

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi D, R., Adhitya P. S., dan Santi R. M., 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), hal.111–123.
- Akbar N., Muhammad, A., Abdurarchman, B. 2018. Kajian Filogenetik Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Sebagai Data Pengelolaan Di Perairan Sekitar kepulauan Maluku, Indonesia. *Jurnal Kelautan*, 11(2), 120-129.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R. dan Suherman, S.P. 2022. Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap. *Jambura Fish Processing Journal*. 4(1), hal.37–45.
- Alpindo, A. 2018. Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam dan Bahan Penstabil. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 1-10.
- Apriadi Wiend Hari. 2007. *Makan Enak Untuk Hodup Sehat dan Awet Muda*. Gramdeia Pustaka Utama; Jakarta.
- Arsyad, M. 2021. Analisis Kimia Dan Organoleptik Terhadap Formulasi Sambal Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis L.*) Asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 4(1), hal.11–21.
- Baptista, R. C., Horita, C. N., dan Sant'ana, A.S. 2020. Natural Product With Preservative Properties For Enhancing The Microbiological Safety and Extending The Shelf – Life Of Seafood: A review. *Food Research International*, 127 108762.
- Buckle KA, Edwards RA, Fleet GH Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Ui Press. Jakarta
- Cicilia M., Pranata, W. 2022. Pengaruh Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat Terhadap Umur Simpan Saus Sambal Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Forma Typica*) Menggunakan Metode ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*).
- Damongilala, J. 2020. Diversifikasi Produk Perikanan. *Techno Science Journal*. (2)2, hal. 61-68.
- Darmaji P. 2009. Teknologi Asap Cair dan Aplikasinya pada Pangan dan Hasil Pertanian. *Rapat Terbuka Majelis Guru Besar*. Universitas Gadjah Mada; Yogyakarta.
- Dewi I.M., Nurul A.,C. 2021. Kualitas Gizi Dan Nilai Total Plate Count (TPC) Sambal Ikan Lais Salai. *J. Sains dan Teknologi Pangan*. 6(1), hal.3613–3619.

- Imran N, W,. 2018. Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) dan Cabai Rawit (*Capsicum Frutences L.*) Yang Difermentasi. Universitas Hasanudin Makasar
- Indrawati, I., Fakhrudin, D. S. 2016. Isolasi dan Identifikasi Jamur Patogen pada Air Sumur dan Air Sungai di Pemukiman Warga Desa Karawangi, Cianjur, Jawa Barat. *Jurnal Biodjati*, 1(1), 27–38.
- Jordy W. Supit, Tineke M. Langi, Maya M. Ludong. 2015. Analisis sifat fisikokimia dan organoleptik sambal “CAHERO”. *Jurnal ilmiah fakultas pertanian universitas samratulangi*. vol. 6 no.7.
- Khurniyati, M. dan Teti, E. 2015. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) Terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):523-529.
- Lamadjido, S. R., Umrah, U., & Jamaluddin, J. 2019. Formulasi Dan Analisis Nilai Gizi Bakso Kotak Dari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*): Formulation And Analysis Of Nutritional Value Of Square Meatballs From White Oyster Mushroom (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 5(2), 166 - 174
- Lamsu Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. Volume. 3(1)
- Mailoa M, N., Edir, L., Dessyre, M, N., Pavita, I, H. 2019. Karakteristik Mikrobiologi Dan Kimiawi Ikan Tuna Asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(1): 89-99.
- Mansyur M. H., dan Hajriani A.R. S. 2020. Analisis Fisikokimia Sambal Ikan Teri (*Stolephorus sp*). *Agriculture Technology Journal*. Volume 3, No 2, Oktober 2020 P-ISSN : 2614-1140, EISSN: 2614-2848.
- Mardiyyah S, Y., Irawati N. 2021. Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing*:Kajian Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2): 459-468.
- Mariani H. M. 2021. Tingkat Kesukaan Sambal Ikan Teri (*Stolephorus Sp*) Secara Organoleptik. *Journal Agricultur Teknologi*. Vol.4 No. 2. Universitas Cokroaminoto Makassar
- Muhammad, E. N. Dewi, and R. A. Kurniasih. 2019. Oksidasi Lemak Pada Ikan Ekor Kuning (*Caesio Cuning*) Asin dengan Konsentrasi Garam Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. vol. 1(2), 67-75.
- Muharom, Y.P., Anna, Z., Riyantini, I., Suryana, A.A.H. 2019. Analisis Nilai Tambah Industri Pengolahan Ikan Tuna di Kawasan Pelabuhan Perikanan Samudera (PPS) Nizam Zachman Jakarta. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 10(2), hal. 9-16

