

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase, H. M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Adelia, P., Utomo, A. R., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Kosentrasi Natrium Bikarbonat Pada Larutan Blanching Terhadap Sifat Fisikokimia Bubuk Cabai Hijau Besar (*Capsicum annuum L.*). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 22(2), 137–142.
- Affandi, D. R., Sanjaya, A. P., & Mardiana, S. R. (2020). Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis sp.*) Asap Yang Dikemas Jar Pada Beberapa Cara Pemasakan Dengan Metode Pendugaan *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 118.
- Albaqiyatush, S. S., Harnesa, P. S., & Wijaya, T. H. (2025). Penurunan Kandungan Fe pada Minyak Nilam Menggunakan Asam Sitrat, EDTA, dan Kitosan Sebagai Zat Pengkelat Reduction. *Biomass, Biorefinery, and Bioeconomy*, 3(1), 200–204.
- Ali, Y. D., Estiasih, T., Yulianingsih, R., Puspita, R., Adila, L., & Praditya, B. (2023). Application of Retort Pouch Sterilization Technology to DD Satoe Packaged Chili Sauce Surabaya. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 9(2).
- Alif, S. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Cabai Keriting*. Yogyakarta: Bio Genesis.
- Amin, K., Paramitha, D. I., & Rukmana, G. M. (2024). Development of Market Opportunities and Increasing Economic Value of Sambal Uleg Petis Pantura in Samarinda. *Community Empowerment*, 9(2), 338–346.
- Anaya-Esparza, L. M., Mora, Z. V. la, Vázquez-Paulino, O., Ascencio, F., & Villarruel-López, A. (2021). Bell Peppers (*Capsicum annum L.*) Losses and Wastes: Source for Food and Pharmaceutical Applications. *Molecules*, 26(17), 5341.
- Andayanie, L. (2000). *Kajian Daya Insektisida Alami Nabati Kulit Buah Manggis (Garcinia mangostana. L), Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC.), Getah Gambir (Uncaria gambir Roxb.) dan Daun Teh (Camellia sintesis L.) Terhadap Perkembangan Hama Gudang Sitophilus zeamais Motsch. Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraeni, L., Lubis, N., & Junaedi, E. C. (2021). Review: Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Produk Fermentasi Sayuran. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(6), 891–899.
- AOAC. (2005). *Official Method of Analysys of the Association of Official Analysis. Chemist. 18th ed.* (Willian Harwitz (ed)). Maryland: AOAC International.
- Aprialdi, M. A., Kartikaratri, T. R., Hariyanto, I., Ibrahim, R. N., Khoer, S. A., Syafir, E. J., Zein, H. F., & Kurniawan, M. F. (2024). Studi Kasus: Analisis Praduga Frozen Food Rabokki Terhadap Umur Simpan dan Penurunan Nilai Mutu Produk Menggunakan Metode *Arrhenius*. *Karimah Tauhid*, 3(9), 9714–9726.

- Arpah. (2001). *Buku dan Monograf Penentuan Kadaluaarsa Produk Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Arshad, M. S., Sohaib, M., Nadeem, M., Saeed, F., Imran, A., Javed, A., Amjad, Z., & Batool, S. M. (2017). Status and Trends of Nutraceuticals from Onion and Onion By-Products: A Critical Review. *Cogent Food & Agriculture*, 3(1), 1280254.
- Arsyad, M., & Habi, S. H. B. (2021). Analisis Kimia Dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis* L.) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 11.
- Aryanta, I. W. R. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 1(1), 29–35.
- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfatan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Sebagai Tanaman Penghasil Minyak Atsiri. *Kultivasi*, 17(1).
- Asiah, N., Astuti, R. M., Susilawati, W., & Khairina, A. M. (2025). *Teori dan Praktik Pengujian Masa Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., & David, W. (2018). *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk pangan*. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Jakarta: Penerbit Nas Media Pustaka.
