

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriani, Sri Riski. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas, L.) Dengan Model Arrhenius*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas. 64 hal.
- Akbar, Mukhamad Ryan dan Yunianta. 2014. *Pengaruh Lama Perendaman  $Na_2S_2O_5$  dan Fermentasi Ragi Tape terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Jagung*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 2 No 2: 91-102.
- Arif, Abdullah Bin. 2016. *Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya, dan Cempedak*. *Jurnal Informatika*, Vol. 25 No. 2, Desember 2016 : 189-198.
- Arta, Mayang Putri. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Caisim (Brassica juncea, L.) dengan Model Arrhenius*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas. 66 hal
- Aulawi, Tahrir dan Retty Ninsi. 2009. *Sifat Fisik Bakso Daging Sapi dengan Bahan Pengenyal dan Lama Penyimpanan yang Berbeda*. *Jurnal Peternakan*, Vol 6 No. 2 : 44-52.
- Bagja, Jodi Sangga dkk. 2015. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 3 No. 4 : 1627-1636.
- Febrianto, Achmad Wildan. 2019. *Perubahan Kadar Air, Warna dan Tekstur Bawang Putih (Allium sativum) pada Beragam Suhu Pemanasan*. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember. 54 hal
- Fitria, Ika. 2018. *Pengaruh Varietas dan Lama Pemanasan Bawang Putih (Allium sativum L.) Terhadap Kandungan Antioksidan Black Garlic Sebagai Sumber Belajar Biologi*. [Skripsi]. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang. 62 hal.
- Fitrieningrum, Rahayu dkk. 2013. *Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (Carica pubescens) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah*. *Jurnal Bioteknologi*, Vol 10 No.1 : 6-14.
- Gyasiya, Nifo Winona Al dkk. 2018. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Beberapa Komponen Mutu Solo Black Garlic Dari Bawang Putih (Allium Sativum L.) Varietas Lumbu Hijau*. [Artikel Ilmiah]. Mataram : Universitas Mataram.

- Gozalli, M. 2015. *Karakteristik Tepung Kedelai dari Jenis Impor dan Lokal (Varietas Anjasmoro dan Baluran) dengan Perlakuan Perebusan dan Tanpa Perebusan*. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember. 42 hal.
- Handayani, Santi Nur dkk. 2018. *Isolasi Senyawa Polifenol Black Garlic dan Uji Toksisitasnya Terhadap Larva Udang (Artemia salina Leach)*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia, Vol 16 No.2, Oktober 2018: 145-149.
- Hasany, Muhammad Rizqi dkk. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius pada Fruit Nori*. Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan Vol. VIII No. 1, Juni 2017: 48-55
- Hasibuan, Muhammad Nazly dkk. 2019. *Analisis Organoleptik (Aroma dan Warna) dan Nilai TBA dalam Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mi Aceh dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) Menggunakan Persamaan Arrhenius*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol 11 No. 2 : 69-74
- Imam, Padu Nawazul. 2018. *Pengaruh Suhu Fermentasi Pada Beberapa Varietas Bawang Putih Terhadap Mutu Black Garlic*. [Artikel Ilmiah]. Mataram : Universitas Mataram.
- Irmayanti dkk. 2017. *Perubahan Tekstur Kerupuk Berpati Akibat Suhu dan Lama Penyangraian*. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian Vol.3 : 165-174.
- Israningsih. 2020. *Uji Sinergitas Antibakteri dari Ekstrak Bawang Hitam (Black Garlic) dengan Amoxicillin terhadap Pertumbuhan Bakteri Pseudomonas sp.* [Skripsi]. Makassar : Universitas Hasanuddin.
- Isri'illa, Dewi. 2016. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Susut Bobot dan Kadar Saponin Umbi*. [Skripsi]. Kediri : Universitas Nusantara PGRI.
- Khairani, Laila. 2017. *Pendugaan Umur Simpan Tepung Kangkung (Ipomoea reptans) Menggunakan Metode Arrhenius*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.118 hal.
- Kimura, Shunsuke dkk. *Black garlic: A critical review of its production, bioactivity, and application*. Journal of Food and Drug Analysis, Vol 25, 2017 : 62-70.
- Kumalasari, Kardina Enny dkk. 2013. *Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Laktosa, pH, Keasaman, Kesukaan Drink Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Buah Lengkek*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan Vol 2 No. 4 : 165-168.

