

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Baarri, A., Legowo, A., Siregar, R. 2016. Pengembangan Warna Coklat yang Aman dan Halal Berbasis Reaksi Maillard asal Umbi . *Seminar Safety Dan Halal 2016*. Hal 16-20.
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B., Pambayun, R. 2015. Pengaruh Modifikasi Proses Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam . *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 26 (2). Hal 107-115.
- [AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Method Analysis Ed 16*. Washington DC : AOAC Int.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Arsa, M. 2016. *Modul Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Denpasar : Universitas
- Arora, G.K. 2005. *Fungal Biotechnology in Agricultural, Food and Environmental Applications*. USA: Marcel Dekker, Inc.
- Asiah, N., Cempaka, L., David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta : Universitas Bakrie Press. 124 Hal.
- Asgar, A. dan Musaddad. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing sebelum Pengeringan Kubis. *Jurnal Hortikultura* 16 (4) : Hal 349 – 355
- Astiana, I., Nurjanah, R. Suwandi, A. A Suryani dan T. Hidayat. 2015. Pengaruh Penggorengan Belut Sawah (*Monopterus albus*) terhadap Komposisi Asam Amino, Asam Lemak, Kolesterol dan Mineral. *Depik Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan, Pesisir dan Perikanan*, 4 (1) : Hal 49-57.
- Arief Andriyanto, M.A.M Andriani, Esti Widowat. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Manis Terhadap Kualitas Sensoris, Aktivitas Antioksidan Dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 2* (2). Hal 13 – 20
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *SNI 01-742-2013 Minyak Goreng*. Jakarta. 23 Hal.
- Budiarti, S.W., Purwaningsih, H. dan Suwarti. 2013. *Kontaminasi fungi Aspergillus niger pada biji jagung di tempat penyimpanan dengan kadar air berbeda*. *Seminar Nasional Serealia*. Yogyakarta.
- Elistia, R. 2019. *Karakterisasi Proses Pengolahan Dan Mutu Berbagai Jenis Rendang (Belut, Lokan, Telur, Itik Afkir Dan Ayam Afkir)*. Padang : Universitas Andalas. 71 Hal

- Failisnur dan Silfia. 2012. Efek Perlakuan Pendahuluan terhadap Kandungan Nutrisi Makro Rendang Belut. *Jurnal Litbang Industri* Vol. 2 (1).Hal 19-26.
- Fardiaz, S. 1989. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 199 Hal
- Gandjar, I. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Jakarta :Yayasan Obor Indonesia.
- Gunawan, Triatmo, M., Rahayu, A.2003. Analisis Pangan:Penentuan Angka Peroksida dan Asam Lemak Bebas pada Minyak Kedelai dengan Variasi Menggoreng. *JSKA*, 6 (3). Hal 1-6.
- Hardianti, N. 2018. *Analisis Mutu Mikrobiologi dan Organoleptik Minyak Sumbawa yang Beredar di Pasaran*. Mataram : Universitas Mataram
- Hariadi. 2009. Thermally Processed Shelf Stable Foods: Penjaminan Keamanan dan Optimasi Proses. *Foodreview Indonesia* 4(7). Hal 33.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27 (4): 124-130
- Hunterlab. 2008. Hunter L, a, b Color Scale. *Applications note*, 8(9): Hal 1-4.
- Herudiyanto, M. 2008. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Jatinangor: Widya Padjajaran. 93 hal.
- Jacob, A. M., Pipih, S., Rezki, K. 2014. Kandungan Asam Lemak, Kolesterol dan Deskripsi Jaringan daging Belut segar dan Rebus. *JPHPI* Vol. 17(2). 10 Hal
- John, L., D. Cornforth, C. E. Carpenter, O. Sorhem, B. C. Peetee dan D. R. Whittier. 2004. Comparison of color and thiobarbituric acid values of cooked hamburger patties after storages of fresh beef chubs in modified atmosphere. *J. Food. Sci.* 69: Hal 608-614.
- Julianti, E., Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemas*. Medan : Universitas Sumatra Utara. 163 Hal.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*.Yogyakarta : Andi Offset. 216 hal.
- Karo, Y., Nopianti, R. Lestari, S. 2017. Pengaruh Variasi Suhu Terhadap Mutu Abon Ikan Ekonomis Rendah Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6 (1). Hal 80-91.
- Kaemba, A., Suryanto, E., Mamuja, C.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* 5(1). Hal 1-8

- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Data Komposisi Pangan Indonesia. <http://www.panganku.org/id-ID/>. [05 Juli 2019]
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : UI-Press. 315 Hal.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung : Mizan Pustaka. Hal 112-115.
- Lakshmi, Chaitanya. 2014. Food Coloring: The Natural Way. *Research Journal of Chemical Sciences*4(2). Hal 87-96
- Leviana, W., dan Paramita, V . 2017. Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (*Curcuma Longa*) Dengan Alat Pengering Electrical Oven. *Jurnal METANA* 13(2). Hal 37-44.
- Maria, S. 2004. *Ensiklopedi Makanan Tradisional Indonesia (Sumatera)*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Proyek Pelestarian dan Pengembangan Tradisi dan Kepercayaan.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kuantitas dan kualitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4. Hal 26–30.
- Mayandra, R. 2019. *Kelimpahan Populasi Dan Pola Pertumbuhan Belut Sawah (Monopterus Albus Zuiew, 1793) Pada Beberapa Daerah Di Sumatera Barat Berdasarkan Ketinggian* . Padang : Universitas Andalas
- Meilgaard, dkk, 2000. *Sensory evaluation techniques*. Boston: CRC.
- Mimi, N. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang dikemas*. Medan : Universitas Sumatra Utara. 15 Hal.
- Mujiarto, I. 2005. Sifat dan karakteristik material plastik dan bahan aditif. *Traksi Volume 3 (2), Edisi Desember 2005*. 9 Hal.
- Munawaroh, S. dan A. Handayani. 2010. *Ekstraksi Minyak Daun Jeruk Purut (Citrus hystrix, D.C.) dengan Pelarut Etanol dan N-heksana*. *Jurnal Kompetensi Teknik*. 1(2). Hal 73- 78.
- Nurhasanah, S., Wulandari, N., Munarso, J., Hariyadi, P. 2017. Stabilitas Oksidasi Lipida Terstruktur Berbasis Minyak Kelapa dan Minyak Kelapa Sawit. *Buletin Palma Volume 18 (2)*. Hal 53-62
- Nurhasnawati, H., Supriningrum, R. Caesariana. N. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Gorengan. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1). Hal 25-30
- Palupi, N.S., Zakari, F.R., dan Prangdimurti, E. 2007. Pengaruh Pengolahan Terhadap nilai Gizi Pangan. *Modul e-Learning ENBP*. Bogor: Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB

- Prajnanta, F. 2002. *Bertanam Cabe Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rini. 2017. *Karakterisasi Protein Dan Lemak Serta Senyawa Pembentuk Citarasa Rendang Minangkabau*. Padang : Universitas Andalas
- Rini, F.Azima, K.Sayuti, Novelina. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agriculture Science Procedia* 9 (2016) Hal :335- 431.
- Rorong, J., Aritonang, H., Ranti, F.P. 2008. Sintesis Metil Ester Asam Lemak dari Minyak Kelapa Hasil Pemanasan. *Chem. Prog. Vol. 1 (1)*. Hal 10-18
- Sari, F.U. 2012. *Penambahan Biji Ketumbar (Coriandrum Sativum L.) Dalam Ransum Terhadap Bobot Karkas, Persentase Potongan Komersial, Lemak Abdominal, Dan Kolesterol Karkas Broiler* . Bogor : Institut Pertanian Bogor. 37 Hal.
- Sartika , R.A.D. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Proses Menggoreng (Deep Frying Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. *Jurnal Makara, Sains,13 (1)*: Hal 23-28.
- Sarwono. 2003. *Budidaya Belut dan Sidat*. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal 18- 73.
- Sasmita, Jamaluddin, Syam, H., 2018. Laju Pindah Panas Secara Konduksi Dan Penguapan Air Selama Proses Pengeringan Gabah Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, 4*. Hal77-85
- Septianingrum E. 2008. *Perkiraan Umur Simpan Tepung Gaplek yang Dikemas dalam Berbagai Kemasan Plastik Berdasarkan Kurva Isoterm Sorpsi Lembab*. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. 62 Hal.
- Setyaningsih, D., Apriantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. 180 hal.
- Sheftel, O. V. 2000. *Indirect Food Additives and Polymers. : Migration and Toxicology*. Lewis Publisher, Boca Raton, Florida.
- Sidi, N., Widowati, E.Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (Ananas Comosus L. Merr.) dan Wortel (Daucus Carota). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 3 (4). Hal 122- 127
- Soekardi, Y. 2012. *Pemanfaatan dan Pengolahan Kelapa Menjadi Berbagai Bahan Makanan dan Obat Berbagai Penyakit*. Bandung :Yrama Widya:
- Soekarto, S. T. 2008. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.

- Soeparno. 1998. *Ilmu Dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press: Yogyakarta
- Sopianti, D., Herlina, Saputra, H. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator*, 2 (2). Hal 100-105
- Steele, E. 2004. *Understanding and Measuring The Shelf-life of Food*. Abington : Woodhead Publishing Limited.
- Sumardi, M. 1992. *Aktivitas Antioksidan Alami dari berbagai Jenis Rempah Khas Indonesia*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sukasih, E et all., 2009 *Optimasi kecukupan Panas Pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruh Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sudarmadji, S. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sutomo, B. 2012. *Rendang: Juara Masakan Terlezat Sedunia*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Syarief R, dan Halid Y. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Arcan.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wiryanta, B. 2002. *Beratanam Cabai pada Musim Hujan*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Wulandari, A., Waluyo, S., dan Novita, D. 2013. Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang Dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(2). Hal 105 - 114.
- Wellyalina .2016. *Penentuan Senyawa Fitokimia Dan Aktifitas Antimikroba Bumbu Rendang*. Padang : Universitas Andalas
- Wahyuni, N.S. 2015. *Identifikasi Senyawa Fitokimia Dan Evaluasi Pengaruh Pemanasan Terhadap Daya Antioksidan Bumbu-Bumbu Rendang*. Padang : Universitas Andalas
- Wahyu, O. E. 2008. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Lengkuas Merah (Alpinia galanga) dengan Metode DPPH (1.1-difenil-2-Pikrilhidra*. Semarang : Jurusan Kimia FMIPA UNDIP.