- Asmawati, A., Jumisayati, J., & Saputrayadi, A. (2020). Analisis Mutu Sambal Masin (Khas Sumbawa) Pada Berbagai Konsentrasi Garam dan Asam. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(2), 403–411.
- Astuti, R. P., Yulianti, H. C., & Prasetya, R. A. (2016). Pengaruh Lama Waktu Pengadukan Terhadap Pengikatan Impuritis untuk Meningkatkan Kadar NaCl Pada Garam Rakyat. *Journal of Pharmacy and Science*, 1(1).
- Astuty, E., & Angkejaya, O. W. (2022). Pelatihan Sterilisasi Alat Dan Bahan Medis Pada Anggota Tim Bantuan Medis Vertebrae Fakultas Kedokteran Universitas Pattimura. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(5), 284–290.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan: Makro & Mikro Nutrien*. Yogyakarta: Deepublish.
- Azhar, F. N., Yumna, A., & Ardana, M. P. (2025). Perbandingan Mutu Sensoris Saus Tomat Menggunakan Metode Uji Segitiga. *Jurnal Agroindustri*, 4.
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayanti, N., & Purnomo, A. H. (2023). Sterilisasi Produk Siap Saji: Cakalang (*Katsuwonus pelamis* Linnaeus 1778) dalam Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 77–78.
- Baihaqi, B., Dahlan, A., Hakim, S., Fridayati, D., Nugrawati, A. L., & Suci, I. A. (2024). Karakterisasi Fisiko Kimia Pliek U Khas Aceh pada Tahap Akhir Fermentasi. *Jurnal Agrosains Universitas Panca Bhakti*, 17.
- BSN. (2006). *SNI 01-2976-2006 Saus Cabe*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional RI.

- BSN. (2018). *SNI 4865:2018 Sambal*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional RI.
- BSN. (2019). *SNI 7709:2019 Minyak Goreng Sawit*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wooton, M. (1987). *Ilmu Pangan. Terjemahan: H. Purnomo dan Adiyono*. Jakarta: UI Press.
- Chatzilazarou, A., Gortzi, O., Lalas, S., Zoidis, E., & Tsaknis, J. (2006). Physicochemical Changes of Olive Oil and Selected Vegetable Oils During Frying. *Journal of Food Lipids*, 13(1), 27–35.
- Christine. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, C. R. (1984). *Engineering Economy* (7th ed.). New York: Macmillan Publishing Company.
- Djamaludin, H., Dailami, M., Nurhadianty, V., Riska Ananta, D., & Rama Prayoga, D. (2022). Analisis Bilangan Peroksida, Organoleptik, dan Proksimat Abon Tuna dengan Fortifikasi Jantung Pisang. *Jurnal Sumberdaya Akuatik Indopasifik*, 6(4).
- Dwi, L., Sari, A., Surya Ningrum, R., Ramadani, A. H., & Kurniawati, E. (2021). Kadar Vitamin C Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) Tiap Fase Kematangan Berdasar Hari Setelah Tanam. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 74.
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. (2021). Pengaruh Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng. *Sains Teknologi Manajemen Jurnal (STMJ)*, 1(1).
- Dyah, L. A. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2.
- 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.
- Fauziah, E., Widowati, E., & Atmaka, W. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia *Fruit Leather* Pisang Tanduk (*Musa corniculata*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1).
- Fitriani, V., Ayuningtyas, H., Mareta, D. T., Permana, L., & Wahyuningtyas, A. (2021). Karakterisasi Fisik, Kimia, dan Sensoris Saus Sambal Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi. *Journal of Science and Applicative Technology*, 5(1), 158.
- Floros, J. D., & Gnanasekharan, V. (1993). *Shelf Life Prediction of Packaged Foods: Chemical, Biological, Physical, and Nutritional aspects* (G. Chlaralambous). London: Elsevier Pub.

