

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Official Method of Analysis of The Association. 2005. *Official Analytical Chemists*. Arlington (USA): The Association of Official Analytical of Chemist Inc.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2013. Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Anti kempal.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman. (SNI 01-2891- 1992). Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Mutu Bubuk Rempah-Rempah. SNI 01-3709-1995. Jakarta.
- Achroni, D. 2017. Belajar dari Makanan Tradisional Jawa. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Agnesty, D., Karo, T. K., & Suhaidi, I. 2017. Pengaruh perbandingan andaliman dengan batang kecombrang dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk sambal andaliman. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Alfatih, M. 2018. Sambal Tumpang. <https://budaya-indonesia.org/Sambel-Tumpang/> [05 Juni 2024]
- Ammawath, W., Man, Y.B.C., Yusof, S. and Rahman, R.A., 2002. *Effect of type packaging material on physicochemical and sensory characteristics of deep-fat-fried banana chips*. J. Sci. Food Agric. 82, 1621–1627.
- Angelia, I. O. 2016. Reduksi tingkat ketengikan minyak kelapa dengan pemberian antioksidan ekstrak daun sirih (*Piper betle Linn*). Jurnal Technopreneur (JTech), 4(1), 32-36.
- Arpah, M. 2007. Teori Kadaluarsa. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPN Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Astawan, M., Cahyani, A. P., & Wresdiyati, T. 2023. *Antioxidant activity and isoflavone content of overripe Indonesian tempe*. Food Research, 7(1), 42-50.
- Bagau, B., Moningkey, S. A., & Pangemanan, S. P. 2023. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Abu Dan Bahan Organik Wafer Pakan Komplit Jerami Jagung. Jambura Journal of Animal Science, 5(2), 71-76.
- Bakri, R., Halim, A., & Astuti, N. P. 2018. Sistem informasi strategi pemasaran produk dengan metode market basket analysis dan sales forecasting: swalayan kota Makassar. Jurnal Manajemen Teori dan Terapan, 11(2), 89-106.
- Barus, R. 2009. Amidasi Etil p-Metoksisinamat yang Diisolasi dari Kencur (*Kaempferia galanga, Linn*). Doctoral dissertation. Universitas Sumatera Utara.

- Beuchat, L.R., Komitopoulou, E., Beckers, H., and Betts, R. O. Y. P. 2013. *Low-Water Activity Foods: Increased Concern as Vehicles of Foodborne Pathogens*. Journal of Food Protection, 76(1):150–172
- Budiana, A.P. 2007. Pengaruh Jenis Bahan Penstabil dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Sambal Terasi Bubuk. Doctoral dissertation. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan
- Cahya, F. & Susanto, W.H. 2014. Pengaruh pohon pasca sadap dan kematangan buah kelapa terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik pasta santan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(4): 249-258.
- Cahyadi W. 2006. Analisis dan Aspek Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Chang, L. S., Karim, R., Abdulkarim, S. M., Yusof, Y. A., dan Ghazali, H. M. 2018. *Storage stability, color kinetics and morphology of spray-dried soursop (Annona muricata L.) powder: effect of anticaking agents*. International Journal of Food Properties 21 (1): 1937–1954.
- Cindy, C., & Wowor, W. 2022. Bauran Pemasaran Sambal Hiyung. Jurnal Inovasi Penelitian, 2(11), 3805-3816.
- Efendi, S. 2018. Pengaruh kombinasi rebusan daun salam dan jahe terhadap penurunan kadar asam urat pada penderita gout arthritis (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Fajri, F. A. N., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. 2021. Penambahan Anti Kempal Magnesium Karbonat ( $MgCO_3$ ) Terhadap Karakteristik Flavor Lemi Rajungan (*Portunus p.*). Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan, 3(2), 113-122.
- Falade, K. O., & Okocha, J. O. 2012. *Foam-Mat Drying of Plantain and Cooking Banana (Musa spp.)*. Food and Bioprocess Technology, 5(4).
- Fitriani, N.P.I.O., Yulianti, N. L., & Gunadnya, I.B.P. 2020. Pengaruh variasi suhu dan ketebalan irisan kunyit pada proses pengeringan terhadap sifat fisik tepung kunyit. Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian), 8(2), 266–271.
