

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Edy Mulyono, Yulianingsih. 2005. *Prospek Oleoresin dan Penggunaannya di Indonesia*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian : Bogor.
- Alamsyah. 2006. *Tinjauan ilmiah kadar vitamin C*. Rineka cipta : Jakarta.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta : 335 hal.
- [AOAC]. 1995. *Official Methods of Analysis*. Washington: Association of Official Analytical Chemists.
- [AOAC]. 1999. *Official Method and Analysis of The Association of The Official Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist. Washington USA.
- [AOAC]. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Amrullah, W.S. 2015. Mutu Organoleptik Dan Kimiawi Stik Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Dengan Penambahan Udang Rebon (*Mysis* sp.). [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Universitas Negeri Gorontalo. Gorontalo.
- Andarwulan, Nuri, Feri Kusnandar dan dian Herawati. 2014. Analisis Pangan. Penerbit Universitas Terbuka : Tangerang Selatan.
- Astawan, M. 2009. Nutrition. Udang Rebon Bikin Tulang Padat.
- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1989. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. CV. Akademika Pressindo. Bogor. 120 hlm.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4480-1998. *Syarat Mutu Cabai*. Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Perencanaan Pembangunan Nasional [BAPPENAS]. 2013. Studi Pendahuluan : Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan Pertanian 2015 – 2019. Direktorat Pangan dan Pertanian. BAPPENAS. Jakarta.
- Baliwati, Y. F., Khomsan, A. dan Dwiriani, M.C. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Penebar Swadaya : Jakarta.

- Budiarti, A. dan D. A. E. Kurnianingrum. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C dalam Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dan Aktivitas Antioksidannya. Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal sebagai Alternatif Medicine. 134-140.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta.
- Choe, E., D.B. Min. 2006. Mechanisms and factors for edible oil oxidation. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol 5, Institute of Food Technologists.
- Dayal. S. J., Ponniah. G. A., Imran Khan. H., Madhu Babu. P. E., Ambasankar. K., Kumarguru Vasagam. P. K. 2013. Shrimps a nutritional perspective. *Current Science*. Central Institute of Brackishwater Aquaculture. India. VOL. 104. (1487-1490)
- Dewi, Eko Nurcahya, Ratna Ibrahim dan Nuzulia Yuaniva. 2011. Daya Simpan Abon Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus* Trewavas) yang Diproses dengan Metoda Penggorengan Berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan* Vol. 6. No.1 Hal 6-12.
- Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bharata Jakarta.
- Fachrudin, L. 1997. *Membuat Aneka Abon*. Kanisius : Yogyakarta.
- Febriansyah, Reza. 2007. Mempelajari Pengaruh Penggunaan Berulang dan Aplikasi Adsorben terhadap Kualitas Minyak dan Tingkat Penyerapan Minyak Pada Kacang Salut. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Hadipernata M, R. Rachmat dan Widaningrum. 2006. Pengaruh Suhu Pengeringan Pada Teknologi Far Infrared Terhadap Mutu Jamur Merang Kering (*Volvariella volvaceae*). *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol. 2.
- Harahap, Madan Syafriadi. 2018. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Enzim Papain yang Berbeda Terhadap Karakteristik Hidrolisat Protein Udang Rebon (*Acetes erythaeus*). *Jurnal Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Riau*
- Hembing, Wijayakusuma. 2002. *Tanaman Obat Untuk Penyembuhan*. Gramedia : Jakarta
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 27 (4) : 124 – 130.

- Hernani dan Rohardjo, M. 2005. *Tanaman Berkhasiat Antioksidan*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Hervani, D., L. Syukriani, E. Swasi dan Erbasrida. 2009. Teknologi budidaya bawang merah pada beberapa media dalam pot di Kota Padang. *Warta Pengabdian Andalas*, 15(22): 1-8.
- Hirasa, K. and M. Takemasa. 1998. *Spice Science and Technology*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Hong, H., L. Yongkang., Z. Zhongyun and S. Huixing. 2012. Effect of low concentration of salt and sucrose on the quality of bighead carp fillet stored at 4 0C. *Journal of Food Chemistry* 133: 102- 107.
- Huang, D.J: H.J. Chen; Y.H. Lin. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea aquatic, Forsk) contituens*. *Biotanical Buletin of Acamedia Sinica*, Vol. 46 : 99-106.
- Hutabarat, S., dan S. M. Evans. 1986. *Kunci Identifikasi Zooplankton*. UI Press. Jakarta. 98 hlm.
- Ikhlas, Nur. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (*Ocimum americanum* Linn) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrihidrazil). [Skripsi]. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Apearance*. Marylan: Aspen publisher Inc.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*, 2nd Ed. D. Van Nostrand Co., Inc.New York: 485 hal.
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan Edisi Pertama*. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Karim, Farhan Alfarobi, Fronthea Swastawati dan Apri Dwi Anggo. 2014. Pengaruh Perbedaan Bahan Baku Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pada Terasi. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* Vol. 3, No. 4 : 51-58.
- Khanafari, A., Saberi, A., Azar, M., Vosooghi, Gh., Jamili, Sh., Zabbaghzadeh. 2007. Extaction of Astaxanthin esters from Shrimp Waste by Chemichal and Microbal Methods. *Depertement of Microbiological Sciences, Islamic Azad University, North of Tehran. Iran.* (93-97)
- Kusuma, R. V. S. 2009. Pengaruh Tiga Cara Pengolahan Tanah Tambak Terhadap Pertumbuhan Udang *Vaname Litopenaeus vannamei*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Kuswardhani. 2016. *Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah-Bawang Putih : Seri Apotek Hidup*. ANDI : Yogyakarta.
- Mahmud M.K., Hermana, N A. Zulfiyanto, R. R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kompas Gramedia : Jakarta.
- Mall, Veronika and Peter Schieberle. 2016. Characterizon of Key Aroma Compounds in Raw and Thermally Processed Prawns and Thermally Processed Lobsters by Application of Aroma Extract Dilution Analysis. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*.
- Mery, E. 2011. *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungan Dengan Penyakit Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*. Andi. Yogyakarta.
- Nasution, Nurfadhilah. 2018. Pengaruh Berbagai Perlakuan Awal (Pre-Treatment) dan Cara Pengeringan terhadap Mutu Cabai Bubuk. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Ovissipour, M. Safari, R. Motamedzadegan, A. Shabanpour, B. 2010. *Chemical and biochemical hidrolisis of persian sturgeon (Acipenser persicus) visceral protein*. *Journal Food an Bioprocess Technology* 5 : 460-465
- Prajnanta, F. 1999. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Pribadi, Guntur dan Rizal Perlambang CNAWP. 2018. Peningkatan Kesejahteraan Petani Cabai dengan Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Abon dan Bubuk Cabe di Desa Tanjung Rejo Kecamatan Wuluhan Kabupaten Jember. *Jurnal Manajemen Agribisnis*. Politeknik Negeri Jember. Hal: 60-63.
- Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. UI-Press : Jakarta
- Purseglove, J.W., E.G Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. *Spices Vol 1*. London : Longman.
- Raharjo, S. 2004. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta, 159 hlm.
- Rahmawati, R. 2012. *Keampuhan Bawang Putih Tunggal (Bawang Lanang)*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Rahmawati, H. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Dan Tepung Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) Terhadap Kandungan Protein, Kalsium Dan

