

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (2013). SNI 2908:2013. *Dendeng Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Ahmadi, A., Halim, A., & Oktarin, K. (2019). Mikroenkapsulasi Ekstrak Etanol Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan Penyalut Natrium Alginat Menggunakan Metode Penyemprotan Kering. *Jurnal Farmasi Higea*. 11(2): 91-99.
- Ajien, A., Idris, J., Sofwan, N., Husen, R., & Seli, H. (2022) Coconut shell and husk biochar: A review of production and activation technology, economic, financial aspect and application. *Waste Manag Res*. 41(1):37-51.
- Amanto, B. S., Siswanti, & Atmaja, A. (2015). Kinetika Pengeringan Temu Giring (*Curcuma heyneana* Valetton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2): 107-114.
- Amin, S., & Salimah, S. I. (2025). Eksplorasi Asam Organik Alami Untuk Menghambat Bakteri Resisten: Aktivitas Antimikroba dan Potensi Antiinfeksi. *Journal of Public Health Science*. 2(1): 81-87.
- Amjid, M. R., Shehzad, A., Hussain, S., Shabbir, M. A., Khan, M. R., & Shoaib, M. (2013). A Comprehensive Review on Wheat Flour Dough Rheology. *Pak J Food Sci*. 23(2): 105-123.
- Amrullah, S., As'urin B., & Faisal, M. (2023). Karakteristik Asap Cair Tempurung Kelapa, Cangkang Kemiri dan Bonggol Jagung. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo*. 8(2): 48-54.
- Ananta, P. R., S. Ngurah, I. G. A., & Ridawati. (2022). Pengaruh Kacang Merah dan Pati Tapioka dalam Pembuatan Keripik Tempe Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Daya Terima Konsumen dan Sifat Fisik. *Jurnal Sains Boga*. 5(2): 100-110.
- Anggraeni, D. (2016). Pengaruh Jenis dan Jumlah *Puree* Kacang-Kacangan terhadap Sifat dan Organoleptik Dendeng Jamur (*Pleurotus ostreatus*). *E-journal Boga*. 5(1): 124-133.
- Annisa, P. D., Soleh, M., Yul, F. A., Primasanti, Y., Zen, Z. H., Rayendra, R., Qisthani, N. N., Ramdan, M., Mulyadi, A., Hidayatulloh, S., Raharja, A. M., & Puji, A. A. (2024). *Analisa Keputusan*. Bandung, Widina Media Utama.
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap Rendemen, Kadar Air dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. 10(2): 29-38.
- Ariyani, D., Mujiyanti, D. R., & Harlianto, D. U. Y. A. (2015). Studi Kajian Kandungan Senyawa pada Asap Cair Sekam Padi. *Prosiding: Seminar Nasional Kimia*. 128-133.
- Arumsari, A., & Sa'diyah, K. (2023). Pengaruh Jenis Kayu terhadap Kualitas Asap Cair. *Jurnal Teknologi Separasi*. 7(2): 104-111.
- Assah, Y. F., & Makalalag, A. R. (2021). Analisis Kadar Sukrosa, Glukosa dan Fruktosa pada Beberapa Produk Gula Aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 13(1): 37-42.

- Assidiq, F., Rosahdi, T. D., & Viera, B. V. E. (2018). Pemanfaatan Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Pengawetan Daging Sapi. *Al-Kimiya*. 5(1): 34-41.
- Astawan, M. (2009). *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atmodjo, S. S., Yasin, Erwin, Hidayat, Sari, D. A., Tuba, S., Clin, M., Erwin, Rumondor, R., Siregar, S., Effendi, Anwar, I. F., & Muttaqin, M. (2023). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Makassar, PT. Masagena Mandiri Medica.
- Ayudiarti, D. L., & Sari, R. N. (2010). Asap Cair dan Aplikasinya pada Produk Perikanan. *Squalen*. 5(3): 101-107.
- Cheng, Y., Meng, Y., & Liu, S. (2024). Diversified Techniques for Restructuring Meat Protein-Derived Products and Analogues. *Foods*. 13(12)1950.