- Florensia, S., Dewi, P., & Utami, N. R. 2012. Pengaruh ekstrak lengkuas pada perendaman ikan bandeng terhadap jumlah bakteri pengaruh ekstrak lengkuas pada perendaman ikan bandeng terhadap jumlah bakteri. Life Science, 1(2).
- Habibi, A. 2011. Karakteristik Sensori Tempe *Overripe* (Tempe “Bosok”) Sebagai Seasoning (Bumbu Penyedap). *Skripsi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hambali, E. 2008. Membuat Aneka Bumbu Instan Kering. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hapsah & Hasanah, Y. 2011. Budidaya Tanaman Obat Dan Rempah. Medan: Universitas Sumatera Utara Press.
- Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4), 124-130.

- Hikmatulloh, H., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. 2017. Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Jurnal Media Pendidikan Gizi dan Kuliner* , 44.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., dan Dwiloka, B. 2021. Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh Kulit Kopi (*Cascara*) dalam Kemasan Kantung. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2): 38–43.
- Innayah, M. 2022. Pengaruh Penambahan Terhadap Sudut Curah Terasi Bubuk Udang Rebon (*Acetes sp.*) Selama Penyimpanan (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro)
- Juliano, P., & Barbosa-Cánovas, G. V. 2010. *Food powders flowability characterization: theory, methods, and applications*. *Annual review of food science and technology*, 1, 211-239.
- Junaidi, L., Loebis, E. H., & Alamsyah, R. 2013. Pemanfaatan teknik ko-kristalisasi untuk produksi serbuk ekstrak sirsak. *Jurnal Litbang Industri*, 3(2), 67-76.
- Lipasek, R.A.; Ortiz, J.C.; Taylor, L.S.; Mauer, L.J. 2012. *Effects of Anticaking Agents and Storage Conditions on the Moisture Sorption, Caking, and Flowability of Deliquescent Ingredients*. *Food Research International*. 45, 369–380. DOI: 10.1016/j.foodres.2011.10.037.
- Loebis, E. H., & Junaidi, L. 2013. Pengukuran Umur Simpan Serbuk Ekstrak Nangka dengan Uji Akselerasi. *Biopropal Industri*, 4(1), 23-31.
- Marina, A.M., Y.B.C. Man, S.A.H. Nazimah, & Amin. 2008. *Monitoring the Adulteration of Virgin Coconut Oil by Selected Vegetable Oils Using Differential Scanning Calorimetry*. *Journal of Food Lipids* 16: 50–61.
- Mastika, A. C., Praptiningsih, Y., & Fauzi, M. 2014. Karakteristik Sambal Tumpang Dari Campuran Tempe Segar dan Tempe Lanjut Selama Penyimpanan Suhu Rendah. Skripsi. Jember: Univeritas Jember.
- Merina, S. W. 2019. Pelatihan Pembuatan Minuma Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 25(4), 210-215.
- Miranti, M., & Herlina, E. 2016. Pengaruh Penambahan Anti Kempal Magnesium Karbonat ( $MgCO_3$ ) Terhadap Stabilitas Nutrasetikal Granul Instan Terong Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn.). Bogor: Universitas Pakuan.
- Miskiyah, J. & Yuanita, L. 2020. Mutu Starter Kering Yoghurt Probiotik di Berbagai Suhu Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17 (1): 15 – 23.
- Misna, M., & Diana, K. 2016. Aktivitas antibakteri ekstrak kulit bawang merah (*Allium cepa* L.) terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal)*, 2(2), 138-144.
- Moulija, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. 2018. Antimikroba ekstrak bawang putih. *J. Pangan* 27 (1): 55-66.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Alfabeta.

- Mulasari, A.S., & Utami, R.R. 2012. Kandungan Peroksida pada Minyak Goreng di Pedagang Makanan Gorengan Sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Umbulharjo Yogyakarta. *Arc. Com. Health*. Vol. 1 No.2 :120-123.
- Munawaroh. 2012. Panduan Memahami Metodologi Penelitian Cetakan Permata. Malang: PT Intimedia.
