

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, D. Y., Estiasih, T., Yulianingsih, R., Puspita, R., Adila, L., dan Praditya, B. (2023). Application of Retort Pouch Sterilization Technology to DD Satoe Packaged Chili Sauce Surabaya. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 9(2), 114-119.
- Amaro, M., Ariyana, M. D., Handayani, B. R., Nazaruddin, N., Widyastuti, S., Rahayu, T. I., dan 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.
- Anissa, D. D., dan Dewi, R. K. (2021). Peran protein: ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi Indonesia emas 2045 dan relevansi dengan al-qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427-435. <https://doi.org/10.21154/jtii.v1i3.393>
- Arsyad, M., dan Habi, S. H. B. (2021). Analisis kimia dan organoleptik terhadap konsentrasi sambal ikan cakalang (Katsuwonus pelamis L.) asap. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(1), 11-21.
- Azhari, E., Aliredjo, M. S., Dharmayanti, N., dan Purnomo, A. H. (2023). Sterilisasi produk siap saji: Cakalang (Katsuwonus pelamis Linnaeus 1778) dalam Kemasan *Retort pouch*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 26(1), 77-86. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v26i1.41863>
- Bora, N., dan Bele, A. A. (2019). Kadar proksimat cakalang asap yang di proses dengan beberapa jenis kayu bakar dan metode pengasapan. *Partner*, 24(2), 1044-1055.
- Buckow, R., Santosh, L., dan Sikes, A. (2013). Innovative thermal and non-thermal processing for enhancing food safety and quality. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(3), 352-370.
- Buckow, R., Sikes, A., dan Terefe, N. (2013). Effect of high pressure thermal processing on the physicochemical properties of selected foods. *Trends in Food Science dan Technology*, 30(1), 67-75.
- Drake, M. A., Watson, M. E., dan Liu, Y. (2023). Sensory Analysis and Consumer Preference: Best Practices. *Annual Review of Food Science and Technology*, 14, 427-448.
- FAO. (2004) *Assessment and Management of Seafood Safety and Quality*. FAO Fisheries Technical Paper No. 444.
- Fellows, P. (2021). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (5th ed.). Woodhead Publishing.



- A., dan Herawati, E. (2022). Pengaruh konsentrasi bahan dan rilisasi terhadap mutu fisik dan sensorik sambal ikan cakalang nasan retort. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 22-30.
- an, V., dan Oviya, M. (2020). Biochemical composition and health f tuna species. *Journal of Food Science and Technology*, 57(6), 2.