- Djalil, J. P., Salimi, Y. K., Iyabu, H., Isa, I., Bialangi, N., Mohamad, E., & Kunusa, W. R. (2024). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Asap Cair Tempurung Kelapa dalam Menurunkan Cemaran Logam Timbal (Pb) pada Ikan Cakalanf (Katsuwonus pelamis). *Jambura Fish Processing Journal*. 6(1): 52-65.
- Emmawati, A., Salman, Rachmawati, M. (2021). Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia Chp Yoghurt Durian (*Durio zibethinus*). *Journal of Tropical Agrifood*. 3(2): 86-92.
- Erda, E. R. H. (2019). Pengaruh Kemasan Serta Kondisi Dan Lama Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus Aureus* Pada Daging Sei Babi. *Prosiding Seminar Nasional VII FKH Undana*. 120-131.
- Eveline, & Zhendy, J. (2020). Pemanfaatan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dalam Pembuatan Dendeng Analog. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(1): 74-91.
- Faisal, M., Kamaruzzaman, S., Adinda, R. F., Ilahi, D. A., Hidayat, T., & Desvita, H. (2024). Durian Rind-Based Liquid Smoke as a Natural Preservative for Chicken Meatballs: Effect of Pyrolysis Temperature and Liquid Smoke Concentration. *Journal of Applied Engineering and Technological Science (JAETS)*, 5(2), 791–800.
- Gadekar, Y. P., Sharma, B. D., Shinde, A. K., & Mendiratta, S. K. (2015). Restructured Meat Products - Production, Processing and Marketing: A Review. *The Indian Journal of Small Ruminants*. 2(1): 1-12.
- Giawa, M. (2023). Pemanfaatan Jamur Tiram sebagai Salah Satu Sumber Gizi Alternatif Bagi Masyarakat. *Jurnal Sapta Agrica*. 2(2): 1-12.
- Gobel, A. P., & Arief, A. T. (2022). Teknologi Pirolisis Pembuatan Asap Cair dari Sekam Padi. Prima Abdika: *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 2(4): 427-434.
- Guan, H., Zhang, W., Sun-Waterhouse, D., Jiang, Y., Li, F., Waterhouse, G. I. N., & Li, D. (2021). Phenolic-Protein Interactions In Foods And Post Ingestion: Switches Empowering Health Outcomes. *Trends in Food Science & Technology*, 118, 71–86.
- Guo, H., Qin, Q., Chang, J. S., & Lee, D. J. (2023). Modified Alginate Materials for Wastewater Treatment: Application Prospects. *Bioresource Technology*. 387.

- Handayani, I. (2008). Karakterisasi dan Profil Disolusi Atenol dari Matriks Kompleks Poliiion Kitosan-Natrium Alginat. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Departemen Farmasi, Universitas Indonesia
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer. *Jurnal Rekayasa Proses*. 12(2): 104-113.
- Haryadi, Y. (2010). Peranan Penyimpanan dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *PANGAN*. 19(4): 345-359.
- Hikmawanti, N. P. E., Hariyanti, Aulia, C., & Viransa, V. P. (2016). Kandungan Piperin dalam Ekstrak Buah Lada Hitam dan Buah Lada Putih (*Piper nigrum* L.) yang Diekstrak dengan Variasi Konsentrasi Etanol Menggunakan Metode KLT-Densitometri. *Media Farmasi*. 13(2): 173-185.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2): 35-42.
- Husseinsyah, S., & Mosthapa, M. (2011). The Effect of Filter Content on Properties of Coconut Shell Filled Polyester Composite. 6: 87-97.
- Hutomo, H. D., Swastawati, F., & Rianingsih, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asap Cair terhadap Kualitas dan Kadar Kolesterol Belut (*Monopterus albus*) Asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 4(1): 7-14.