- Kusnandar, Feri dkk. 2017. *Perubahan Mutu Beras Analog Jagung Selama Penyimpanan dan Penentuan Umur Simpannya dengan Metode Arrhenius*. Jurnal Mutu Pangan Vol 4 No.2: 51-58.
- Laksmi, R.T. dkk. 2012. *Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1.No. 1 : 453 – 460
- Linatas, Binda. 2010. *Aplikasi Metode Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering (Dehydrated Green Pepper)*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 75 hal.
- Miladunhaq, Maulana. 2018. *Perubahan Sifat Fisikokimia Selama Pengolahan Bawang Putih Tunggal Menjadi Bawang Hitam Menggunakan Rice Cooker*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 45 hal.
- Muhalla, Mochamad Hilmi. 2019. *Kinetika Perubahan Tekstur dan Warna Bawang Putih (*Allium sativum*) Selama Proses Produksi Black Garlic*. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember. 62 hal.
- Mulyawanti, Ira dkk. 2008. *Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku*. Jurnal Pascapanen Vol 5 No. 1 : 51-58.
- Nelwida dkk. 2019. *Kandungan Nutrisi Black Garlic Hasil Pemanasan dengan Waktu Berbeda*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan. Vol 22 No.1 : 53-64.
- Nilda, cut dkk. 2020. *Analisis Kualitas Timphan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*) Berdasarkan Perbedaan Lama Pengukusan dan Penyimpanan Beku*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Vol 24 No. 2.
- Novita, Dwi Dian dkk. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas "Kristal" Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol 5 No. 1 : 49-56.
- Priadi, Gunawan dkk. 2019. *Pendugaan Umur Simpan Sediaan Bawang Tunggal Hitam dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)*. Jurnal Litbang Industri, Vol 9 No.2 : 79-88.
- Purba, Elida dan Ade Citra Khairunnisa. 2012. *Kajian Awal Laju Reaksi Fotosintesis untuk Penyerapan Gas CO<sub>2</sub> Menggunakan Mikroalga *Tetraselmis Chuii**. Jurnal Rekayasa Proses, Vol 6 No. 1 : 7-13.
- Purwandoko, Tri. 2008. *Pemanfaatan Ampas Bawang Putih Dalam Pembuatan Bubuk Bawang Putih*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 63 hal.

- Putri, A.R. 2012. *Pengaruh Kadar Air terhadap Tekstur dan Warna Keripik Pisang Kepok (Musa parasidiaca formatypical)*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian.
- Putri, Melati Ayuning dkk. 2020. *Evaluasi Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Bawang Hitam Menggunakan Camion (Black Garlic Fermentation Machine)*. Jurnal Agroindustri. Vol 10 No. 2 : 156-167.
- Redaksi AgroMedia. 2011. *Petunjuk Praktis Bertanam Bawang*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Sarastuti, Mawar dan Yowono, Sudarminto Setyo. 2015. *Pengaruh Pengovenan dan Pemanasan terhadap Sifat-Sifat Bumbu Rujak Cingur Instan Selama Penyimpanan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3 No 2 : 464-475.
- Setiawati, Lila dkk. 2019. *Analisis Rendemen, Kadar Alkohol, Nilai pH dan Total BAL pada Kefir Whey Susu Kambing dengan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan Vol 3 No. 1 : 142-146.
- Swadana, Abisatya Widya dan Sudarminto Setyo Yuwono. 2014. *Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 2 No. 3 (203-213).
- Sunarjono, Hendro. 2016. *Bertanam 36 Jenis Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tahir, Masdiana dkk. *Penentuan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Daun Nilam (Pogostemon cablin Benth.) Dengan Metode Spektrofotometri UV VIS*. Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol 4 No. 1.
- Waskito, Aji Dwi. 2019. *Karakteristik Fisiko-Kimia Bawang Hitam (Black Garlic) pada Berbagai Waktu Aging*. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember. 55 hal.
- Widianto dkk. 2013. *Perbaikan Proses Fermentasi Biji Kakao Kering dengan Penambahan Tetes Tebu, Khamir, dan Bakteri Asam Asetat*. Jurnal Teknosains, Vol 3 No. 1 :38-44.
- Wijaya, Christaman Herry. 2007. *Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z Dengan Metode Arrhenius*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 63 hal.

Zhafira, Rouzni. 2018. *Pengaruh Lama Aging terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Aktivitas Antioksidan Produk Bawang Hitam Lanang*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 6 No. 1 : 34-42.

Zulkarnain. 2016. *Budidaya Sayuran Tropis*. Jakarta : Bumi Aksara.