- Murdijati-Gardjito, N. N. U., Tisadewi, D. O., & Dewi, S. 2023. Profil Sambal Indonesia. *Kuliner Cita Rasa Pedas: Cita Rasa Nikmat yang Selalu Memikat*.
- Mustafidah, C., Widjanarko, S.B. 2015. Umur simpan minuman serbuk berserat dari tepung porang (*Amorophallus oncophillus*) dan karagenan melalui pendekatan kadar air kritis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 650-660.
- Nasir M, Butt M, Anjum, Sharif M, Minhas R. 2003. *Effect of Moisture on the Shelf Life of Wheat Flour*. *International Journal of Agriculture and Biology*, 5: 458-459.
- Ogunbanwo, S. T dan Okanlawon, B. M. 2006. Microbial and Sensory Changes during the Cold Storage of Chicken Meat Treated with Bacteriocin from *Lactobacillus brevis* OG1. *Nutrition*. 5 (6) : 601- 605.
- Patil V, Chauhan AK, Singh RP. 2014. *Optimization of the spray-drying process for developing guava powder using response surface methodology*. *Powder Technology*.253:230-236.
- Pradipta, L. A. 2012. Kajian Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Tepung Tempe” Bosok” Sebagai Bumbu Masak Pada Variasi Suhu Pengeringan. Surakarta: Universitas Sebelas Maret
- Prajnanta, F. 2002. Kiat Bertanam Cabai di Musim Hujan. Niaga Swadaya.
- Prawiti, M.P.R. 2017. Pengeringan Pada Susu Bubuk. Materi Pengolahan Thermal. Malang: Universitas Brawijaya.
- Pudjirahayu, A. 2017. Bahan Ajar Gizi: Pengawasan Mutu Pangan, 1-311.
- Pursudarsono, F., Rosyidi, D., & Widati, A. S. 2015. Pengaruh perlakuanimbangan garam dan gula terhadap kualitas dendeng paru-paru sapi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 10(1), 35-45.
- Puteri, M. D. P. T. G., Fortunata, S. A., Prabawati, E. K., Kristianti, F., & Wijaya, C. H. 2018. *Overripe tempe as the source of protein in the development of ready-to-eat porridge*. *International Food Research Journal*, 25, S201-S209.
- Putri, K. M., Winarti, S., & Djajati, S. 2020. *Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Seasoning from Tempe Hydrolysates using Long Treatment of Fermentation and Proteolytic Enzyme Proportion*. *Nusantara Science and Technology Proceedings*, 76-85.
- Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. 2018. Rempah Untuk Pangan dan Kesehatan. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Qadri, T., Naik, H. R., Hussain, S. Z., Naseer, B., Bhat, T., Zargar, I., & Beigh, M. 2022. *Storage stability of spray dried apple powder: Effect of anti-caking agents and storage conditions*.
- Rahardjo, S. 2006. *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. Yogyakarta: University Press. Gajah Mada.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rahim, A., Alam, N., Haryadi, H., & Santoso, U. 2011. Karakteristik Edible Film Dari Pati Aren Amilosa Tinggi dan Aplikasinya Sebagai Pengemas Bubuk Bumbu Mie. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 18(1).
- Rebecca AL, Julieta CO, Lynne ST, Lisa JM. 2012. *Effects of anticaking agents and storage conditions on the moisture sorption, caking, and flowability of deliquescent ingredients*. *Food Research International*. 45:369-380.
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. 2013. Pengaruh perbedaan suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik ikan asin sepat siam dengan menggunakan oven. *Journal Fishtech*. 2(1): 53-68.
- Salamah, U., Muldanisnur, M., & Yetri, Y. 2019. Pengaruh Ukuran Partikel Kulit Buah Kakao Terhadap Sifat Fisik, Mekanik dan Termal Papan Partikel dari Kulit Buah Kakao dan Serat Ampas Tebu. *Jurnal Fisika Unand*, 8(3), 205-211
- Sarastuti, M., & Yuwono, S. S. 2015. Pengaruh pengovenan dan pemanasan terhadap sifat-sifat bumbu rujak cingur instan selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 464-475.