- Galai, A. Z., Bait, Y., & Ahmad, L. (2023). Mutu Mikrobiologis Kecap Ikan Teri (*Stolephorus* spp) dengan Konsentrasi Gula Aren Selama Penyimpanan di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Wanwin. *Jambura Journal of Food Technology*, 5(01), 87–96.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Indonesia.
- Gobel, R. A. (2012). *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Skripsi. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Gondokesumo, M. E., & Azminah. (2025). *Produksi Minyak Atsiri Tanaman Serai* (B. Ardiansyahmiraja, Ed.). Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Gunibala, M., Yusuf, N., & Mile, L. (2024). Pengembangan Produk Sambal Berbahan Dasar Cumi-Cumi (*Loligo* sp.). *Jambura Fish Processing Journal*, 6(2), 119–129.
- Habibah, R., Atmaka, W., Anam, C., Pangan, T., & Pertanian, F. (2015). Pengaruh Penambahan Tomat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Sensoris Selai Semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(1).
- Halim, N. F., Wardah, H. F., & Sarah, P. N. (2026). Analisis Pengendalian Mutu Kadar Air Sebagai Parameter Kualitas Teh Hitam: Tinjauan Literatur. *Jurnal Media Akademik*, 4(3), 3031–5220.
- Hamidah, N., Haryuning, B. R. Y., & Setyaningrum, Y. I. (2019). Pemanfaatan Kedelai dan Apel Malang untuk Pembuatan Snack Bar: Kajian Kadar Lemak dan Kadar Karbohidrat. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 4(2), 117.
- Hamidi, F., Efendi, R., & Hamzah, F. (2016). Penambahan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) terhadap Mutu Sirup Buah Kunder (*Benincasahispida*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*, 3(2).
- Hasbullah, U. H. A., Purnama, M. B., Umiyati, R., & Rokhmah, L. N. (2023). Profil Sensoris Tablet Effervescent Kopi Jahe Dengan Variasi Konsentrasi Serbuk Kopi Jahe Dan Jenis Asam Organik. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(1), 21–34.
- Hasfikasari, P., & Amin, A. (2024). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Makassar Natural Product Journal*, 2(5), 2024–2067.
- Hayun, H., Zahra, A., & Lutfika, H. (2020). Antioxidants Effect of Two Aminomethyl Derivatives of 2-Methoxyphenol on Thermal and Storage Oxidative Stability of Coconut Oil. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(2), 516–523.
- Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi Rempah-Rempah Tradisional Sebagai Sumber Antioksidan Alami Untuk Bahan Baku Pangan Fungsional. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 26–31.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).

- Herlina, H., Lindriati, T., Nurhayati, N., Sulistyani, S., Hidayati, M. N., Utami, E. S., & Soekarno, S. (2021). Karakteristik sifat Fisik Kimia dan Organoleptik Tiwul Instan Protein Tinggi Bersubstitusi Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.). *AgriTECH*, 41(4), 344.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76.
- Husain, R., Suparmo, S., Harmayani, E., & Hidayat, C. (2018). Komposisi Asam Lemak, Angka Peroksida, dan Angka TBA Fillet Ikan Kakap (*Lutjanus* sp) pada Suhu dan Lama Penyimpanan Berbeda. *Agritech*, 37(3), 319.
- Husnah, & Nurlela. (2020). Analisa Bilangan Peroksida Terhadap Kualitas Minyak Goreng Sebelum dan Sesudah Dipakai Berulang. *Jurnal Redoks*, 5.
- Imran, N. W. (2018). *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (Capsicum annum L.) dan Cabai Rawit (Capsicum frutesces L.) yang Difermentasi*. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Indrajaya, Y. C., Negara, I. N. S., & Aryanto, H. (2016). *Perancangan Desain Kemasan Sambal Pecel "Bumbu Ndeso" Blitar*. Skripsi. Petra Christian University. Surabaya
- Jamaluddin. (2018). *Buku Referensi - Perpindahan Panas dan Massa pada Penyangraian*. Makassar: Badan Peenerbit Universitas Negeri Makassar.
