

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D. R., Sanjaya, A. P., & Mardiana, S. R. (2020). Umur simpan sambal pari (*Dasyatis Sp.*) asap yang dikemas jar pada beberapa cara pemasakan dengan metode pendugaan accelerated shelf-life testing (ASLT). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 111-123.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R., & Suherman, S. P. (2022). Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), 37-45.
- Alhanannasir, A., Muchsiri, M., Yani, A. V., Amelia, K. R., & Sebayang, N. S. (2025). The Effect of Cayyey Chill Formulation (*Capsicum frutescens* Linn) Against Cuko Pempek. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 25(1), 112-119.
- Alpindo, A. (2018). Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam Dan Bahan Penstabil. *Agritepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 1-10.
- Amaro, M., Ariyana, M. D., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., Widyastuti, S., Rahayu, T. I., & Putri, W. H. (2023, October). Organoleptic Quality Analysis of Retort Pouch Vacuum Packaged Chicken with Different Sterilization Time. In *7th International Conference on Food, Agriculture, and Natural Resources (IC-FANRES 2022)* (pp. 316-323). Atlantis Press.
- Anwar SH, Hifdha RW, Hasan H, Rohaya S, Martunis. (2019). Optimizing the sterilization process of canned yellowfin tuna through time and temperature combination. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. 425.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-faktor penyebab dan karakteristik makanan kadaluarsa yang berdampak buruk pada kesehatan masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2(1).
- Arka, R. T., & Lastariwati, B. (2023). Inovasi Produk Snack Bar Substitusi Ikan Tuna (Tuna Bar) Sebagai Pengganti Sarapan Generasi Z. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 18(1).
- Artanti, H. L. N., Ramadhani, A. N., Nuzula, Z. F., Rohmawati, O. A., Gunalaing, E. S., & Asmaul, R. (2024). Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 713-723.
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Purnomo, A. H., Damat, D., Mel, M., Wahono, S. K., Yandri, E. (2023). Sterilization of Ready to Serve Product for Special Needs of Hajj and Umrah: Skipjack Tuna in A Retort pouch Package. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 374, p. 00010). EDP Sciences.
- Bahalwan, Farida. (2018). Analisis Kadar Protein pada Bakasang dari Jeroan Ikan *Katsuwonus pelamis* Lin). *Jurnal Biology Science & Education* 2 (1).
- So, & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang ruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. 4(2), 11-16



- Fadriowati, G. A. Z. (2017). *STUDI PEMBUATAN SAMBAL SIAP SANTAP DENGAN BUMBU KHAS INDONESIA BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN* (Doctoral dissertation, Universitas Pendidikan Indonesia).
- Fuadati, A. Z. (2018). Karakter Morfologi, Fisiologi Dan Gen Ccs (Capsanthin-Capsurobin Synthase) Pada Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*) Mutan G1m6. *Universitas Brawijaya*.
- Hasan, H., Muis, A., & Christoporus, C. (2019). Preferensi Konsumen Terhadap Pembelian Sayuran Organik di Kota Palu. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 26(1), 39-48.
- Husnun, F., Hasanah, A. L., Suhartatik, N., Mustofa, A., Sholihah, E. N., Marwati, T., ... & Fajariyah, A. (2025). Pemanfaatan Pati Garut Sebagai Bahan Pengental pada Saus Cabai Keriting dan Rawit. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 1-17.
- Karunia, N., & Yuwono, S. S. (2015). PENGARUH PROPORSI KACANG TANAH DAN PETIS DENGAN LAMA PEMANASAN TERHADAP KARAKTERISTIK BUMBU RUJAK CINGUR SELAMA PENYIMPANAN [IN PRESS JANUARI 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1), 259-270.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis kadar air, abu, serat dan lemak pada minuman sirop jeruk siam (*citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems- Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 9(2), 165-171.
- Kurniadi, M., Kusumaningrum, A., Nurhikmat, A., Balai, A. S., Teknologi, P., & Alam, B. (2019). Proses Termal Dan Pendugaan Umur Simpan Nasi Goreng Dalam Kemasan Retort Pouch (Thermal Process of Fried Rice in Retort Pouch Packaging and its Shelf Life Prediction). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(1), 9-21.
- Kusnandar, F., Rahayu, W.P., Marpaung, A.M., Santoso U. (2020). *Perspektif Global Ilmu dan teknologi Pangan*. IPB Press.
- Liu, Y., Zhang, Y., & Liu, X. (2020). Impact of heating time on protein denaturation and texture properties in meat products. *Food Control*, 110, 107018.
- Lumbong R, Tinangon RM, Rotinsulu MD, Kalele JAD. (2017). Sifat Organoleptik Burger Ayam dengan Metode Memasak yang Berbeda. *ZOOTEC*. 37(2): 252-258.
- Maherawati, M., Nurhikmat, A., Santoso, A., Rahayuni, T., & Hartanti, L. (2022). Pengaruh proses termal terhadap karakteristik fisikokimia pacri nanas kaleng. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(1), 34-39.
- Melani, C., & Syarif, W. (2022). The Effect Of Using Different Types Of Chili On The Quality Of Beef Rendang. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(1),