- Ismiati, H., Denisa, D., Nurhakiki, & Maelaningsih, F. S. (2024). Review Artikel: Berbagai Metode Analisis Cemaran Mikroba pada Makanan Berprotein yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Medical Laboratory*. 3(1): 1-9.
- Izza, A. R. F., Tambunan, F. M. A., & Maulina, D. (2023). Karakterisasi dan Skrining Fitokimia Buah Lada Putih (*Piperis albi fructus*). *Indonesian Journal of Health Science*. 3(1): 1-6.
- Jahidin, J. P. (2014). Aspek Mikrobiologi Dendeng Asap Dengan Daging yang Berbeda pada Pengasapan Tempurung Kelapa. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 18(1): 39-43.
- Jaidin, A., Nazzarudin, Saputrayadi, A. (2020). Kajian Mutu Kefir Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) pada Berbagai Konsentrasi Starter. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Jayanudin, & Suhendi, E. (2012). Identifikasi Kimia Asap Cair Tempurung Kelapa dari Wilayah Anyer Banten. *Jurnal Agroekotek*. 4(1): 39-46.
- Kano, E. G. P. (2023). Analisis Perbedaan Status Gizi Antara Kelompok Vegetarian dan Non-Vegetarian pada Usia Dewasa di Surabaya. *Healthy Tadulako Journal*. 9(2): 128-136.
- Kasanah, S. R., Wardoyo, & Susanto, E. (2016). Pengaruh Lama Pengeringan pada Suhu yang Berbeda terhadap Karakteristik Dendeng Giling Daging Ayam Kampung. *Jurnal Ternak*. 7(2): 1-9.
- Kathuria, D., Hamid, Gautam, S., & Thakut, A. (2023). Maillard Reaction in Different Food Product: Effect on Product Quality, Human, Health and Mitigation Strategies. *Food Control*. 153.

- Kristiananda, J. Lisu Allo, V. Arien Widyarahma, J. Magistra Noverita, F. Dika Octa Riswanto, & D. Setyaningsih. (2022). Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri. *Ilmu Farmasi Dan Farmasi Klinik*.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9(2): 165-171.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu pangan*. 9(2): 67-75.
- Liu, K. (2019). Effects of Sample Size, Dry Ashing Temperature and Duration on Determination of Ash Content in Algae and Other Biomass. *Algal Research*. 40. 1-5.
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik Dendeng Daging Lumat Ikan Tongkol dengan Penambahan Tepung Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 273-286.
- Lonergan, S. M., Topel, D. G., & Marple, D. N. (2019). Chapter 13 - Fresh and Cured Meat Processing and Preservation. *The Science of Animal Growth and Meat Technology (Second Edition)*. 205-228.
- Mahmuddin. (2024). Analisis Pengaruh Waktu dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Buah Nipah (*Nypa Fruticans*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4(1): 81-92.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mansur, S. R. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Dangke. 7(1): 53-66.
- Maylanie, J. T. (2022). Tahapan Pengambilan Keputusan. *OPTIMAL: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*. 2(2): 263-274.
- Meinanda. (2013). *Panen Cepat Budidaya Jamur*. Padi, Bandung.
- Milly, P. J. 2003. Antimicrobial Properties of Liquid Smoke Fractions. Thesis Master of Science University of Georgia, Athens, Georgia. 68 P.
- Mita, S., Asyik, N., & Sadimantara, M. S. (2022). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Gula Aren yang Diproduksi oleh Masyarakat Desa Tanjung Batu dan Kabangka. *Journal of Agricultural Sciences*. 2(2): 118-125.
- Miwada, I. N. S., Lindawati, S. A., Hartawan, M., Utama, I. N. S., Wijana, W., & Ariana, I. N. T. (2010). Evaluasi Kualitas Berbagai Daging Unggas Air Pasca Restrukturisasi Menjadi Produk Nugget. *Majalah Ilmiah Peternakan*. 13(3): 107-111.
- Montazeri, N., Oliveira, A. C. M., Himelbloom, B., Leigh, M. B., & Crapo, C. A. (2013). Chemical Characterization Of Commercial Liquid Smoke Products. *Food Science & Nutrition*. 1(1): 102-115.