- Karo-Karo, S. U., Nabila, N., Hartini, P. T., Andry, M., Ligo, A., & Rezaldi, F. (2024). Article Review: Potential use of Andaliman Fruit as an Antibacterial. *Jurnal Biologi Tropis*, 24(3), 441–456.
- Kawijia, Atmaka, W., & Lestariana, S. (2017). Studi Karakteristik Pati Singkong Utuh Berbasis Edible Film Dengan Modifikasi Cross-Linking Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2).
- Khoerunisa, R., Jheniar, R., Khamilah, N. S., Gantari Ayuandya, D., Koosbandiah Surtikanti, H., & Priyandoko, D. (2023). Kandungan senyawa capsaicin dalam cabai (*Capsicum Annuum* L) sebagai anti hama pada sayuran: Kajian pustaka. *Journal of Tropical Agriculture Sciences HJTAS*, 1(2).
- Khuzaimah, S. (2018). Pembuatan Sabun Padat Dari Minyak Goreng Bekas Ditinjau Dari Kinetika Reaksi Kimia. *Ratih: Jurnal Rekayasa Teknologi Industri Hijau*, 2(2).
- Kusnandar, F., Khonza, M., & Budijanto, S. (2017). Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Arrhenius. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), 51–58.
- Kustyawati, M. E. (2020). *Mikrobiologi Hasil Pertanian (Buku Ajar)*. Bandar Lampung: Pusaka Media.
- Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah-Bawang Putih*. Yogyakarta: Penerbit Rapha Publishing.

- Labuza, T. P. (1982). *Shelf Life Dating of Foods*. USA: Food and Nutrition Press.
- Linangsari, T., Sandri, D., Lestari, E., & Noorhidayah. (2022). Evaluasi Sensori Snack Bar Talipuk Dengan Penambahan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) pada Panelis Anak-anak dan Dewasa. *Jurnal Agroindustri Halal*, 8(2), 213–221.
- Lipuring, T. H., Nailufhar, L., Muharja, M., & Fitria, D. R. (2022). Analisis Masa Simpan Sambal Kaleng Loka Muda Dengan Metode ASLT. *Jurnal Teknologi Pangan*, 104(2).
- Mahgfirah, I., & Sigiro, O. N. (2026). *Kimia Pangan*. Jakarta: Penerbit KBM Indonesia.
- Mamuaja, C. F., & Helvriana. (2017). Karakteristik Pasta Tomat Dengan Penambahan Asam Sitrat Selama Penyimpanan. *J. Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5.
- Manalu, A. I. (2019). *Potensi Ekstrak Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) Sebagai Anti Quorum Sensing Terhadap Enterobacter cloacae dan Aeromonas hydrophila*. Doctoral Dissertation. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. (2021). Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing: Kajian Literatur. *AGROINTEK*, 15(2), 459–468.
- Melati, R. R. (2019). *Asam, Basa, dan Garam*. Bandung: Penerbit Duta.
- Mennah-Govela, Y. A., Cai, H., Chu, J., Kim, K., Maborang, M.-K., Sun, W., & Bornhorst, G. M. (2020). Buffering Capacity of Commercially Available Foods is Influenced by Composition and Initial Properties in The Context of Gastric Digestion. *Food & Function*, 11(3), 2255–2267.
- Mirriyadhil, J., Handayani, R., Dipokusumo, B., & Werdiningsih, W. (2018). Peningkatan Mutu Dan Daya Simpan Ikan Pindang Kuning, Pindang Rumbuk dengan Perlakuan Lama Sterilisasi. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 4(1).
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27.
- Mulyani, H. R. A., & Sujarwanta, A. (2018). *Lemak dan Minyak*. Lembaga Malang: Penelitian UM Metro.