, Maherawati, M., & Rahayuni, T. (2022). Perubahan nutrisi ikan is dalam *retort pouch* dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal imat*, 9(2), 75-85.

- Najih, M. R., Metusalach, & Amir, N. (2018). Pengaruh Kombinasi Lama Waktu dan Suhu Sterilisasi Proses Pengalengan Terhadap Mutu Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Kaleng. *J. Sains & Teknologi*, 18(3), 267–273.
- Natania, R. A. R., Rachmawati, E., Suminartika, E., & Renaldi, E. (2024). Preferensi Konsumen Terhadap Produk Olahan Cabai Berupa Sambal Instan di Kecamatan Andir Kota Bandung. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*, 10(1), 565.
- Nento, W. R., & Ibrahim, P. S. (2017). Analisa Kualitas Nugget Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) Selama Penyimpanan Beku (Quality Analysis Of Tuna Fish Nugget (*Thunnus* Sp.) During Frozen Storage). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 75-81.
- Ningrum, F., Susanti, S., & Legowo, A. M. (2021). Pengaruh Waktu Sterilisasi terhadap Mutu Nasi Kuning Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 57-63.
- Nugraheni, M. I., & Putri, D. P. (2018). Pengaruh reaksi maillard terhadap rasa dan aroma produk olahan daging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 123-131.
- Pachira, P., Hartanti, L., & Wilanda Syamsi, W. (2021). Sterilisasi Pacri Nanas Menggunakan Kemasan Retort Pouch Sterilization of Pacri Nanas Using Retort Pouch. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 50-57.
- Parabang, S. M., Marwati, M., & Prabowo, S. (2023). Pengaruh formulasi cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) fermentasi dan biji keluak (*Pangium edule* R.) terhadap karakteristik sensoris dan kimia sambal keluak. *Journal of Tropical AgriFood*, 4(1), 53-59.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik vegetable leather cabai hijau (*Capsicum annuum* var. *annuum*) dengan penambahan berbagai konsentrasi pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21-31.
- Pemerintah Kabupaten Kepulauan Selayar. (2023). *Produksi dan nilai produksi perikanan tangkap tahun 2022*. PPID Kabupaten Kepulauan Selayar.
- Poernomo, D., & Rahmadhiani, P. (2019). Pengolahan Ikan Tuna menjadi Sambal Ikan Tuna (Sauna) Sebagai Produk Bernilai Jual Tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 1(1).
- Pratiwi, Y., & Irmansyah, J. J., & Rahmat, M., (2019). Gorontalo Agriculture Technology Journal. *Jurnal Agriculture Technology*, 3(1), 23-30.
- Putra, I.N.K. (2016). Upaya memperbaiki warna gula semut dengan pemberian Nametabisulfite. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1), 1–5.



2019). Pengembangan industri kecil dan menengah tiwul instan alternatif pendukung ketahanan pangan dalam perspektif konsumen. *Manajemen Agroindustri*, 8(2), 87–94.

