

DAFTAR PUSTAKA

- Afzaal, M., Saeed, F., Rasheed, R., Hussain, M., Aamir, M., Hussain, S., Mohamed, A. A., Alamri, M. S., & Anjum, F. . (2021). Nutritional, Biological, And Therapeutic Properties Of Black Garlic: A Critical Review. *International Journal of Food Properties*, 24(1), 1387–1402.
- Agustina, E., Andiarna, F., & Hidayati, I. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Hitam (Black Garlic) Dengan Variasi Lama Pemanasan. *Al-Kauniyah: Jurnal Biologi*, 13(1), 39–50. <https://doi.org/10.15408/kauniyah.v13i1.12114>
- Agustina, J., & Yuwono, S. S. (2015). Pengaruh Proporsi Gula Merah dan Kacang Tanah serta Penambahan Tepung Satan Terhadap Bumbu Gado-Gado Instan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1512–1520.
- Aini, S. Q., & Shovitri, M. (2018). Studi Awal Pemanfaatan Bawang Putih yang dihitamkan sebagai Antibakteri. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 7(1), 9–12. <https://doi.org/10.12962/j23373520.v7i1.29848>
- Ananta, I. G. B. T., & Anjasmara, D. G. A. (2022). Antioxidant and Antibacterial Potency of Red Chillies Extract (*Capsicum annum* var. Longum). *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 8(1), 48–55.
- Arpah, M. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. . Program Pasca Sarjana IPB, Bogor.
- Arpi, N. (2014). Kombinasi Antioksidan Alami α -tokoferol dengan Asam Askorbat dan Antioksidan Sintetis BHA dengan BHT dalam Menghambat Ketengikan Kelapa Gongseng Giling (U Neulheu) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 33–38. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v6i2.2064>
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian* (1st ed.). Niaga Swadaya.
- Atmojo, H., & Arifin, A. B. (2024). Pemanfaatan Black Garlic Dalam Pembuatan Saus Hoisin. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 5(1), 43–57.
- Ayu, D. F., Sormin, D. S., & Rahmayuni. (2020). Karakteristik Mutu dan Sensori Nugget Ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dan Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Muda. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(2), 40–48.
- Azhar, S. F., & Yuliawati, K. M. (2021). Pengaruh Waktu Aging dan Metode Ekstraksi terhadap Aktivitas Antioksidan Black Garlic yang Dibandingkan dengan Bawang Putih (*Allium sativum* L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 16–23. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.43>
- Azizah, A. N., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. (2018). Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang.

- Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 134–141. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Botutihe, I. S. R., Abidjulu, J., & Yamlean, P. V. Y. (2016). Analisis Kadar Asam Amino pada Biji Jambu Mete (*Annacardium occidentale* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(4), 220–224.
- Chandra, N. E., & Supatman, S. (2018). Identifikasi Gula Jawa Asli Dengan Gula Jawa Campuran Menggunakan Metode Learning Vector Quantization. *Seminar Multimedia & Artificial Intelligence*, 126–132.
- Choi, I. S., Cha, H. S., & Lee, Y. S. (2014). Physicochemical and Antioxidant Properties of Black Garlic. *Molecules*, 19(10), 16811–16823.
- Dahlan, S. A., Saman, W. R., Modokodompit, K. A., Pakaya, A., Hikmawati, S. R., & Muti, S. (2022). Identifikasi Kadar Air Sagu Kering dan Sagu Basah Setelah Penyimpanan dan Pengeringan. *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 107–113.
- Dewi, B. K., Putra, I. N. K., & Yusasrini, N. L. A. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan dan Sifat Sensori Teh Herbal Bubuk Daun Pohpohan (*Pilea trinervia* W.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 1–12. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.p01>
- Dewi, R. T., Metasari, D., & Murwati. (2022). Pengaruh Minuman Bawang Putih Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pasien Hipertensi Di Puskesmas Telaga Dewa Kota Bengkulu Tahun 2022. *Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 1(4), 823–831.
- Duke. (2001). *Handbook of Edible Weeds* (1st ed.). CRC Press.
- Edowai, D. N., Kairupan, S., & Rawung, H. (2016). Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Pada Tingkat Kematangan Dan Suhu Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 12–20.
- Efendi, F., Pujiharto, P., & Dumasari, D. (2018). Analisis Produksi dan Pemasaran Gula Merah di Desa Kubangkungkung, Kabupaten Cilacap. *Agritech*, 19(2), 110–120.
- Effendi, M. . (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan* (2nd ed.). Alfabeta.
- F., N., O.Sjofjan, M. H., N., & Y. F., N. (2021). Pengaruh Metode Penggorengan Terhadap Kandungan Zat Makanan Biji Rami (*Linum Usitatissimum*) Sebagai Bahan Pakan Unggas. *Indonesian Archipelago Journal of Animal Science (IAJAS)/Jurnal Peternakan Nusantara (JPN)*, 9(1).
- Fadhilah, N. H. K., Fergina, A., Kamila, S. N. M., Yuliani, S., Nurushalihah, N., Rahmawati, S., & Tsaqila, S. A. (2023). Pemanfaatan Kelapa Menjadi Olahan Gula Jawa Sebagai Produk Unggulan Di Desa Cipeundeuy Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Abdi Nusa*, 3(2), 69–74.
- Fadli, R. (2023). *Penting, Ini 9 Manfaat Black Garlic untuk Kesehatan*. Halodoc. <https://www.halodoc.com/artikel/penting-ini-9-manfaat-black-garlic-untuk->