- Musseng, M. A. (2021). *Studi Dealuminasi Zeolit Menggunakan Asam Sitrat Dari Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia swingle) Sebagai Bahan Absorben*. Skripsi. Universitas Hasanudin. Makassar.
- Nadiroh, N. L., Roisayah, D., Wahid, N. M., Isafani, N. H., Pitaloka, J. D., Sani, I. N., & Klau, I. C. S. (2025). Review Jurnal: Studi Etnofarmasi Terhadap Pemanfaatan Bawang Putih (*Allium sativum*) Sebagai Terapi Herbal Hipertensi. *Jurnal Etnofarmasi*, 30(02).
- Nadzhifah, N., Siti, N. A., & Mahmudatussa, A. (2019). Pengawetan Dan Daya Terima Saus Nanas Sebagai Oleh-Oleh Khas Subang. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 8(2).

- Napitupulu, B., Sortha, S., & Mery, S. (2006). Potensi Andaliman sebagai *Food Additive* Tradisional Etnis Batak Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Daya Saing Pangan Tradisional*, 52–58.
- Nauli, P. A., Yuliana, S. R., & Sibuea, P. (2024). Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total Ikan Manyung (*Arius thalassinus*) Asap dari Sentra Pengasapan Bandharharjo Kota Semarang. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 5.
- Nendissa, S. J. (2023). Pemanfaatan Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Sebagai Pengawet alami Pada Ikan Layang Segar (*Decapterus russelli*). *Jurnal Pengolahan Perikanan Tropis*, 1(01), 46.
- Ninsix, R., Azima, F., Novelina, N., & Nazir, N. (2018). Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan Dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 46–52.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., & Wijayanti, W. (2012). Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, 1(3), 147.
- Novitasari, N., Prabowo, D. H., Prahara, G. C., & Junita, D. (2019). Analisis Kandungan Gizi Produk Sambal Tempoyak Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Gizi*, 78–86.
- Nugraheni, M. (2017). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nur, M., & Sunarharum, W. B. (2019). *Kimia Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Nuraini, V., & Asrie, W. Y. (2020). Pendugaan Umur Simpan Makanan Tradisional Berbahan Dasar Beras Dengan Metode *Accelerated Shelf-Life* (ASLT) Melalui Pendekatan *Arrhenius* dan Kadar Air Kritis. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02).
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R., & Caesariana, N. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25–30.
- Nurrachmania, M., & Sihombing, B. H. (2023). Ekstraksi Andaliman (*Zanthoxylum Anchantopodium* Dc,) Sebagai Obat Kumur Herbal (Herbal Mouthwash). *Jurnal Akar (Aspirasi Karya Anak Bangsa)*, 2.
- Palupi, S., Kusnandar, F., Robiatul, A. D., & Dahrul, S. (2010). Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Pendekatan Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM. *In Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan Dan Energi Terbarukan*, 5(1), 42–52.
- Pangastuti, H. A., Permana, L., Tio, M. D., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. (2020). Kajian Sifat Fisik, Kimia, dan Sensoris Sambal Tempoyak (Durian Terfermentasi) Berkemasan *Retort Pouch*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 24.
- Parhusip, A. J. N. (2006). *Kajian Mekanisme Anti Bakteri Ekstrak Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) Terhadap Bakteri Patho Gen Pangan. Disertasi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Perera, O. D. A. N., & Pavitha, P. (2017). Development of a Sauce Using *Gymnema sylvestre* Leaves. *Journal of Food Processing*, 2017, 1–5.
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., & Wahyuningtyas, A. (2021). Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2).
- Persulessy, E. R., Kondo Lembang, F., & Djidin, H. (2016). Penilaian Cara Mengajar Menggunakan Rancangan Acak Lengkap (Studi Kasus: Jurusan Matematika FMIPA UNPATTI). *Jurnal Ilmu Matematika Dan Terapan | Maret*, 10, 9–16.