- Sarwono, B. 2010. *Usaha Membuat Tempe dan Oncom*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sembiring, M. 2022. *Variasi Konsentrasi Albumin Putih Telur dan Suhu Pengeringan Pada Produk Sambal Serbuk Daun Mengkudu (Morinda c.) Dengan Metode Foam Mat Drying*. Doctoral dissertation. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan
- Septiani, E. H. 2019. Pengaruh penambahan anti kempal serta penggunaan kemasan plastik polipropilen dan plastik laminasi terhadap umur simpan bumbu penyedap rasa berbasis spirulina dengan menggunakan metode *accelerated shelf life test*. *Skripsi: Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata*. Semarang.
- Setyani, Z. C., Widyaningsih, T. D., & Ali, D. Y. 2022. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Bubuk Edamame. *Jurnal Teknologi Pangan*, 16(2), 18-30.
- Setyawan D, Widjaja B, Sari R. 2013. *Study on crystallinity and compatibility of binary mixture of analgesic substances with microcrystalline cellulose*. *Int. J. Pharm. Pharm. Sci*. 5(3):784–789.
- Siagian, S. P. 2019. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara

- Sitohang, A., & Marbun, B. S. 2020. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu bubuk andaliman. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 30-37.
- Soenardi, T. 2013. *Teori Dasar Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Soewitomo, S. 2011. *500 Resep Masakan Terfavorit*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Soro, M., Bahri, S., & Rahim, E. A. 2016. Pemanfaatan Santan Instan Kadaluarasa untuk Produksi Minyak secara fermentasi. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 2(3).
- Su'i, M., Sumaryanti, E., Prasetyo, R., & Qoyim, R. 2014. Hidrolisis Santan Kelapa Menjadi Asam Laurat Menggunakan Enzim Lipase Endogeneous. *CAKRAWALA*, 8(1), 69-76.
- Sukasih, E., Prabawati, S., Hidayat, T., & Rahayuningsih, M. 2009. Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *J Pascapanen*, 6(1), 34-42.
- Sulastri, E., Andriani, C., Zainudin, M., Wardhani, S., Astriani, M., & Ariyanto, E. 2022. *Peran Mikrobiologi Pada Industri Makanan*. *Indobiosains*, 1-8.
- Sunandar, F. H., & Hartoyo, A. 2006. Pemanfaatan Tepung Komposit Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas l.*) Kecambah Kedelai (*Glycine max merr*) dan Kecambah Kacang Hijau (*Virginia radiata l*) Sebagai Substituen Parsial Terigu Dalam Produk Pangan Alternatif Biskuit Kaya Energi Protein. Bogor: Bogor Agricultural University; Indonesian Food Technologist Association (IAFT).
- Sunyoto, M., Andoyo, R., dan Firgianti, G.. 2017. Kajian penambahan trikalsium fosfat (TCP) pada variasi kelembaban relatif (rh) yang berbeda terhadap pure kering ubi jalar instan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*6(4): 150-155.
- Susilowati, A. 2010. Pengaruh proses pengeringan terhadap karakteristik kaldu nabati berflavour analog daging (*meatlike flavour*) instan dari kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) terfermentasi.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. 2014. Studi pembuatan bubuk pewarna alami dari daun suji (*Pleomele angustifolia NE Br.*). Kajian konsentrasi maltodekstrin dan MgCO<sub>3</sub>. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 73-82.
- Tama, K.R.Y., Sandiah, N., & Kurniawan, W. 2020. Efek level penggunaan urea terhadap kualitas fisik dan organoleptik jerami padi amoniasi. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. Kendari: Universitas Halu Oleo, 2(1). <https://doi.org/10.56625/jipho.v2i1.1115> 5
- Yulianti, L. 2010. Pengaruh Adsorben Magnesium Carbonat Terhadap Sifat Fisik Granul Evervesen Ekstrak Etanol Daun Murbei. Program Studi Farmasi Jakarta: Universitas Pancasila.
- Yuniar, N.E. 2024. Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Pada Minuman Kunyit Asam Dengan Proses Thermal Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Skripsi*. Surabaya: UPN Veteran Jawa Timur.

Zeng, Y., X. Zhang, Y. Guan, and Y. Sun. 2012. *Enzymatic hydrolysates from tuna backbone and the subsequent Maillard reaction with different ketohexoses*. International Journal of Food Science and Technology. 47:1293–1301.