kesehatan

- Fajeriati, N., & Andika. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Pada Bakteri *Bacillus Subtilis* Dan *Escherichia Coli*. *Journal of Current Pharmaceutical Sciences*, 1(1), 36–41.
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. (1993). *Shelf Life Prediction Of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional Aspects*. Elsevier Publ.
- Gafar, P. A. (2013). Pemanfaatan Tepung Koro (*Carnavalia ensiformis* L.) pada pembuatan abon lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 24(2), 90–97.
- Ginting, Y., Setiani, B., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel dengan Substitusi Kacang Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 211–214.
- Hariry. (2020). *Pengaruh Penambahan Cassia Vera Terhadap Karakteristik Mutu dan Umur simpan Wajik*. Universitas Andalas.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2017). *Makanan tradisional Indonesia: seri 2*. Gajah Mada University Press.
- Hartono, A., Feladita, N., & Purnama, R. C. (2016). Penetapan Kadar Protein Kacang Tanah (*Arachys Hypogeia*) Dengan Beberapa Perlakuan Dengan Metode Kjeldahl. *Jurnal Kebidanan*, 2(3), 111–114. <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDF&id=9987>
- Haryawan, P., Kholil, M., & A.D.N., A. (2016). Analisa pengambilan keputusan pada penentuan cairan antiseptic tangan yang terbaik dengan metode analytical hierarchy process (AHP). *Jurnal PASTI*, 9(2).
- Hasanah, A., Nazaruddin, F., Febrina, E., & Zuhrotun, A. (2021). Analisis Kandungan Minyak Atsiri dan Uji Aktivitas Antiinflamasi Ekstrak Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* L.) Analysis of Essential Oil Contents and Anti-Inflammatory Activity Test of Kencur (*Kaempferia galanga* L.). *J. Matematika & Sains, Desember*, 16(3), 147–152.
- Hasanah, U. A., Tapu, W., & Hasta, N. (2023). Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Sambal Pecel Instan Sebagai Makanan Tambahan Untuk Paud. *Community Development Journal*, 4(2), 2741–2748. <http://journal.universitaspahlawan.ac.id/index.php/cdj/article/view/14398>
- Hayati, E. K., Ningsih, R., & Latifah. (2015). Antioxidant activity of flavonoid from rhizome *Kaempferia galanga* L. Extract. *Journal of Chemistry*, 4(2), 127–137.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Ichikawa, M., Ryu, K., Yoshida, J., Ide, N., Yoshida, S., Sasaoka, T., & Sumi, S. I. (2002). Antioxidant Effects of Tetrahydro- β -carboline Derivatives Identified in Aged Garlic Extract. *BioFactors*, 16, 57–72.
- Ichikawa, M., Yoshida, J., Ide, N., Sasaoka, T., Yamaguchi, H., & Ono, K. (2006). Tetrahydro- β -carboline Derivatives in Aged Garlic Extract Show Antioxidant