- Praharasti, A. S., Herawati, E. R. N., Nurhikmat, A., Susanto, A., & Angwar, D. M. (2014). *Optimasi Proses Sterilisasi Rendang Daging dengan Menggunakan Kemasan Retort Pouch*. 463–467.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. (2017). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*). *Dental Journal*, 4.
- Prastiwi, S. S., & Ferdiansyah, F. (2017). Review Artikel: Kandungan dan Aktivitas Farmakologi Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* s.). *Farmaka*, 15, 1–8.
- Purnama, A. L. I., Yulistiani, R., Wicaksono, L. A., Setyarini, W., Arizandy, R. Y., & Febrianti, N. D. P. (2023). The Shelf-Life Prediction of Black Garlic Chili Sauce and “Cahyo” Garlic Chili Sauce with Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Method Based on The Arrhenius Pendekatan. *AJARCODE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 7(1), 104–119.
- Purnamasari, H. B., Hidayah, N., & Dyahpurnamasari, A. (2025). Perhitungan Umur Simpan Sambal Ikan Tuna (*Thunnus* sp.) dengan Tiga Jenis Kemasan yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Perikanan Indonesia*, 229.
- Pursito, D. J., Purnomo, E., Fardiaz, D., & Hariyadi, P. (2022). The Effect of Sterility Values and Retort Temperatures on the Change of Physical and Sensory Properties of a Canned Mushroom Product. *International Journal of Food Studies*, 11(2), 260–274.
- Purwantiningsih, T. I., Rusae, A., & Freitas, Z. (2019). Uji In Vitro Antibakteri Ekstrak Bawang Putih sebagai Bahan Alami untuk Menghambat Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* Garlic. *Sains Peternakan*, 17(1), 1–4.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. (2022). *Statistik Konsumsi Pangan (Statistics of Food Consumption 2022)*. Jakarta: Sekretariat Jenderal, Kementerian Pertanian.
- Putri, S., Lubis, S., Jameelah, M., Pamela, V. Y., & Maryati. (2025). *Mikrobiologi Pangan*. Cirebon: PT. Harmoni Anak Negeri.
- Raharjo, S. (2018). *Kerusakan Oksidatif Pada Makanan*. UGM Press.
- Rahmawati, I., Said, F., & Hidayati, S. (2016). Perbedaan pH Saliva Antara Sebelum Dan Sesudah Mengonsumsi Minuman Ringan (Studi pada Siswa Kelas II dan III Madrasah Ibtidaiyah Zam-Zam Zailani

- Banjarbaru Kalimantan Selatan Tahun 2014). *Jurnal Skala Kesehatan*, 6.
- Rahmawati, R., Rahma, M. K., Fatin, A. A., Ramdhan, M., & Raznan, A. M. (2025). Kualitas Pascapanen Tomat pada Penyimpanan Dingin dan Beku. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 13(3), 2025.
- Ratnasari Ekawati, E., Dwi Santoso, S., & Retno Purwanti, Y. (2017). Pemanfaatan Kulit Buah Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) SEBAGAI Larvasida *Aedes aegypti* INSTAR III. *Jurnal Biota*, 3(1).
- Ravishankar, C. N., Mohan, C. O., Yathavamoorthi, R., Srinivasa Gopal, T. K., & Shashidhar, K. (2013). *Retort Pouch Processing of Fishery Products*. Cochin India: ICAR-Central Institute of Fisheries Technology.
- Ridhani, M. A., Prahastiwi, V. I., Nazzala, A. N., Fatihatunisa, R., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3).
- Rima, A., & Saidi, I. A. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Risna, Y. K., Sri-Harimurti, S.-H., Wihandoyo, W., & Widodo, W. (2022). Kurva Pertumbuhan Isolat Bakteri Asam Laktat dari Saluran Pencernaan Itik Lokal Asal Aceh. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 24(1), 1.
