

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3707-1995. *Tentang Abon*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 1994. SNI 01-3389-1994. *Tentang Lombok Kering*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Abdel-Bary, E. M. 2003. *Handbook Of Plastic Films*. Rapra Technology Limited Shrewsbury, UK. 341 hal.
- Adawiyah, D. R. 2006. *Hubungan Sorpsi Air Suhu Transisi Gelas Dan Mobilitas Air Serta Pengaruhnya Terhadap Stabilitas Produk Pada Model Pangan*. [Disertasi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andarwulan, N., Feri, K., dan Dian, H. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anwar, Y., dan Delli, G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan Dan Minuman*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 21 hal.
- Aprida, P.D., Suprayatmi, M. dan Hutami, R. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream Yang Dikemas Dengan Aluminium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VM-PET12)*. *Agroindustri Halal*. 3(2):097–104.
- Arpah. 2007. *Penerapan Kadaluwarsa Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 162 hal.
- Arslan, N., dan Hasan, Tl. 2005. *Modelling of Water Sorption Isotherms of Macaroni Stored in a Chamber under Controlled Humidity and Thermodynamic Approach*. *Food Engineering*. 69(2):133–45.
- Asiah, N., Laras, C., dan Wahyudi, D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. UB Press. Jakarta. hal 39-52.
- Assadad, L., dan Bagus, S. B. U.. 2011. *Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan*. *Balai Besar Riset Pengolahan Produk Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*. 6(1):26–37.
- Bell, L.N. dan Theodore, P. L. 2000. *Moisture Sorption Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use*. American Association of Cereal Chemist, Inc. USA.
- Bilang, M., Amran, L., dan Trinoviyani. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi Dari Cabai Rawit Dan Cabai Merah Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza*. *Reka Pangan*. 11(2):13–22.
- Brooker, D.B., F. Bakker-Arkema dan C., Hall. 1992. *Drying Cereal Grains*. AVI Publishing Company. Connecticut.

- Buckle, K. A., R. Edwards, G. Fleet, M. Woofon, Purnomo, H., dan Adiono. 2007. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Budijanto, S., Azis, B., dan Yuni, D. 2010. *Penentuan Umur Simpan Tortilla Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Kadar Air Kritis Serta Pemodelan Ketepatan Sorpsi Isotherminya*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. XXI(2):165–70.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam Di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Chirife, J., dan H. Iglesias. 1978. *Equation for Fitting Water Sorption Isotherm of Foods : Part I- a Review*. *Food Tech*. 13(3):159.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo. Jakarta.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology : Principles and Practice*. Woodhead Publishing. London.
- Habibah, U, dan Siti, A. 2004. *Penentuan Kadaluarsa Pangan*. *Jurnal Reaksi Jurusan Teknik Kimia*. 2(3):59–68.
- Hambali, E., Fatmawati, dan Ratna, P. 2008. *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Heldman, D. and R. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. AVI Publishing. Connecticut.
- Herawati, H. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27(4):124–30.
- Hervani, D., Syukriani, L., Swasti, E., dan Erbasrida. 2008. *Teknologi Budidaya Bawang Merah Pada Beberapa Media Dalam Pot Di Kota Padang*. *Jurnal Warta Pengabdian Andalas*. 15(22):1–8.
- Horwitz, W., dan George W. L. 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC International*. AOAC International. Gaithersburg, Maryland. 1500 hal.
- Huang, Y. C., Yung, H. C., and Yi, Y. S. 2006. *Effects of Genotype and Treatment on the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. *Food Chemistry*. 98(3):529–38.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. CRC Press. Florida.
- Ikhsan, M., Muhsin, dan Patang. 2018. *Pengaruh Variasi Suhu Pengering Terhadap Mutu Dendeng Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2(2):114.