- Properties. *J. Nutr*, 136, 726S–731S.
- Irmayanti, I., Syam, H., & Jamaluddin, J. (2017). Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian. *Jurnal Pendidikan TeknologiPertanian*, 3, 165-174.
- Jamaluddin. (2018a). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan* (1st ed.). Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jamaluddin, J. (2018b). *Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian dan Penggorengan Bahan Pangan*. Universitas Negeri Makasar.
- Jamaluddin, J., Syam, H., & Mustarin, A. (2018). *Rekayasa Penyangraian, Perpindahan Panas dan Penguapan Air secara Simultan, serta Perubahan Tekstur, Volume dan Warna pada Makanan Berpati*. Universitas Negeri Makassar.
- Januariani. (2018). *Tulungagung dalam rasa*. Deepublish.
- Junaedi, H. (2015). *Penentuan Umur Simpan Produk Sambal Pecel Siap Saji Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT)*. Universitas Gajah Mada.
- Juniantari, N. K. D., & Susanti, N. M. P. (2023). Pengolahan dan Pengembangan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) Menjadi Bawang Hitam sebagai Agen Antiaterosklerosis. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 428–438. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p34>
- Kan, L., Nie, S., Hu, J., Wang, S., Cui, S. W., Li, Y., Xu, S., Wu, Y., Wang, J., Bai, Z., & Xie, M. (2017). Nutrients, Phytochemicals and Antioxidant Activities of 26 Kidney Bean Cultivars. *Food and Chemical Toxicology*, 108, 467–477.
- Katarzyna, K., P. Alicja, K., Klaudia, & Karolina., M. (2019). Characterization of Health-Related Properties of Selected Tree-Nuts -A Review. *World Scientific News*, 135, 116–128.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press.
- Khairani, A. (2014). *Bawang Putih Raja Tanaman Kedokteran*. Alfasyam.Publishing.
- Kilic-Buyukkurt, O., Kelebek, H., Bordiga, M., Keskin, M., & Selli, S. (2023). Changes in the aroma and key odorants from white garlic to black garlic using approaches of molecular sensory science: A review. *Heliyon*, 9(8), e19056. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19056>
- Kluczkovski, A. ., & Martins, M. (2016). Cashew Nuts. In *Food and Health* (pp. 683–686). Academic Press.
- Kristiananda, D., Allo, J. L., Widjarahma, V. A., Lusiana, L., Noverita, J. M., Riswanto, F. D. O., & Setyaningsih, D. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri. *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*, 19(1), 46–53. <https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683>
- Kusmartono, B. (2018). Pemanfaatan Kulit Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea* L.) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Nitroselullosa. *Jurnal Teknologi*, 11(2),

143–149.