- Mujiyanto, N. C., Wildan, M. A., Elian, N. A., & Kurniasih, R. A. (2021).
- Nadyah. (2011). *Dasar-Dasar Mikrobiologi untuk Mahasiswa Ilmu Kesehatan*. Alauddin Universite Press, Makassar.

- Najman, H. Leontowicz, & M. Leontowicz. (2021). The Influence Of Plants From The Alliaceae Family On Morphological Parameters Of The Intestine In Atherogenic Rats. *Nutrients*. 13(11).
- Namaskara, F. S., Swastawati, F., & Anggo, A. D. (2017). Penambahan Asap Cair Sebagai Antioksidan Pada Ikan Teri Galer (*Stolephorus Indicus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(3): 1-7
- Ndahwali, D. H. (2018). Pemanfaatan Asap Cair Hasil Pirolisis untuk Pengawetan Produk Perikanan. *Pojok Ilmiah: Buletin Matric*. 15(1): 31-42.
- Nonozisokhi, G. (2022). Introduksi Gen Hd3a dengan Promotor 35s CaMV pada Tanaman Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Kultivar IPB CP (Chip Potato) 1 Melalui *Agrobacterium tumefaciens*. *Jurnal Sapta Agrica*. 1.
- Novelina, Andryani, H., Sayuti, K., & Firdausni. (2023). Pengaruh Pencampuran Terigu dan Bubuk Kedelai sebagai Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Dendeng Jamur Tiram (*Pleurotus* sp). *Jurnal Litbang Industri*. 13(1): 57-63.
- Noviana, F., Nurlaela, R. S., Audrey, N. A., & Aisha, P. S. (2024). Pengaruh Standarisasi Mutu Pangan terhadap Keamanan dan Kesehatan Konsumen. *Karimah Tauhid*. 3(7): 7318-7324.
- Novita, D. A., Isendi, & Iryani. (2012). Uji Antimikroba Asap Cair Hasil Pirolisis Sabut Pinang (*Areca Catechu* L) Terhadap Pertumbuhan *Aspergillus flavus* dan *Rhizopus stoloniferus*. *Chemistry Journal of State University of Padang*. 1(2): 6-8.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. (2021). Analisis Kualitas Dendeng Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Penambahan Berbagai Jenis dan Konsentrasi Gula. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(2): 94-104.
- Nurlela, E. (2002). Kajian Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pembentukan Warna Gula Merah. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Onwezen, M. C., Bouwman, E. P., Reinders, M. J., & Dagevos, H. (2021). A systematic review on consumer acceptance of Indonesia alternative proteins: Pulses, algae, insects, plantbased meat alternative, and cultured meat. *Journal Appetite*, 159, 2-57.
- Oramahi, H. A., Rahmawati, Anggraeni, W., & Wardoyo, E. R. P. (2020). Aktivitas Antifungi Asap Cair Dari Tandan Kosong *Elaeis Guineensis* Jacq. Terhadap *Colletotrichum* Sp. (Wa2). *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*. 7(2): 271-279.
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemaran Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*. 10(2): 21-37.
- Putri, I. D., Iswendi, Iryani, & Amelia, F. (2022). Pengaruh Penambahan Rempah Ketumbar (*Coriandrum sativum* L.) terhadap Cita Rasa pada Rendang Daging Sapi dengan Uji Hedonik. *Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang*. 11(3): 79-82.
- Putriningtyas, N. D., & Wahyuningsih, S. (2017). Potensi Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kandungan Protein, Lemak dan Flavonoid. *Jurnal Gizi Indonesia*. 6(1): 37-43.

- Rahmadeni, Y., Febria, F. A., & Bakhtiar, A. (2019). Potensi Pakih Sipasan (*Blechnum orientale*) sebagai Antibakteri Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Methicillin Resistant Staphylococcus aureus*. *Metamorfosa: Journal of Biological Sciences*. 6(2): 224-229
- Rahmawan. (2011). *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Kejuaraan.