- Gobel, (2012). "Pengaruh Konsentrasi dan Proses Terhadap Mutu Sambal Ikan." <https://www.fao.oorg/3/y4743e/y47433.pdf>
- Hung, Y., dan Verbeke, W. (2018). Sensory attributes shaping consumers' willingness-to-pay for newly developed processed meat products with natural compounds and a reduced level of nitrite. *Food Quality and Preference*, 70, 21–31. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2017.02.017>
- Husen, J., Bahri, S., dan Rasulu, H. (2023). Karakteristik Mutu Organoleptik Ayam Paniki Yang Dikemas Dengan Proses Pengalengan. *Jurnal Pertanian Khairun*, 2(2).
- Jacobeb, A. M., Nurjanah dan L. A. B. Lingga. 2012. Karakteristik protein dan asam amino daging rajungan (*Potunus pelagicus*) akibat pengukusan. *J. Pengolahan Hasil Perikanan*.15 (2) : 156 -163.
- Lumbong R, Tinangon RM, Rotinsulu MD, Kalele JAD. 2017. Sifat Organoleptik Burger Ayam dengan Metode Memasak yang Berbeda. *ZOOTEC*. 37(2): 252-258.
- Mansyur, M. H. (2021). Tingkat preferensi Sambal Ikan Teri (*Stolephorus* sp) Secara Organoleptik. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(2).
- Mardiana, N., Waluyo, S., dan Ali, M. (2014). Analisis kualitas ikan sembilang (*Paraplotosus albilabril*) asap di kelompok pengolahan "Mina Mulya" Kecamatan Pasir Sakti Lampung Timur. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(3), 283-290.
- Murniyati, M. (2009). Penggunaan *retort pouch* untuk produk pangan siap saji. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 4(2), 55-60.
- Mutma'innah, M. N., Maherawati, M., dan Rahayuni, T. (2022). Perubahan nutrisi ikan asam pedas dalam *retort pouch* dengan variasi waktu sterilisasi. *Jurnal Agrotek Ummat*, 9(2), 75-85.
- Ningrum, F., Susanti, S., dan Legowo, A. M. (2021). Pengaruh Waktu Sterilisasi terhadap Mutu Nasi Kuning Kemasan Retort Pouch. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 57-63.
- Nugraheni dan Putri, 2018. Pengaruh waktu sterilisasi terhadap aroma dan kualitas sosis. ejurnal.ung.ac.id
- Nupu, A. K., Mile, L., dan Yusuf, N. (2023). Analisis Organoleptik Hedonik Sambal Ikan Layang Asin Kering dengan Penambahan Rumput Laut. *The NIke Journal*, 11(3), 103-110.
- Nursari, La Karimuna, Tamrin, 2016. Pengaruh Ph Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik Dan Daya Simpan Sambal. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 1 No. 2, P. 151-158



Permana, L., Mareta, D. T., Fitriani, V., dan Wahyuningtyas, A. ajian sifat fisik, kimia, dan sensoris sambal tempoyak (durian tasi) berkemasan *retort pouch*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 24(2), 157-165.

astuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., dan Wahyuningtyas, A. Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum*

- acanthopodium DC) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), 46-52.
- Putri, V. T., dan Suprpti, I. (2021). Preferensi Konsumen Sambal di Kota Surabaya dan Kabupaten Bangkalan. *Agriscience*, 2(1), 1–16.
- Rachmawati, I., dan Prabowo, A. (2020). Pengaruh Konsentrasi Cabai terhadap Ciri Sensoris Sambal Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 45–52.
- Radjawane, C., Darmanto, Y. S., dan Swastawati, F. (2016, July). Kajian kandungan histamin Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) segar dan asap pada sentra pengolahan ikan asap di Kota Ambon. In *Prosiding Seminar Nasional Kelautan*, Universitas Trunojoyo Madura (Vol. 27, pp. 316-320).
- Rahmawati, D., dan Pratama, F. (2019). *Retort pouch* sebagai teknologi pengemasan modern untuk produk pangan siap saji. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(2), 80–87.
- Riandi, R., Haryati, S., dan Aditia, R. P. (2023). Pengaruh Waktu Sterilisasi Terhadap Daya Simpan Pindang Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Dalam Kemasan *Retort Pouch*. *Leuit (Journal of Local Food Security)*, 4(2), 310-317.
- Rukmi, I. N., dan Sari, N. M. (2020). Pengaruh penambahan variasi cabai terhadap mutu organoleptik sambal instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(2), 65–72.
- Saragih, D. S., Adawiyah, D. R., dan Rungkat, F. Z. (2021). Sterilisasi Komersial Cassava Chunk pada Kemasan Hermetis Standing Pouch dan Perubahan Sifat Fisikokimianya. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), 184–191. <https://doi.org/10.18343/jipi.26.2.184>
- Sasongko, L. W., dan Masi, A. (2023). Mutu Hedonik dan Cemarkan Mikrobiologi Olahan Sambal Ikan Tongkol Asap (*Euthynnus affinis*) dengan Kemasan *Retort pouch*. *MANFISH JOURNAL*, 4(1), 33-38.
- Sholehah, I. H., dan Hafiludin, H. (2022). Nilai Organoleptik (Sensori dan Bobot Tuntas) Produk Perikanan di Balai Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BPMHP) Semarang Jawa Tengah. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 3(3), 53-60.
- Simanjuntak, P., dan Wijayanti, R. (2020). Inovasi produk perikanan dalam kemasan siap saji. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(1), 59–67.
- Simons, Courtney., (2025)., How To Explain The *Maillard* Reaction: The Science Behind Browning, Aroma, And Flavor., 5 Mei 2025., <https://foodsciencetoolbox.com/how-to-explain-the-maillard-reaction-the-science-behind-browning-aroma-and-flavor/>
- Sun, J., Zhao, X., He, Z., dan Zhang, Y. (2023). Effect of frying temperature on content of capsanthin and quality changes in chili oil. *Journal of Food Science and Preservation*, 47(2), e16472. <https://doi.org/10.1111/jfpp.16472>
- et al, (2017). Pengaruh jenis pengemasan terhadap mutu dan daya simpan ikan asap. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20.