- Kusnandar, F. (2008). *Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan dengan Metode ASLT*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Larasati, S. A. (2013). *Pendugaan Umur Simpan Tepung Lidah Buaya dengan Metode Kadar Air Kritis*. Institut Pertanian Bogor.
- Lu, X., Li, L., Qiao, X., Qiu, Z., & Liu, P. (2017). Composition analysis and antioxidant properties of black garlic extract. *Journal of Food and Drug Analysis*, 25(2), 340–349.
- Mah, E., Schulz, J. A., Kaden, V. N., Lawless, A. L., Rotor, J., Mantilla, L. B., & Liska, D. J. (2017). Cashew consumption reduces total and LDL cholesterol: A randomized, crossover, controlled-feeding trial. *American Journal of Clinical Nutrition*, 105(5), 1070–1078.
- Mahartini, N. M., Ariani, R. P., & Damiaty. (2021). Pemanfaatan Sisa Sortir Kacang mete (*Anacardium Occidentale* L) Menjadi Selai Kacang Mete. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 61–73.
- Manurung, I. M., Asbari, M., Putra, A. R., Santoso, G., & Rantina, M. (2023). Unity in Salinity: Bagaimana Hidup Tanpa Garam? *Jurnal Pendidikan Transformatif*, 2(2), 6–10.
- Mariatun, I. L., Ernawati, & Dawam, A. (2022). PKM Industri Rumah Tangga Sambal Pecel Naza (Enak dan Lezat) Ibu Susarwatu Di Kelurahan Gili Timur Kecamatan Kamal. *BISMA (Bimbingan Swadaya Masyarakat)*, 2(2), 123–133.
- Milinda, I. R., Noer, E. R., Ayustaningwarno, F., & Dieny, F. F. (2021). Analisis Sifat Fisik, Organoleptik dan Kandungan Asam Lemak Pada Tempe Mete dan Tempe Kedelai. *Jurnal Aplikasi Teknologi ...*, 10(4), 119–126. <https://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jatp/article/view/10877>
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Naionoe, T. A., Tahuk, P. K., & Purwantiningsih, T. I. (2019). Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Sebagai Bahan Alami Celup Puting terhadap Kualitas Mikrobiologis Susu Sapi Segar. *Journal of Animal Science*, 4(4), 50–51. <https://doi.org/10.32938/ja.v4i4.674>
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, & Nazir, N. (2018). Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan Dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 46–52.
- Nisa. (2024). *Penuh Nutrisi, Manfaat Kacang Mete Bagi Tubuh yang Harus Diketahui*. Umsu.Ac.Id. <https://umsu.ac.id/health/penuh-nutrisi-manfaat-kacang-mete-bagi-tubuh-yang-harus-diketahui/>
- Nugraha, C. W. (2010). *Pendugaan Umur Simpan Bumbu Pecel dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing di Perusahaan Sambal Pecel Mukti Tepus Kediri*. Universitas Brawijaya.
- Nugraheni, D. T. (2011). *Analisis Penurunan Bilangan Iod Terhadap Pengulangan*

- Penggorengan Minyak Kelapa Dengan Metode Titrasi Iodometri*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Nurlatifah, A. O. (2015). *Pendugaan Umur Simpan Sweet chilli sauce Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing) Dengan Pendekatan Arrhenius dan Metode Sensori Spektrum*. Universitas Brawijaya.
- Nurwanto, N., & Suswantinah, A. (2022). Metode Pengeringan untuk Meningkatkan Kualitas Bubuk Bawang Putih (*Allium sativum*). *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(2), 90–97. <https://doi.org/10.22146/ijl.v5i2.76131>
- Oktari, D., AGS, D. A., & Handayani, L. (2019). Analisis Mutu Dendeng Ikan Kambing-Kambing (*Abalistes stellaris*) Dengan Penambahan Gula Aren (*Arenga Pinnata*) Konsentrasi Yang Berbeda. *SEMDI-UNAYA (Seminar Nasional Multi Disiplin Ilmu UNAYA)*, 59–66.
- Pardamean, F. H., Adi Seno Mawarno, B. A. S., & Shara Br Sembiring, Y. S. B. (2022). Evaluasi Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Susu Kacang Mete (*Anacardium occidentale*) dengan Penambahan Jenis dan Konsentrasi Zat Penstabil yang Berbeda. *Jitipari*, 7(2), 119–124. <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Patimah, P., Irwandi, D., Sulistiyo, J., & Widyastuti, A. (2023). Membina Mahasiswa Aktif Prodi D3 Anafarma Dalam Berwirausaha Pembuatan Dan Pemasaran Bawang Hitam (Black Garlic). *J-Abdi*, 2(8), 5793–5800.
- Payon, N. D. (2019). *Identifikasi Jamur Aspergillus sp Pada Sambal Pecel Yang Dijual Di Pasar Oeba Kota Kupang Tahun 2019*. Poltekes Kemenkes Kupang.
- Prasetyaningsih, Y., & Mulyanti, S. (2018). Pengaruh Suhu Dan Laju Alir Pengeringan Pada Pembuatan Tepung Jagung Manis Menggunakan Tray Dryer. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembanagn Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1–6.
- Pudiastutiningtyas, N., Mubin, N., & Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dan Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. *Metana*, 11(01), 13–20.
- Purnomo, L., Surjoseputro, S., & Setijawati, E. (2018). Pengaruh konsentrasi Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik leather pulp kulit Pisang Kepok-Asam Jawa. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 17(1), 51–57.
- Putri, R. D., Destryana, R. A., & Santosa, R. (2020). Pemanfaatan Garam Krosok Sebagai Kreatif Bisnis Masyarakat Pesisir. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 15–19. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.956>
- Rahmadayanti, A. M., & Zahro, U. (2019). Pemberian Minuman Formulasi Kacang Mete, Kacang Merah, dan Jahe Pada Ibu Hamil Dengan Emesis Gravidarum. *Cendekia Medika: Jurnal ...*, 4(April). http://jurnal.stikesalmaarif.ac.id/index.php/cendekia_medika/article/view/126
- Raksakantong, P., Siriamornpun, S., & Meeso, N. (2016). Effect of Drying Methods on Volatile Compounds, Fatty acids and Antioxidant Property of Thai Kaffir

