

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., dan Waysima. 2010. Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi I. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Agusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Ali, A. Dan N. Febrianti. 2009. Performans Itik Pedaging (Lokal X Peking) Fase Starter pada Tingkat Kepadatan Kandang Yang Berbeda di Desa Laboi Jaya Kabupaten Kampar. Jurnal Peternakan Vol 6 No. 1: 29–35 ISSN 1829 – 8729. Pekanbaru.
- Amaliah, Nur. 2018. Penentuan Kadar Kapsaisin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Cabe Katokkon. Jurnal Sains Terapan. Vol.. 4 No. 1: 49-56
- Anggorodi, R. 1994. Ilmu Makanan Ternak Umum. PT Gramedia. Jakarta.
- Annisaa, S. R. 2019. Substitusi Kluwih (*Antrocorpus*) terhadap Sifat Proksimat dan Organoleptik Abon Ikan Gabus (*Channa striata*). Skripsi. Universitas Negeri Smarang. Semarang.
- Aberle, D.E., J.C. Forrest, DE Gerrard and E.W. Mills. 2001. Principles of Meat Science. Fourth Edition. W. H. Freeman and Company. San Fransisco, United States of America.
- Arifin, I., 2010. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutencens* L. Var. Cengek). Skripsi. Jurusan Boilogi Fakultas Sains Dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Ariska, Linda. 2018. Penambahan Ikan Lele (*Clarias Batrachus*) Pada Stik Pedas Terhadap Kadar Protein Dan Daya Terima Remaja di Sma Muhammadiyah 4 Kartasura. Skripsi Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Ariyanti, N. D. 2003. Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Abon Ayam Kampung dengan Penambahan Kunyit Selama Penyimpanan. Skripsi S-1, Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arsa, Made. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana. Bali
- Astawan, M.W., dan M. Astawan. 2006. Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna. Akademika Pressindo. Jakarta.
- Bhattacharjee, Shovon, A. Sultana, M. H. Sazzad, M. A. Islam, M. M. Ahtashom and Asaduzzaman. 2013. Analysis of the Proximate Composition and Energy Values of Two Varieties of Onion (*Allium cepa* L) Bulbs of

Different Origin: a Comparative Study. International Journal of Nutrition and Food Sciences. Vol. 2 No. 5: 246-253

- Cahyadi, W. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cohen N, H Ennaji, B Bouchrif, M Hassar and H Karib. 2007. Comparative Study of Microbiological Quality of Raw Poultry Meat at Various Seasons and For Different Slaughtering Processes in Casablanca (Morocco). The Journal of Applied Poultry Research Vol. 16 No. 4:502-508. Doi:10.3382/Japr.2006-00061
- Departemen Kesehatan RI, Ditjen POM. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Demayanti, F., dan S, Soenarto. (2018). Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu Dan Rempah Pada Mata Pelajaran pengolahan Makanan Kontinental. Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan. Vol. 5 No. 1: 91–102.
- Drymas, Thovan. 2019. Pengaruh Konsentrasi Cabai Merah (*Capsicum Annum L*) Terhadap Kadar Lemak, Kolesterol, serta Nilai Organoleptic pada Rendang Suwir Itk Probiotik. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang
- Engelen, Adnan. 2017. Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin Dengan Cara Basah. Journal of Agritech Science. Vol. 1 No. 2: 64-67.
- Handoko, L. P. Dan Yeni Variyana. 2017. Studi Efektivitas Ekstraksi (Capsaicin) Dari Cabai (*Capsicum*) Dengan Metode Mase (Microwave Assisted Soxhlet Extraction). Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Institute Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Hongi, N. A., F. G. Ijong dan C. F. Mamuja. 2015. Komposisi Mikroba Berasosiasi Dengan Tingkat Kepedasan dan Kesegaran Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. J. Ilmu Dan Teknologi Pangan, Vol. 3 No. 1: 35-43
- Huda, N, Y. Fatma, A. Fazillah and F. Adzitey. 2012. Chemical Composition, Colour and Sensory Characteristics of Commercial Serunding (Shredded Meat) In Malaysia. Pakistan Journal of Nutrition. Vol. 11 No. 1: 1-4
- Hustiani, Rini. 2016. Reaksi Maillard Pembentuk Cita Rasa dan Warna pada Produk Pangan. Lambung Mangkurat University Press. Banjarmasin.
- Kaemba, A., E. Suryanto, C. Mamuja. 2017. Karakteristik Fisiko-Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L. Poiret*). J. Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 5 No. 1: 1-8.
- Leksono, T. Dan Syahrul. 2001. Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Abon Ikan. Jurnal Natur Indonesia Vol. 3 No. 2: 178-184.
- Madina, Hijra. 2018. Efek Antioksidan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) Terhadap Stabilitas Oksidatif Produk Sosis Sifat Fisik, Jumlah Bakteri dan