- Muthezhilan, R., Yogananth, N., Priyanka, dan Hussain, A.J. 2012. Fatty Acid Composition and Antimicrobial Activity of *Solanum torvum* SW. *Journal of Modern Biotechnology*, Vol. 1(2): 75–78
- Nurminabari, I.S., Sumartini, S. dan Kusumah, N. 2022. Pendugaan Umur Simpan Sambal Gami Dikemas dalam Jar *Polyethylene Terephthalate* (PET). *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health*. 3(1), hal.27-38
- Pasaribu, N. 2004. *Minyak Buah Kelapa Sawit*. Repository USU. Sumatera Utara.
- Poernomo, D., Sugeng, H.S., Eddy, S., Fadiyah, A., Diah, S., Pika, R., Mohammad, I., Neng, S.N. 2019. Pengolahan Ikan Tuna Menjadi Sambal Ikan Tuna Sebagai Produk Bernilai Jual Tinggi Di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 1(1), hal. 50-58
- Praja Indra Deny, STP. 2017. *Zat Adiktif Makanan Manfaat dan Bahayanya*. Penerbit Garudhawaca: Yogyakarta
- Purlianto, N. A. Y. 2015, Uji Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Escherichia coli* Pada Jamu Pahitan Brotowali Yang Diproduksi Oleh Penjual Jamu Gendong Keliling Di Wilayah Tonggalan Klaten Tengah, Program Sarjana Farmasi Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.
- Prihandani, Sri M. 2015. Uji Daya Antibakteri Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia Coli*, *Salmonella Typhimurium* Dan *Pseudomonas Aeruginosa* Dalam Meningkatkan Keamanan Pangan. *Jurnal Informatika Pertanian*. 1(2).
- Renate D, Filli P, Kiki Y, Gatot P. 2014. Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling Pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Journal Agritech*. 34(3).
- Salita, Lili S., Pipih N. 2019. Formulasi dan Karakterisasi Sambal Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) Asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2(1).
- Saputri E.R., Susilowati A., dan Sofyan J.S. 2016. Pengaruh Penambahan Bumbu Terhadap Nilai Proksimat Dan Daya Simpan Sambal Perut Ikan Tuna Sirip Kuning (*Thunnus Albacares*). Volume 7 Nomor 1 Januari-Juni 2016
- Sari M, Afriandi, Silvia A, F. 2022. Pengujian Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Sambal Kemasan dari Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 1(8).
- Sasongko, LW., Nofreana, A., Lasmi, L. 2023. Kajian Mutu dan Umur Simpan Produk Pengasapan Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) dengan Aplikasi Asap Cair. *Manfish Journal*. Volume. 1(3)

- Setyawan, Andi. 2018. Uji Antipiretik Patch Ekstrak Etanol Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Terhadap Temperatur Dan Jumlah Neutrofil Tikus Putih Galur Wistar. Undergraduate Thesis, Widya Mandala Catholic University Surabaya.
- Sukmawati, S., & Hardianti, F. 2018. Analisis *Total Plate Count* (TPC) Mikroba pada Ikan Asin Kakap di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*. 3(1), 72-78
- Sulistiawati, S. Asy'ari., Rinto, M.N., Wahab, I., Sofianti, T., Alwi, D., Koroy K., et al. 2021. Pelatihan Diversifikasi Produk Ikan Tuna untuk Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Kolorai Kecamatan Morotai Selatan Kabupaten Pulau Morotai. *Journal of Khairun Community Services*. 1(1), hal. 67-72
- Sulistijowati, R., Manteu S.H., dan Tahir M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*. Deenpublish; Yogyakarta
- Sulistijowati, R., Tahir, M., & Nur, K. U. 2021. Effect type chilli and concentration of CMC toward vitamin c and dissolved solid of smoked fish chilli sauce. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 681(1), 8–12.
- Utami D. A., 2012. Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting dan Cabe Rawit yang Difermentasi. Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar
- Waluyo Joko. 2016. Daya Hambat Ekstrak Etanol Daun Akasia Berduri (*Acacia Nilotica L.*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus Pneumoniae*. *Jurnal Pemelajaran Fiiska*. (1)2, 661–672
- Wardhani, D. H., Aryanti, N., Buchori, L., Cahyono, H. 2019. Application of an Integrated Cooking Pan in Sambal Production. *IOP Conference Series: Journal of Physics: Conference Series* 1295.
- Wasia, N. I. 2018. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (Capsicum Annum L.) dan Cabai Rawit (Capsicum Frutesces L.) yang Difermentasi*. Skripsi: Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Widhiastuti, P, W. 2019. Uji Angka Lempeng Total dan Identifikasi *Staphylococcus Aureus* pada Ikan Tuna Asap di Pasar Kedonganan. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Analisis Kesehatan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
- Wiryanti, B.T.W. 2020. *Bertanam Cabai Musim Hujan*. Jakarta : Agromedia Pustaka
- Yuwono S. S., Elok Wijiroh. 2019. *Teknik Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press: Malang