- Lime (*Citrus hystrix* D. C.). *J. Food Sci*, 47, 603–612.
- Ramadhan, R. T. (2015). *Pengaruh Proporsi Kacang Tanah (Arachis Hypogaea L.) Dengan Kadar Lemak Berbeda Dan Gula Merah Terhadap Karakteristik Sambal Pecel Rendah Lemak*. Universitas Brawijaya.
- Rank, M. (2023). *Khasiat Luar Biasa Bawang Putih untuk Kesehatan*. MetroNews. <https://umsu.ac.id/health/khasiat-luar-biasa-bawang-putih-untuk-kesehatan/>
- Rao, N., & Kaladhar, D. S. V. G. K. (2014). Antioxidant and Antimicrobial Activities of Rhizome Eextracts of *Kaempferia galanga*. *Word J Pharma Pharma Sci*, 3, 1180–1189.
- Rinihapsari, E. (2012). Potensi Resiko Pemanfaatan Bawang Putih (*Allium sativum* L) Terkontaminasi yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 1(2).
- Ritonga, A. M. (2020). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(1), 11–18.
- Romsiah, Putri, P. E., & Erjon. (2020). Perbandingan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih Dan Bawang Putih Tunggal Bentuk Segar Dan Fermentasi Dengan Metode DPPH. *Jurnal Ilmiah Bukti Farmasi*, 5(1), 45–50.
- Rukmana, R. (2005). *Budidaya Asam Jawa*. Kanisius.
- Salim, Z., & Munadi, E. (2012). *Info Komoditi Tanaman Obat*. Balai Pengkajian Pengembangan Perdagangan Republik Indonesia.
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The Chemical Physical, And Organoleptic Characteristics Of Sorghum (*Sorghum Bicolor* (L.) Moench) and Chasew Based Snack Bars. *Food and Agroindustry Journal*, 2(2), 41–52.
- Samosir, O. M., Marpaung, R. G., & Laia, T. (2019). Respon kacang tanah (*Arachis hypogaea* L) terhadap pemberian unsur mikro. *Jurnal Agrotekda*, 3(2), 74–83.
- Saparso, & Haryanto. (2018). Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah pada Berbagai Metode Irigasi dan Pemberian Pupuk Kandang di Wilayah Pesisir Pantai. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian UNS*, 247–257.
- Sapitri, A., Marbun, E. D., & Mayasari, U. (2021). Penentuan Aktivitas Ekstrak Etanol Cabai Merah Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri. *Jurnal Penelitian Saintek*, 26(1), 64–73.
- Saraswati, P. P., Wiadnyani, A. A. I. S., & Yusasrini, N. L. A. (2023). Pengaruh Perbandingan Mocaf (Modified Cassava Flour) Dan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Flakes. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 12(1), 80–91. <https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i03.p17>
- Sari, I. A. P., Wahyu, B. K., Usfah, P. U., Fauziah, R. M., & Nabhan, S. (2019). Produk Olahan Sehat Pecel Sangrai Desa Tulangan. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(1), 31–38. <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i1.a1929>
- Sasmilati, U., Pratiwi, A. D., & Saktiansyah, L. O. A. (2017). Efektivitas Larutan

Bawang Putih (*Allium Sativum* Linn) Sebagai Larvasida Terhadap Kematian Larva *Aedes Aegypti* Di Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–7.