- Organoleptik Cookies. [Artikel Penelitian]. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Rachmawati, Rani Made Ria Defiani, Ni Luh Suriani. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsium Fustescens*). Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Udayana. Jember.
- Renate, Dharia , Filli Pratama, Kiki Yuliati dan Gatot Priyanto. 2014. Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling Pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. Jurnal AGRITECH Fakultas Teknologi Pertanian Vo. 34, No. 3. Universitas Jambi. Hal. 330-336.
- Rodrigues A., Fogliano V., Graziani G., Mendes, S., Vale, A. And Goncalves, C. 2003. Nutrition Value of Onion Regional Varieties in Northwest Portugal. *EJEAFChe* 2(4):519-524.
- Rohmatussolihat. 2009. Antioksidan Penyelamat Sel-sel Tubuh Manusia. *Biotrend*. 4. 5-9.
- Rubatzky, V. E. Dan Yamaguchi, M. 1999. *Sayuran Dunia 3 (Prinsip, Produksi, dan Gizi)*. ITB Press : Bandung.
- Saputra, WH. 2005. *Sifat Fisik dan Organoleptik Minuman Instan Madu Bubuk dengan Penambahan Efek Effervescent dari Tepung Kerabang Telur*. IPB: Bogor.
- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annum*, L.) segar kemasan selama penyimpanan dingin. [Tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana. Universitas Sumatera Utara.
- Setiadi. 1993. *Bertanam Cabe*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Setiadi. 2011. *Bertanam Cabai di Lahan dan Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta. 180 hal.
- Setyaningrum, Laras Wahyu. 2013. Ekstraksi Oleoresin Capsaicin dari Cabai Merah, Cabai Keriting, dan Cabai Rawit. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Setyaningsih, D, A. Apriyantono dan Sari M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 180 hal.
- Solihin. 2009. *Manfaat Bawang Putih*. Media Management : Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3707-1995). Abon. Dewan Standarisasi Nasional.

- Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4480-1998). Cabai. Dewan Standarisasi Nasional.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suhan, Mega Rezky. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). [Skripsi]. Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Sunaryono, Hendro H. 2003. *Budidaya Cabai Merah*. Sianar Baru Algensindo. Cetakan Ke V. Bandung. 46 hal.
- Suprapti. 2003. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Kanisius : Yogyakarta.
- Susilowati. 2008. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Karotenoid dari Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.). [Skripsi]. Malang : Universitas Islam Negeri (UIN).
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*, Institut Pertanian Bogor. Page 8-9
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein: Processing Technology*. Applied Science Publishers Ltd, London.
- Syarif, Wirnelis, Rahmi Holinesti, Anni Faridah, dan Lucy Fridayati. 2017. Analisis Kualitas Sala Udang Rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* Vol. 21, No.1. Universitas Negeri Padang. Hal. 45-51.
- Taufik, M. 2011. Analisis pendapatan usaha tani dan penanganan pascapanen cabai merah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(2), 2011.
- Tindall, H.D. 1986. *Vegetables in The Tropics*. Hamsphire: Mac Millan Publishers.
- Untari, I. 2010. Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. Vol. 7 No. 1, hal. 548.
- Wahyuningsih, Komang Ardi. 2011. Astaxanthin Memberikan Efek Proteksi Terhadap Photoaging. *Damianus Journal of Medicine*; Vol.10, No.3. Hal. 149–160.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno F. G. 2004. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang*. Penebar Swadaya : Jakarta.

Winata, H. 2007. Pengaruh Penggunaan Pree Cooling pada Proses Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Untuk Mempertahankan Umur Simpan. [Skripsi]. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

Yudhaningsih, Aristy Fajar. 2012. Proses Produksi Pembuatan “Abon Cabai Naga”. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang :159 hal.

Yuniarti, Tatty. 2018. Potensi Bawang-bawangan (*Allium spp.*) dalam Menghambat Pembentukan Blackspot pada udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Pascasarjana Institut Pertanian Bogor : Bogor.

Zuhra, C. F. 2006. Cita Rasa (Flavor). Departemen Kimia FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan.