Kualitas Organoleptik. Skripsi. Fakultas peternakan. Univeritas Andalas. Padang

- Man, C. N. and Wilhad, M. R. 2015. Analysis Capsaicin and Dihydrocapsaicin in Chili Peppers Using ParkinElmer Altus HPLC System With PDA Detection. *PerkinElmer, Inc.* USA
- Meilgaard. 2000. Sensory Evaluation Teechniques. CRC. Boston.
- Mega, O., D. K., Kususiyah, dan Y. Fenita. 2009. Pengaruh Beberapa Level Daging Itik Manila dan Tepung Sagu Terhadap Komposisi Kimia dan Sifat Organoleptik Bakso. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 3 No. 1: 30-34
- Misfadhila, Sestry, Rusdi, B. Chandra dan A. Yunita. 2020. Kadar Beta Karoten Pada Beberapa Jenis Cabai Kering dan Segar dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Higea*. Vol. 12 No. 1: 75-80
- Mohammadi, A.; S. Rafiee, Zahra, A. Keyhani. 2008. Kinetic Models for Colour Changes in Kiwifruit Slices Durung Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences*. Vol. 4 No. 3: 376 – 383.
- Muchtadi, Deddy. 2001. Sayuran Sebagai Sumber Serat Pangan untuk Mencegah Timbulnya Penyakit Degeneratif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 7 No. 1: 61 - 70.
- Muchtadi, T. F. dan F. Ayustaningwarno. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Nurhadi, B dan S. Nurhasanah. 2010. Sifat Fisik Bahan Pangan. Widya Padjajaran. Bandung
- Ogunlade, I., A. A. Alebiosu and A.. I. Osasona. 2012. Proximate, Mineral Composition, Antioxidant Activity, And Total Phenolic Content Of Some Pepper Varieties (*Capsicum* Species). *Int. J. Biol. Chem. Sci.* Vol. 6 No. 5: 2221-2227.
- Paramawati, Raffi, Mardison, S. Triwahyudi, dan R. Y. Gultom. 2007. Rekayasa dan Pengujian Mesin Perajang Rimpang Tipe Horisontal. *Jurnal Enjiniring Pertanian*. Vol 5. No. 2: 107-114
- Piliang, W.G. dan S. Djojosoebagio. 2002. Fisiologi Nutrisi. Vol. I. Edisi Ke-4. IPB Press. Bogor.
- Prajnanta, F. 2007. Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai Hibrida Secara Intensif. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Pramitasari, Dika. 2010. Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*) dalam Pembuatan Susu Kedelai Bubuk Instan dengan Metode Spray Drying: Komposisi Kimia, Sifat Sensoris dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Progdil Teknologi Pertanian. Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

- Putri, N. A. W. 2014. Total Mikroba Dan Koliform Dalam Daging Itik di Wilayah Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, W. P. 2001. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahayu, R. Y. 2007. Komposisi Kimia Rabbit Nugget dengan Komposisi Filler Tepung Tapioka yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Rohadi. 2009. Sifat fisik dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan. Semarang University Press. Semarang
- Rahmi, Ardita. 2020. Pengaruh Pengolahan Nugget Wortel Daging Ayam Probiotik Halal dengan Penambahan Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) Terhadap Kadar Lemak, Kolesterol dan Aktivitas Antioksidan. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Rozana, D. P. dan O. N. Sigiros. 2021. Simulasi Transportasi Tomat dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. Journal of Food Technology and Agroindustry. Vol. 3 No. 1:13-20
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius. Yogyakarta.
- Sajid, Marina, M. S. Butt, A. Shehzad and S. Tanweer. 2014. Chemical and Mineral Analysis of Garlic: a Golden Herb. Jurnal Food Science. Vol. 24 No. 2 : 108-110
- Setiadi. 2006. Cabai Rawit Jenis dan Budaya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setiadi, W. I. Sah dan N. Alisha. 2018. The Influences of Transglutaminase Enzyme Dosage on The Meat Characteristic From Restructuring the Animal and Vegetable Protein Sources. E3S Web of Conferences. Vol. 67 No. 03043: 1-6. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/20186703043>
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo. IPB Press. Bogor.
- Simpson, M. G. 2010. Plant Systematics. Elsevier. Burlington. USA.
- Sinaga, A. S. 2019. Segmentasi Ruang Warna L*a*b. Jurnal Mantik Penusa. Vol 3. No. 1 hal 43-46.
- Standar Nasional Indonesia. SNI-01-3707-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Soekarto, S. 2002. Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Soekarto, S. 2012. P Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 2015. Ilmu dan Teknologi Daging. Cetakan Ke-6. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Suhardjo, L. J. Harper, B. J. Deaton dan J. A. Driskel. 2006. Pangan, Gizi dan Pertanian. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Suryani, A., H. Erliza, dan H. Encep. 2007. Membuat Aneka Abon. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Susiwi, 2009. Handout Penilaian Organoleptik. FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutaryo, S. and S. Mulyani. 2004. Pengetahuan Bahan Olahan Hasil Ternak Dan Standar Nasional Indonesia (SNI).
- Tamtarini dan Yuwanti, S. 2005. Pengaruh Penambahan Koro-Koroan Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Flakes Ubi Jalar. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 6 No. 3: 187-192
- Tillman, A.D., H. Hartadi, S. Reksodiprodjo, S. Prwawirokusomo & L. Lebdoekojo. 1989. Ilmu Makanan Ternak Dasar. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tjandra, E. 2011. Panen Cabai Rawit Di Polybag. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta
- Warsito, H., Rindiani dan F. Nurdyansyah. 2015. Ilmu Bahan Makanan dasar I. Nuha Medika. Yogyakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yashoda, K. P., N. M. Sachindra, P. Z. Sakhare, and D. N. Rao. 2001. Microbiological Quality Of Broiler Chicken Carcasses Processed Hygienically in a Small Scale Poultry Processing Unit. Journal of food quality. Vol. 24 No. 3: 249-259.
- Zulistina, Mona. 2019. Mutu Organoleptik dan Kandungan Gizi Abon Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) yang Ditambahkan Pakis (*Pteridophyta*). Skripsi STIK Perintis. Padang.