S., & Aditia, R. P. (2023). PENGARUH WAKTU STERILISASI P DAYA SIMPAN PINDANG IKAN TONGKOL (*Euthynnus affinis*)

- DALAM KEMASAN RETORT POUCH. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 4(2), 310-317.
- Safitri, I., & Putri, S. (2018). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Cabai (*Capsicum Annum L*) terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam (*Sechium Edule*). *JKM (Jurnal Kebidanan Malahayati)*, 3(1).
- Saric, M., Lukic, M., & Babic, J. (2017). The influence of heating time and temperature on the formation of color in meat products. *Meat Science*, 135, 98-104.
- Sasongko, L. W., & Masi, A. (2023). Mutu Hedonik dan Cemaran Mikrobiologi Olahan Sambal Ikan Tongkol Asap (*Euthynnus affinnis*) dengan Kemasan Retort Pouch. *MANFISH JOURNAL*, 4(1), 33-38.
- Septiani, D., & Fachri, R. M., (2024). Omzet Meroket Berkat Kuliner Pedas: Efek Citra Rasa Pedas pada Peningkatan Penjualan. *International Journal Administration, Business & Organization*. 3(5), 93-103.
- SNI 2010. Cara Uji Kimia - Bagian 1: Penentuan Kadar Abu dan Abu Tak Larut dalam Asam pada Produk Perikanan. SNI No. 2354.1:2010. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 2015. Cara Uji Kimia - Bagian 2: Pengujian Kadar Air pada Produk Perikanan. SNI No. 2354.2:2015. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 2006. Cara Uji Kimia - Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total pada Produk Perikanan. SNI No.01-2354.3-2006. Badan Standarisasi Nasional
- SNI. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 4: Penentuan Kadar Protein dengan Metode Total Nitrogen pada Produk Perikanan. SNI No. 01-2354.4-2006. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 9106:2022. Sambal Ikan. Badan Standarisasi Nasional.
- Suci, D. T., Haryati, S., & Aditia, R. P. (2024, August). PENGARUH LAMA WAKTU STERILISASI TERHADAP DAYA SIMPAN SATE BANDENG PADA SUHU RUANG MENGGUNAKAN KEMASAN RETORT POUCH. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 1, No. 2, pp. 1169-1180).
- Suciati, S., & Rustiana, E. (2022). Tingkat Penerimaan Masyarakat terhadap Variasi Stik Berbahan Dasar Tepung Daun Katuk. *Oksitosin: Jurnal Ilmiah Kebidanan*, 9(1), 80-87.
- Suherman, S. M. (2022). *Pengaruh Penambahan Cabai Rawit dalam Sambal Geprek terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin= Effect of Adding Cayene Pepper in Different Geprek Sauce on The Organoleptic Quality of Salted Egg* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Sulistiiowati, R. S., Mantau, S. H., & Tahir, M. (2020). Kuliner sambal ikan. Sleman: Publisher.
- syhuri, A., & Lamid, A. (2015). Pengaruh proses pemasakan komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media* 25(4), 235-242.



- Supit, J. W., Langi, T. M., & Ludong, M. M. (2015, May). ANALISIS SIFAT FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK SAMBAL "Cahero." In *Cocos* (Vol. 6, No. 7).
- Syahrina M, S. M. (2020). *Kualitas ikan tongkol (Auxis thazard) segar selama penyimpanan dingin* (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- Talumesang, A. S., Longdong, F. V., & Jusuf, N. (2020). Analisis Nilai Tambah Pada Produk Pengalengan Ikan Tuna Di Pt. Samudra Mandiri Sentosa, Kota Bitung, Provinsi Sulawesi Utara. *Akulturas: Jurnal Ilmiah Agrobisnis Perikanan*, 8(1), 76–86.
- Tambunan, L. O., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2024). Karakteristik Fisik Saus Tomat Analog Berbahan Dasar Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 40-47.
- Tarwendah, I.P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5 (2): 66-73.
- Wahidi, B. R., Suseno, A., Suseno, D. A. N., Suseno, D. N., & Hakimah, N. (2022). Analisis Kadar Histamin pada Produk Olahan Ikan Pindang di Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur Menggunakan ELISA. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 112–118.
- Widawati, L., Efrianti, S., & Pangan, P. T. (2015). Preferensi panelis dan efektifitas penggunaan bahan penstabil terhadap mutu sambal hijau tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(1), 42-47.
- Yulianti, Y., & Fauziyyah, A. (2025). OPTIMASI WAKTU STERILISASI UNTUK MEMPERPANJANG MASA SIMPAN PRODUK SOSIS SIAP SANTAP. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi" SainTek"* (Vol. 2, No. 1, pp. 53-63).
- Zahroh, N. F. I. 2022. "Analisis senyawa volatil pada roti hasil fermentasi oleh khamir endofit buah salak pondoh (*Salacca Edulis* Reinw.) Beserta identifikasi molekuler". [Thesis]. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.

