 (1): 8.*
- Taychasinpitak T, Taywiya P. 2003. Specific Combining Ability of Ornamental Pepper (*Capsicum annuum L.*). *Kasetsart J (37): 123-128.*
- Tsao, S. M. dan M. C. Yin. 2001a. In Vitro Activity of Garlic Oil and Four Diallyl Sulfi Des Against Antibiotic-Resistant *Pseudomonas Aeruginosa* and *Klebsiella Pneumoniae*. *J. Antimicrob Chemother (47): 665-670.*
- Tsao, S. M. dan M. C. Yin. 2001b. In Vitro Antimicrobial Activity of Four Diallyl Sulfi Des Occurring in Garlic and Chinese Leekoils. *J. Med. Microbiol. (50): 646-649.*
- Tumanduk, N.M., Ondang, H., Wewengkang, I., Ticoalu, F., Rakhmayeni, D.A. dan Wowiling, F. 2021. Pendugaan Umur Simpan Ikan Tandipang (*Dussumeiria acutta*) Asap Cair Di Kota Bitung. Politeknik Kelautan dan Perikanan Bitung. Bitung.
- United States Department of Agriculture. 2019. National Nutrient Database for Standard Reference of Raw Garlic. United States: Departement of Agriculture. United States Departement of Agriculture.
- Utami, Indiyah S. 1999. Uji Inderawi. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Teknologi pertanian UGM. Yogyakarta.
- Wibowo, S. 1995. Industri Pengasapan Ikan. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Widiastuti, D. W. I. R. 2016. Kajian Pengawet Pangan dari Bahan Alami Sebagai Bahan Tambahan Pangan Alternatif. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM).
- Widodo, H., Kustiyah, E., Yustinus, T. dan Annisa, A. 2019. Studi Penentuan Umur Simpan Minyak Sawit Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing*. *Barometer*, Vol. 4 (2): 192-196.
<http://dx.doi.org/10.35261/barometer.v4i2.1828>
- Wijaya, I. M. A. S. dan Yusa, N. M. 2014. Karakteristik Isotermis Sorpsi Air dan Umur Simpan Ledok. *Agritech*, Vol. 34 (1): 29–35.
- Wijayakusuma. 2002. Tumbuhan Berkasiat Obat Indonesia, Rempah, Rimpang dan Umbi. Prestasi Insan Indonesia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S. dan Fardiaz, D. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1994. Sterilisasi Komersial Produk-produk Pangan. Jakarta: Gramedia.
- Wisnu, C. 2008. Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wiyono, C. H. A. 2019. Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat Terhadap Umur Simpan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sambal Hijau dan Sambal Bawang (Universitas Katolik Soegijapranata).
<http://repository.unika.ac.id/20476/>