

DAFTAR PUSTAKA

- Adiandasari J., Wusnah, Azhari. 2021. Pengaruh Suhu dan Waktu Terhadap Proses Penyulingan Minyak Serah Wangi. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol 1(1) :22-28
- Afrianto E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan untuk Sekolah Menengan Kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Ayustaningwarno F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha ilmu :Yogyakarta.
- Belitz H.D., W. Grosch dan P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4th revised and extended ad*. Berlin: Spinger.
- Cahyono B. 2003. *Cabai Rawit*. Kanisius : Yogyakarta
- Chalamaiah M, Kumar, Hemalatha R, Jyothitmayi T. 2012. Fish protein hydrolysates: proximate composition, amino acid composition, antioxidant activities and applications : a review. *Food Chemistry*. 135: 3020-3038.
- Darmawidah, Dewayani W, Purwani E.Y. 2019. Teknologi Pengolahan Bawang Merah. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Dasir dan Suyatno. 2019. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Noer Fikrie Offset .Palembang Noer Fikrie Offset
- David W dan Djamaris A.R.A. 2018. *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. UB Press. Jakarta.
- Edowai DN, Kairupan S, Rawung H. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan.
- Fajriah N. 2017. *Kiat Sukses Budidaya Bawang Merah*. Biogenesis : Yogyakarta.
- Fitriani V, dkk. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensori Saus Sambal Mangga Kweni (*Mangifera odorata griff*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi. *Jurnal sains dan teknologi*. Vol 5 (1) :158-162

- Fitriani V, dkk. 2021. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Saus Sambal Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi. *Jurnal Sains dan Aplikasi Teknologi*. Vol 5 (1) : 158-162.
- Gobel R.A. 2012. Studi Pembuatan Inti Sambal Kering. Skripsi Universitas Hasanudin: Makasar.
- Handayani dkk. 2017. Kajian Mutu Organoleptik dan Daya Simpan Pindang Tongkol dengan Perlakuan Jenis Air dan Lama Waktu Perebusan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 3 (1) : 2443-3446
- Hariyadi P. 2008. Pengemasan Pangan. Artikel Industri Kemasan Indonesia.
- Istoqomah, dkk. 2020. Karakterisasi Minyak Atsiri Daun Salam (*Syzygium polyanthum* Wight) Asal Kalimantan Barat dengan Destilasi Uap. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*. 8(3) : 37-44.
- Julianti dan Nurmimah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan Pangan. Sumatera Utara
- Kawiji, dkk. 2015. Ekstraksi Maserasi Oleoresin Daun Jeruk Purut : Optimasi Randemen dan Pengujian Karakteristik Mutu. *Jurnal Agritech*. Vol 35(2).
- Koesoemawardani D. 2007. Analisis Sensori Rusip dari Sungai Liat Bangka. *Jurnal teknologi dan industri hasil pertanian*. Vol 12(2).
- Koeswardhani M.M. 2012. Dasar-Dasar Pengolahan Pangan. UT. Jakarta
- Koeswardhani M.M., dkk. 2016. Pengantar Teknologi Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta
- Kurniawan E, dkk. 2020. Ekstraksi Sereh Wangi menjadi Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 10(1) :43-53
- Mardiah, Pertiwi SR, Marwana D. 2019. Analisis Mutu Minyak Goreng Dengan Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Halal*. Vol 1(1)
- Nadia L. 2004. Karakterisasi Rasa Gurih pada Beberapa Produk Pangan. Skripsi Institut Pertanian Bogor : Bogor.
- Nilasari O.W, dkk. 2017. Pengaruh Suhu dan Lama Pemasakan terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 5(3) : 15-26

- Pandit, GS. 2016. Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol. Warmadewa University Press. Perpustakaan Nasional.
- Prayudi B. 2010. Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Badan Peneliti dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Penelitian Pertanian. Jawa Tengah.
- Pujiati, Primiani N, Marheny. Budidaya Bawang Merah pada Lahan Sempit. Universitas PGRI Madiun: Madiun.
- Putri YR, Khuryati N, Sukartiko AC. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Pelakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*). Jurnal Teknolgi Pertanian. Vol 21 (2) :80-93.
- Saing B, dan Masrida R. 2018. Pemanfaatan Capsaicin dari Cabai dalam Menghadapi Fluktuasi Harga Cabai di Pasaran. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. Hal 40-46.
- Sanger G. 2010. Oksidasi Lemak Ikan Tongkol (*Auxis thazard*) Asap yang Direndam Dalam Larutan Ekstrak Daun Sirih. Pasific Jurnal. ISSN 1907-9672. Vol 2 (5) : 870-873.
- Sobari E. dkk. 2019. Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan pangan. Polsub Press. Subang.
- Soelaiman V dan Ernawati A. 2013. Pertumbuhan dan Perkembangan Cabai Keriting (*Capsicum annum L.*) secara in vitro pada beberapa konsentrasi BAP dan IAA. Jurnal Buletan Agrohorti . Vol 1 (1) :62-66
- Srihari E, Lingganingrum FS, Damaiyanti D, Fanggih N. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. Jurnal Teknik Kimia. Vol 9 (2).
- Sucipto N, Suriasih K, Kencana P.K.D. 2017. Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien. Bali : Udayana University Press.
- Sulistijowati R, Mantau S.H., Tahir M. 2020. Kuliner Sambal Ikan. CV Budi Utama :Yogyakarta
- Susiwi S. 2009. Penilaian Organoleptik. Bahan ajar. Universitas Pendidikan Indonesia.

- Syahrul. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Pembekuan Ikan Tongkol (*Auxis rochei*) Bentuk Utuh (*whole frozen fish*) di PT. Cilacap Samudera Finishing Industri, Kendari Sulawesi Tenggara. Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan.
- Syamsiah I.S. dan Tajudin. 2012. Khasiat dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami. Agromedia Pustaka.
- Taufik M dan Seftiono H. 2017. Karakteristik Fisik dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan Dengan Metode *Deep Fat Frying*. Jurnal Teknologi. Vol 10 (2).
- Thaib N, Katja D.G., Aritonang H.F. Isolasi Capsaicin dari Oleoresin Cabai Rawit. Jurnal Chem. Prog. Vol 8(2).
- Witono Y. 2014. Teknologi Flavor Alami. Pustaka raja : Surabaya.