Sasongkowati, R. (2014). *Bahaya Gula Garam dan Lemak*. Indoliterasi.

Semwal, P., Painuli, S., Begum J.P, S., Jamloki, A., Rauf, A., Olatunde, A., Mominur Rahman, M., Mukerjee, N., Ahmed Khalil, A., Aljohani, A. S. M., Al Abdulmonem, W., & Simal-Gandara, J. (2023). Exploring the Nutritional and Health Benefits of Pulses from the Indian Himalayan Region: A Glimpse into the Region's Rich Agricultural Heritage. *Food Chemistry*, 422. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2023.136259>

Setiarto, R. H. B. (2021). *Teknik Menggoreng Makanan Yang Baik Untuk Kesehatan*. Guepedia.

Setyawan, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Penambahan Pengawet Alami Pada Nira Terhadap Mutu Gula Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.32520/jtp.v5i2.90>

Sihsobhon, S., Chompreeda, P. ., Viohai, H., & Suwonsiohon, T. (2013). Physicochemical Properties and Sensory Evaluation of the Formulated Reduced Calorie Satay Sauce. *J. Science and Technology*, 13(2), 96–102.

Silalahi, M. (2019). Kencur (*Kaempferia galanga*) Dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8(1), 127–142. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>

Silalahi, M. (2020). Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) Dan Pemanfaatannya. *Florea : Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya*, 7(2), 85–91. <https://doi.org/10.25273/florea.v7i2.7323>

Situmorang, E. M., & Riniarti, M. (2015). Respon Perkecambahan Benih Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) Terhadap Berbagai Konsentrasi Larutan Kalium Nitrat (Kno3). *Jurnal Sylva Lestari*, 3(1), 1–8.

Soepomo. (2012). *Jeruk Purut (Citrus hystrix DC)*. Pusat Data Dan Informasi PERSI.

Sruthi, P., & Naidu, M. M. (2023). Cashew nut (*Anacardium occidentale* L.) testa as a potential source of bioactive compounds: A review on its functional properties and valorization. *Food Chemistry Advances*, 3(July), 100390. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100390>

Sudirman. (2022). *Pengenalan Deskripsi Varietas Cabai Merah Besar (Capsicum annuum L.)* (1st ed.). Penerbit NEM.

Suhadi, O. (2009). *Budi Daya Jambu Mete*. Ganeca Exact.

Sujitno, E., & Dianawati, M. (2015). Produksi Panen Berbagai Varietas Unggul Baru Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*) di Lahan Kering Kabupaten Garut, Jawa Barat. *Pros Sem Nas Masy Biodiv Indonesia*, 874–877.

Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh Proses Pemasakan Terhadap Komposisi Zat Gizi Bahan Pangan Sumber Protein. *Media Litbangkes*, 25(4), 235–242.