- Rizkiyanti, H. M., Pribadi, R., Ario, R., Pietersz, J. H., & Pentury, R. (2024). Pendugaan Simpanan Karbon pada Tegakan dan Substrat Mangrove Dengan Metode Non Destruktif di Desa Betahwalang, Kabupaten Demak. *Journal of Marine Research*, 13(3), 443–451.
- Robinson, T. (1995). *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi Edisi Keenam*. Bandung: ITB.
- Rohmah, N. A., Yulistiani, R., & Wicaksono, L. A. (2025). Formulation of Pecel Chili Sauce with the Proportion of Peanuts and Cashew Nuts, and the Use of Black Garlic. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 9(1), 241–245.
- Rokhayati, U. A., Sayuti, M. M., Gubali, S. I., Nugroho, T. A. E., & Syahrudin, S. (2025). Nilai PH dan Kandungan Kadar Air Bakso Ayam Broiler Dengan Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 22(1), 1–7.
- Rosmawati, Syam, H., & Sukainah, A. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Minuman Khas Sinjai (Ires). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*.
- Rostini, N. (2012). *Strategi Bertanam Cabai*. Jakarta: Agromedia.
- Ruhaeni, Zainuri, & Utama, Q. D. (2025). Pendugaan Umur Simpan Sale Lilit Menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 3(2), 121–135.
- Santoso, U. (2021). *Antioksidan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.

- Sardianti, A. L. (2021). Hubungan Input Terhadap Produksi Usaha Tani Cabai Rawit di Kecamatan Tilamuta Kabupaten Boalemo. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(02), 65–75.
- Sari, D. (2022). *Sintesis Hand Sanitizer Menggunakan Serai dan Cengkeh Pada Suhu Ekstrim dan Pengaruh Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus*. Skripsi. Universitas Medan Area. Medan.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3).
- Sepadyawan. (2018). *Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah (Allium ascalonicum L.) Menggunakan Jenis Kemasan Berbeda dengan Metode Accelerated Shelft Life Testing (ASLT) Model Arrhenius*. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Sholihah, S. M., Banu, L. S., Nuraini, A., & Piguno, P. A. (2020). Kajian Perbandingan Analisa Usaha Tani serta Produktivitas Tanaman Cabai Rawit di Dalam Polibag dan di Lahan Pekarangan. *Jurnal Ilmiah Respati*, 11(1), 13–23.
- Sinaga, R., & Wulandani, D. (2016). Karakteristik Fisik Dan Mekanik Kemiri (*Aleurites moluccana Wild.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 04(1).
- Siska, F., Romauli, A. T. M., & Maharani, A. (2023). Andaliman Quercetin (*Zanthoxylum Acanthopodium DC.*) Using High Performance Liquid Chromatography (HPLC) Method and Its Antifungal Activity Against *Pityrosporum Ovale*. *Jurnal Farmasimed (JFM)*, 6(1), 33–40.
- Siswadi, I. (2022). *Mempelajari Aktivitas Anti mikroba Ekstrak Buah Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) Terhadap Mikroba Patogen Perusak Makanan*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Siti, A. (2017). *Buku Ajar: Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan Edisi 2*. Semarang: Unimus Press.
- Sjarif, S. R., & Rosmaeni, A. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet alami Terhadap Cemaran Mikroba Pada Pasta Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71–82.
- Sonangda, M., Sinaga, H., & Limbong, L. N. (2019). Effect Of Ratio Of Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) With Garlic and Aging Time on the Quality of Sambal Tuk Tuk. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 260(1).
- Sulastris, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939–1949.
- Sulhatun, S. T. (2024). *Pembuatan Minyak Nabati Dari Kemiri (Aleurites Moluccana Wild) dan Pemanfaatan Hasil Samping*. Pasman: CV. Azka Pustaka.