- Rakhmawati, N., Armanto, B. S., & Praseptianga, D. (2013). Formulasi dan Sifat Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia Produk Flakes Komposit Berbahan Dasar Tepung Tapioka, Tepung Kacang Merah dan Tepung Konjac. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1): 63-71.
- Ramachandraiah, K. (2021). Potential Development of Sustainable 3d-Printed Meat Analogues: A Review. *In sustainability (Switzerland)*. 13(2): 1-20.
- Ramandhani, S. N., Agustini, T. W., & Suharto, S. (2022). Pengaruh Penambahan Jenis Gula Yang Berbeda Terhadap Kualitas Petis Dari Cairan Pemindangan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 4(2): 77-84.
- Rasi, A. J. L., & Seda, Y. P. (2017). Potensi Teknologi Asap Cair Tempurung Kelapa terhadap Keamanan Pangan. *Jurnal Publikasi Unitri*. 1-10.
- Ridhuan, K., Irawan, D., & Inthifawzi, R. (2019). Proses Pembakaran Pirolisis dengan Jenis Biomassa dan Karakteristik Asap Cair yang Dihasilkan. *Jurnal Program Studi Teknik Mesin UM Metro*. 8(1): 69-78.
- Rifkhan, Suryati, T., & Arief, I. I. (2020). Karakteristik Mikrobiologi dan Fisikokimia Dendeng Sapi yang Ditambahkan Simplisia Serbuk Jahe Merah. *Jurnal Ilmu Ternak*. 20(1): 1-9.
- Rizal, W. A., Suryani, R., Wahono, S. K., Anwar, M., Prasetyo, D. J., Amdani, R. Z., Suwanto, A. & Februanata, N. (2020). Pirolisis Limbah Biomassa Serbuk Gergaji Kayu Campuran: Parameter Proses dan Analisis Produk Asap Cair. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 14(2): 353-364.
- Rosaini, H., Rasyid, R., & Hagramida, V. (2015). Penetapan Kadar Protein Secara Kjeldahl Beberapa Makanan Olahan Kerang Remis (*Corbiculla moltkiana Prime*.) dari Danau Singkarak. *Jurnal Farmasi Higea*. 7(2): 120-127.
- Sari, D., Azra, S., Fiona, F., Novita, N., Darmawan, B., & Ega, E. (2024). Analisis Kadar Air dan Nitrit pada Pati Sagu. *Journal of Food Security and Agroindustry*. 2(1): 11-16.
- Sari, D. A., & Hadiyanto. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(2): 52-59.
- Samad, A., Alam, A. M. M. N., Kumar, S., Hossain, M. J., Lee, E. Y., Hwang, Y. H., & Joo, S. T. (2024). Modern Concepts of Restructured Meat Production and Market Opportunities. *Food Science of Animal Resources*. 44(2): 284-298.
- Sasongko, P., Mushollaeni, W., & Herman. (2014). Aktivitas Antibakteri Asap Cair dari Limbah Tempurung Kelapa terhadap Daging Kelinci Asap. *Buana Sains*. 14(2): 193-197.
- Schefer, S., Oest, M., & Rohn, S. (2021). Interactions between Phenolic Acids, Proteins, and Carbohydrates—Influence on Dough and Bread Properties. *Foods*, 10(11), 2798.

- Sembor, S. M., Wakur, N., Rumondor, D. B. J., & Rumerung, S. N. (2022). Pengaruh Lama Perendaman dalam Asap Cair terhadap Sifat Organoleptik Sosis Daging Ayam. *Zootec.* 42(2): 521-528.
- Shahidi, F. & Dissanayaka, C, S. (2023). Phenolic-Protein Interactions: Insight From In-Silico Analyses – A Review. *Food Production Processing and Nutrition.* 5(1): 1-21.
- Sholichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., Indrianti, N., Firdaus, F. N., Rahayuningtyas, A., & Budiati, T. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan. *PANGAN.* 29(2): 149-160.