- Suprpto. (2006). *Bertanam Kacang Tanah*. Penebar Swadaya.
- Susanti, A., & Rahayu, O. (2023). Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Pemanfaatan Buah Jambu Mete Menjadi Abon. *Prosiding Seminar Nasional Gelar Wicara*, 1, 595–601. <https://proceeding.unram.ac.id/index.php/wicara>
- Susrini. (2005). *Indeks Efektifitas: Suatu Pemikiran tentang Alternatif untuk Memilih Perlakuan Terbaik pada Penelitian Pangan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Sutrisno, A. D., Ikrawan, Y., & Permatasari, N. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis Dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(2), 91–101. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/foodtechnology/article/view/1040>
- Sutrisno, Ariwibowo, D., Yulianto, M. E., Azhara, B., Ardiansyah, R., & Rizki, M. (2023). Peningkatan Kapasitas Produksi Kacang Mete Melalui Diversifikasi Produk “ Enting - Enting Gepuk Mete .” *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 3(2), 348–351.
- Suwarsih, Wulandari, Y. W., & Widanti, Y. A. (2018). Aktivitas Antioksidan Black Garlic Dengan Variasi Jenis Bawang (*Allium* sp) dan Lama Pemeraman. *Jitipari*, 5(1), 67–78. <https://doi.org/10.15900/j.cnki.zylf1995.2018.02.001>
- Syafi'i, R. F. (2010). Aktivitas Antioksidan dan Antimikroba Fraksi Polar Ekstrak Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L). *Universitas Muhammadiyah Surakarta*.
- Syafira, O. D., & Wibisono, Y. (2023). Kajian Penggunaan Biji Saga Merah (*Adenanthra pavonina* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sambal Pecel. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 2(3), 134–139. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4081>
- Tanuwijaya, R. R., Kristiyanto, A., & Doewes, M. (2017). Pengaruh Pemberian Air Gula Merah Terhadap Kebugaran Jasmani. *Jurnal Gizi*, 6(2).
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger Neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3), 104–111.
- Tiandora, M., Widyawati, W., & Darmawangsa, D. (2019). Kadar Hambat Minimum (Khm) Dan Kadar Bunuh Minimum (Kbm) Pada Buah Cabai Keriting (*Capsicum Annum*, L) Terhadap Bakteri *Streptococcus Viridans* Secara In Vitro. *B-Dent, Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 4(1), 9–4.
- Titania, Y. K. (2020). *Uji Kimia dan Organoleptik Kualitas Sambal Pecel Formulasi Ubi Jalar Putih*. Universitas Widya Dharma Klaten.
- Wardani, D. M. (2016). *Jambu Mete, Tanaman Lahan Gersang Bernilai Ekonomis Tinggi*. Satu Harapan. <https://www.satuharapan.com/read-detail/read/jambu-mete-tanaman-lahan-gersang-bernilai-ekonomis-tinggi>
- Wardhani, G. A. P. K., Azizah, M., & Hastuti, L. T. (2020). Nilai Total Flavonoid

dalam Black Garlic Nilai Total Flavonoid dalam Black Garlic (*Allium sativum* L.) Berdasarkan Fraksi Pelarut dan Aktivitas Antioksidan Value of Total Flavonoids in Black Garlic (*Allium sativum* L.) Based on The Solvent Fraction and Anti. *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(1), 20–27.

- Warsito, N., Sukardi, Suratmo, & Susanti, R. D. (2017). Mikroenkapsulasi minyak jeruk purut (*Citrus hystrix*) dan uji aktivitasnya sebagai antibakteri. *Journal of Environmental Engineering & Sustainable Technology*, 4(1), 19–25.
- Wiyono, A. E., Rani, I. C., Choiron, M., Setiawan, A., & Massahid, A. D. (2023). Kinetika Perubahan Mutu Sediaan Sabun Padat Transparan Dari Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya* L.). *Jurnal Teknik Industri*, 13(1), 35–44. <https://doi.org/10.25105/jti.v13i1.17512>
- Yudhayanti, P. E., Permana, I. D. G. M., & Nocianitri, K. A. (2020). Stability of black garlic extract on various ph and temperature. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 7(1), 17–26.
- Yuwono, S. S., Immaroh, N. Z., & Harijono. (2023). Pendugaan Umur Simpan Dan Perubahan Asam Lemak Abon Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(3), 229–240. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 24(3), 229–240.
- Zahra, S. L., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2013). Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Perubahan Nilai Gizi Dan Mutu Hedonik Pada Ayam Goreng. *Animal Agriculture Journal*, 2(1), 253–260.
- Zhafira, R. (2018). Pengaruh Lama Aging Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Aktivitas Antioksidan Produk Bawang Hitam Lanang. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), 34–42. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.01.5>
- Ziraluo, Y. P. B., & Duha, M. (2020). Diversity study of fruit producer plant in Nias Islands. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(4), 683–694.
- Zurairah, M., Syarif, A. A., Adam, M., & Kusuma, B. S. (2021). Pengolahan Bumbu Pecel Sebagai Stok Bahan Makanan Saat Pandemi Covid-19. *Jurnal Deputi*, 1(127–31).