- Supena, D. J. E. (2004). *Innovations In Microspore Embryogenesis in Indonesian Hot Pepper (Capsicum annum L.) and Brassica napus L.* Netherlands: Plant Research International.

- Surono, A. S. (2013). Antibakteri Ekstrak Etanol Umbi Lapis Bawang Merah (*Allium cepa* L.) Terhadap Petumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2.
- Suryanto, E., Sastrohamidjojo, H., & Raharjo, S. (2004). Antiradical Activity of Andaliman (*Zanthoxylumachanthopodium* DC) Fruit Extract. *Indonesian Food and Nutrition Progress*, 11(1), 15–19.
- Susilaningsih, S., Sugiarti, Y., Sari, Y., & Hadiyat, M. A. (2020). *Kiat Sukses UKM Menuju Ekspor*. Surabaya: Direktorat Penerbitan & Publikasi Ilmiah Universitas Surabaya.
- Tahir, M. M. (2023). *Penanganan Pasca Panen Dan Produk Olahan Sayuran*. Makassar: PT. Nas Media Indonesia.
- Tambunan, B. Y., Ginting, S., & Lubis, L. M. (2017). The Effect of Temperature and Drying Time of Satay Padang Seasoning Powder Quality. *Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(2).
- Tambunan, L. O., Hintono, A., & Priyo Bintoro, V. (2023). Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 40–47.
- Wasis, N. O., Antara, S. N., & Gunam, I. B. W. (2018). Studi Viabilitas Isolat Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Asinan Rebung Bambu Tabah Terhadap pH Rendah dan Garam Empedu. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7.
- Widhiantara, I. G., Sari, N. K. Y., Permatasari, A. A. A. P., & Wiradana, P. A. (2022). *Bumbu Bali “Si Sedap Yang Sehat” Kajian Etnobotani, Metabolit Sekunder & Khasiat* (Syaiful. , S. Z. A. Anwar, Ed.). Yogyakarta: Deepublish Digital.
- Widodo, H., Adhani, L., Solihatun, S., Prastya, M., & Annisa, A. (2020). Pemanfaatan Minyak Cengkeh Sebagai Antioksidan Alami Untuk Menurunkan Bilangan Peroksida Pada Produk Minyak Goreng. *Jurnal Penelitian Dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*, 5(1), 77–90.
- Widowati, E., Her, N., & Parnanto, R. (2020). Pengaruh Enzim Poligalakturonase dan Gelatin Dalam Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus Costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, XIII(1).
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Ruspita Sari, A. (2020). Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pertanian Cemara*, 17(1), 1–6.
- Wijaya, C. H., & Napitupulu, F. I. (2020). Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.): Rempah Fungsional Lokal Potensi Global. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, Dan Biosains Tropika*, 2(1), 28–31.
- Wilberta, N., Titin, S. N., & Hartini, R. L. S. (2021). Analisis Kandungan Gula Reduksi Pada Gula Semut Dari Nira Aren Yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air. *Jurnal Pendidikan Biologi*, 12.

- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winona, F., Maulida, P. T., Asni, N., Dewi, R. M., & Devi, E. P. S. (2024). Analisis Kuantitatif Kandungan Minyak pada Kemiri (*Aleurites Moluccanus*) Menggunakan Metode Ekstraksi Soklet. *Journal of Polymer Chemical Engineering and Technology*, 2(1), 1–6.
- Wulandari, Z. P., Syukri, D., Suliansyah, I., & Fahmy, K. (2026). Penilaian Kesegaran Buah Mangga Berdasarkan Perubahan Dinamis Kandungan Asam Sitrat dan Gula Terlarut Menggunakan Analisis HPLC. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 30.
- Yulianti, R., Mushlishoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Yuswita, E. (2014). Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium Botulinum*. *J. Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.
- 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.
- Yuyun, A., & Gunarsa, D. (2011). *Cerdas Mengemas Produk Makanan & Minuman*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.