- Isnindar, S. W., dan Erna, P. S.. 2011. *Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Antioksidan Daun Kesemek ( Diospyros Kaki Thunb .) Dengan Metodedpph ( 2 , 2-Difenil-1- Pikrilhidrazil ) Isolation And Identification Of Antioxidant Compound Of Persimmon*. *Majalah Obat Tradisional*. 16(3):157–64.
- Iswari, K., dan Srimaryati. 2014. *Pengaruh Giberelin Dan Jenis Kemasan Untuk Menekan Susut Cabai Kopay Selama Pengangkutan Jarak Jauh*. *Jurnal Pascapanen*. 11(2):89–100.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*. Princeton Van Nostrand. New York.
- Jun, G. S.. 2019. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Cabai Merah, Cabai Keriting Dan Cabai Rawit Dengan Metode DPPH*. [Skripsi]. Universitas Jenderal Ahmad Yani. Jawa Barat.
- Kahana, B.P. 2008. *Strategi Pengembangan Agribisnis Cabai Merah Di Kawasan Agropolitan Kabupaten Magelang*. [Tesis]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kaihatu, T. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Khairunnisa. 2018. *Pengaruh Perbandingan Jumlah Cabai Merah Dengan Andaliman Terhadap Mutu Sambal Andaliman Dan Penentuan Umur Simpan*. [Skripsi]. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Kottelat, M., Tony, W., Sri, N. K., dan Soetikno, W. 1993. *Freshwater Fishes of Western Indonesia and Sulawesi*. Periplus. Hongkong.
- Kusnandar, F. 2006. *Desain Percobaan Dalam Penetapan Umur Simpan Produk Pangan Dengan Metode ASLT (Model Arrhenius Dan Kadar Air Kritis)*. Modul Pelatihan Pendugaan dan Pengendalian Umur Simpan Bahan dan Produk Pangan. Bogor.
- Kusnandar, F., Dede, R., Adawiyah, dan Mona, F. 2010. *Pendugaan Umur Simpan Biskuit Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 21(2):1–6.
- Kusumawardani, H. D., Slamet, R., dkk. 2018. *Kandungan Gizi, Organoleptik, Dan Umur Simpan Biskuit Dengan Substitusi Tepung Komposit (Daun Kelor, Rumput Laut, Dan Pisang)*. *Media Gizi Mikro Indonesia*. 9(2):123–38.
- Labuza, T.P. 1968. *Sorption Isotherm In Food*. *Food Tech*. 22(3):263.
- Labuza, T. P.. 1982. *Shelf-Life Dating Of Food*. Food and Nutrition Press. Westport, Connecticut. 500 hal.

- Marsh, K., dan Betty, B. 2007. *Food Packaging - Roles, Materials, and Environmental Issues: Scientific Status Summary*. Journal of Food Science 72(3).
- Nopriandis, A., Kurnia, H. D., dan Evanila, S. 2017. *Perubahan Mutu Abon Cabai Chilito Sebelum Dan Sesudah Penyimpanan*. [Disertasi]. Universitas Bengkulu. Bengkulu.
- Nugroho, A. 2007. *Kajian Metode Penentuan Umur Simpan Produk Flat Wafer Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Model Kadar Air Kritis*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhasnawati, H., Risa, S., dan Nana, C. 2015. *Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Yang Digunakan Pedagang Gorengan*. Jurnal Ilmiah Manuntung. 1(1):25–30.
- Okada, Y., Kaoru, T., Eisuke, S., dan Haruo, O. 2010. *Kinetics and Antioxidative Sites of Capsaicin in Homogeneous Solution*. Journal Of the American Oil Chemist Society. 87:1397–1405.
- Oktafi, F. R. 2016. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Tepung Sebagai Bahan Perekat Dalam Pembuatan Cabai Blok*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang
- Al Othman, Z. A., Yacine, B. H. A., Mohamed, A. H., dan Ayman, A. G.. 2011. *Determination of Capsaicin and Dihydrocapsaicin in Capsicum Fruit Samples Using High Performance Liquid Chromatography*. Molecules. 16(10):8919–29.
- Pakpahan, N., Feri, K., Elvira, S., dan Sri, M.. 2021. *Pendugaan Umur Simpan Kerupuk Mentah Tapioka Dalam Kemasan Plastik Polypropylene Dan Low Density Polyethylene Menggunakan Metode Kadar Air Kritis*. Jurnal Teknologi Pangan. 14(2):52–62.
- Permata, D. A., dan Wenny, S. M.. 2015. *Kandungan Zat Gizi Dan Bakteri Proteolitik Pada Produk Olahan Ikan Bilih*. Teknologi Pertanian Andalas. 19(1):1–5.
- Pruthi, J. 1979. *Spices and Condiment, Chemistry, Microbiology and Technology*. Academia Press. New York.
- Purbani, D. 2000. *Proses Pembentukan Kristalisasi Garam*. Pusat Riset Wilayah Laut Dan Sumberdaya Nonhayati. 1–17.
- Purwaningsih, E. 2007. *Bawang Putih*. Ganesa Exact. Bekasi.
- Rachmawati, R., Made, R. D., dan Ni, L. S. 2014. *Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (Capsicum frutescens)*. Jurnal Biologi. 13(2):36–40.
- Rahayu, E., dan Nur, V.A.B. 2004. *Bawang Putih*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Rahayu, W.P., dan Arpah. 2003. *Penetapan Kadaluwarsa Produk Industri Kecil Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramdani, H., dan Siti, F. 2019. *Pendugaan Umur Simpan Cabai Merah Kering ( Capsicum annum L .) Dengan Metode Konvensional Estimation of Shelf Life Dried Chillies ( Capsicum annum L .) Using Conventional Methods*. Comm. Horticulturae Journal. 3(1):13–17.
- Reringga, L., Mursalin, dan Irma, R. 2019. *Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah ( Capsicum Annum L .) Menggunakan Vaccum Dryer Dengan Penambahan Maltodekstrin dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Abon Cabai*. Semirata BKS PTN Wilayah Barat. Universitas Jambi. Jambi.
- Robertson, G. L. 2010. *Food Packaging and Shelf Life*. CRC Press. Florida.
- Rosmainar, L., Widia, N., Ni, P.A., dan Haula, N. 2018. *Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (Capsicum Sp.) Dengan Spektrofotometri UV-VIS*. Jurnal Kimia Riset. 3(1):1–5.
- Rukmana, R. 2006. *Usaha Tani Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saadah, M., Nurdiana, dan Dwi, W.. 2016. *Uji Kadar Zat Warna (β-Karoten) Pada Cabe Merah (Capsicum Annum. Linn) Sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Tadris IPA Biologi FITK IAIN Mataram. 8(1):86–95.
- Setiadi. 1993. *Bertanam Cabe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Maya, P.S. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Silvana, D. 2020. *Pengaruh Penambahan Udang Rebon ( Mysis relicta ) Kering Terhadap Karakteristik Abon Cabai*. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Singh, J., Narpinder, S.T.R., Sharma, dan S. K. Saxena. 2003. *Physicochemical, Rheological and Cookie Making Properties of Corn and Potato Flours*. Food Chemistry. 83(3):387–93.
- Spiess, W. E., dan W. Wolf. 1987. *Critical Evaluation of Methods to Determine Moisture Sorption Isotherm*. in *Water Activity: Theory and Application to Food*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Sudaro, Y., dan Dewi, A.R.. 1997. *Pengeringan Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta. 73 hal.
- Sunaryono, H. 2003. *Budidaya Cabe Merah*. Sinar Baru Algensindo. Jakarta. 46 hal.
- Susilowati. 2008. *Karotenoid Dari Cabai Merah*. [Skripsi]. UIN Malang. Malang.

- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. hal 8–9.
- Syahrul, D., dan Ayu, D. 2009. *Pengaruh Penggunaan Crude Enzim Pyloric Caeca Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Bekasem Ikan Bilih*. Berkala Perikanan Terubuk. 37(1):1–17.
- Syarief, R., S. Santausa, and B. Isyana. 1989. *Buku Dan Monograf Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Taolin, C. 2019. *Efek Antimikroba Capsaicin*. Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada 10(2):212–16.
- Troller, J., dan J.H.B., Christian. 1978. *Water Activity Of Food*. Academia Press. New York.
- Umar, C., dan Endi, S. K.. 2011. *Hubungan Panjang -Berat, Kebiasaan Makan Dan Kematangan Gonad Ikan Bilih Di Danau Toba, Sumatera Utara*. BAWAL. 3(6):351–56.
- Walpole, R. 1990. *Pengantar Statistika*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 515 hal.
- Waluyo, N., dan Rismawita, S. 2015. *Bawang Merah*. Iptek Tanaman Sayuran, Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung Barat.
- Widarta, R.W. I., I. K. Suter, Made, N. Y., dan Putu, A. 2011. *Praktikum Analisis Pangan*. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. 1–34.
- Wijaya, I.M.A.S., I. Ketut, S., dan Ni, M. Y.. 2014. *Karakteristik IsotermIs Sorpsi Air Dan Umur Simpan Ledok Instan Moisture Sorption Isotherm Characteristics and Shelf Life of Ledok Instant*. Agritech. 34(1):29–35.
- Wijaya, I.M.A.S., Komang, A. N., dan Anton, A. 2008. *Penentuan Masa Kadaluarsa Rengginang Dengan Menggunakan Model Labuza*. Jurnal Agrotekno. 14(1).
- Winarno, F. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 251 hal.
- Yanti, O., Aminah, S., dan Jamaluddin, S. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah ( Capsicum Annuum L )*. Akademika Kimia. 1(4):193–99.
- Yuarni, D., Kadirman, dan Jamaluddin, P. 2018. *Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein Dan Uji Organoleptik Ikan Lele Asin Menggunakan Alat Pengering Kabinet (Cabinet Dryer) Dengan Suhu Terkontrol*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian 1(1):12.

- Yudhaningsih, A. F. 2012. *Proses Produksi Pembuatan Abon Cabai Naga*. hal 1–48.
- Yuniritha, E., Mohammad, J., Djauhar, I., dan Suwijyo, P. 2015. *Pengembangan Formula Sirup Zink Dari Ekstrak Ikan Bilih (Mystacoleucus- Padangensis) Sebagai Alternatif Suplementasi Zink Organik Pada Anak Pendek (Stunted) Usia 12-36 Bulan*. Gizi Indonesia. 38(1):49.
- Zuhra, C. F.. 2006. *Flavor (Citarasa)*. Universitas Sumatera Utara. Medan. hal 1–32.