- Sinurat, E., & Marliani, R. (2017). Karakteristik Na-Alginat dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* dengan Perbedaan Alat Penyaring. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia.* 20(2): 351-361.
- Sitanggang, D. R., & Sigalingging, R. (2018). Uji Karakteristik Asap Cair Cekam Padi pada Alat Pirolisis Plastik-Sekam Padi. *Jurnal Rekasaya Pangan dan Pertanian.* 6(4): 787-794.
- Sjarif, S. R., & Rosmaeni, A. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri.* 11(2): 71-82.
- Smith, A., Liline, S., & Sahetapy, S. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Biopendix.* 10(1): 51-57.
- Subaryono. (2010). Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya. *Squalen.* 5(1): 1-7.
- Sukmawati, A., Sitoayu, L., Wahyuni, Y., & Putri, V. H. (2021). Perbedaan Asupan Energi, Zat Gizi Makro dan Serat Berdasarkan Kadar Kolesterol Total pada Dewasa Muda Vegetarian di Indonesia Vegetarian Society Jakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* 16(1): 60-72.
- Suparti & Karimawati, N. (2017). Pertumbuhan Bibit F0 Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) pada Media Limbah Sekam Padi dan Daun Pisang Kering sebagai Media Alternative Produktivitas Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). Bioeksperimen. *Jurnal Penelitian Biologi.* 3(1): 64-72.
- Tama, A. P., Hasna, V. L., Hermawan, K. A., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Metode Analisis Cemarkan Mikroba pada Makanan: Review Artikel. *Journal of Pharmaceutical and Science.* 6(4): 586-591.
- Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak.* Malang: UB Press.
- Umam, F. (2019). Pemurnian Garam dengan Metode Rekristalisasi di Desa Bunder Pamekasan untuk Mencapai SNI Garam Dapur. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi.* 5(1): 24-27.
- Vasavirama, K., & Upender, M. (2014). Piperine: A Valuy Alkaloid from Piper Species. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences.* 6(4): 34-38.

- Wibowo, A., Ridlo, A., & Sedjati, S. (2013). Pengaruh Suhu Ekstraksi terhadap Kualitas Alginat Rumput Laut *Turbinaria* sp. sari Pantai Krakal, Gunung Kidul-Yogyakarta. *Journal of Marine Research*. 2(3): 15-24.
- Widiastuti, I., Herpandi, H., Ridho, M., & Arrahmi, N. Y. (2019). Effects of liquid smoke concentrations on the characteristics of smoked cuttlefish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 24–32.
- Wijayati, N. L. M., Supiatni, N. N., & Muderana, I. K. (2019). Analisis Produksi Gula Merah Tradisional di Desa Dawan Kaler, Kecamatan Dawan, Kabupaten Klungkung. *Jurnal BHAKTI PERSADA*. 5(1): 149-158.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.
- Winarti, S., Susiloningsih, E. K. B., & Dian, R. (2018). Dendeng Restrukturisasi Kaya Serat dari Daging dan Kluwih dengan Na-Alginat sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1-8.
- Yulistiani, R. (2013). Evaluasi Penggunaan Filler Tepung Sereal Dan Asap Cair Tempurung Kelapa Pada Kualitas Dan Daya Simpan Sosis Ikan Tengiri. *Jurnal Teknologi Pangan*. 27-36.
- Yulistiani, R. (2020). *Monograf Asap Cair Sebagai Bahan Pengawet Alami Pada Produk Daging Dan Ikan*. Surabaya, UPN Veteran Jawa Timur.
- Zebua, N. F., Nadia, S., & Elviana. (2024). Literatur Review: Beberapa Formulasi dari Asap Cair. *Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda*. 7(2): 71-77.
- Zhorif, M. N., Rosida, & Sarofa, U. (2023). Pengaruh Maltodekstrin dan Waktu Pengeringan terhadap Sifat Sambal Pecel Bubuk dan Pendugaan Umur Simpannya. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 8(1): 5930-5944.