- Suseno, A., Rakhmayeni, D. A., Triyastuti, M. S., dan Wowiling, F. (2021). Diversifikasi Sambal Ikan Tandipang Asap Dalam Jar. *Jurnal Bluefin Fisheries*, 3(1), 53-61.
- Sutrisno, E., Susanto, S., dan Putra, R. A. (2020). Pengaruh waktu dan suhu sterilisasi terhadap mutu fisik dan kimia sambal kemasan retort. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1), 45–52.
- Titin, Ibrahim MN, Nadia LMH. 2023. Pemanfaatan Bahan Pengasap Terhadap Nilai Sensori Dan Kimia Ikan Terbang (*Hirundichtys Oxycephalus*) Asap. *Jurnal Fish Protech* 6(1): 16-24.
- Triardianto, D., Adhamatika, A., Subaktilah, Y., Putra, M. E. Y., dan Lestari, D. (2024). Analisis Kandungan Gizi dan Jumlah Mikroba Produk Ikan Kaleng Sambal Hijau Selama Masa Penyimpanan. *ORYZA (Jurnal Pendidikan Biologi)*, 13(2), 304-310.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., dan Istianah, N. (2017). Proses Termal Pada Pengolahan Pangan. UB Press.
- Wilujeng, S., dan Isrianto, P. L. (2024). Analisis Uji Organoleptik Sambal Ebi Mangrove Khas di Ekowisata Mangrove Wonorejo. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*, 11(1), 53-62.
- Xu, Y., Chen, Y., Xu, W., dan Wang, Z. (2022). Stability of carotenoid esters in chili (*Capsicum annuum* L.) under thermal processing. *Food Chemistry*, 366, 130653.
<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130653>
- Yanuar, V. (2020). Analisis tingkat preferensi konsumen terhadap jenis ikan yang berbeda pada kerupuk stik ikan. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 45(3), 370-377.
- Yusnita, R., Fitriani, Y., dan Anggraini, D. (2021). Pengaruh Proporsi Cabai terhadap Warna dan Kualitas Organoleptik Sambal Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(2), 89–95.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Uji Preferensi

LEMBAR PENILAIAN UJI PREFERENSI
(SAMBAL IKAN CAKALANG ASAP)

Nama :
 Umur :
 Pekerjaan :
 Jenis Kelamin : L/P (Lingkari salah satu)

PETUNJUK

- Minumlah air mineral sebelum mencicipi produk
- Cicipi produk yang disediakan satu per satu
- Anda **TIDAK BOLEH MEMBANDINGKAN** produk
- Penilaian tiap produk **BOLEH SAMA**
- Gunakan air mineral sebagai penetral tiap mencicipi satu produk

Anda diminta memberikan penilaian kesukaan terhadap masing-masing produk. Mohon isi kolom kriteria kesukaan di bawah ini dengan menggunakan skala angka 1-5 sesuai dengan penilaian anda, dengan keterangan sebagai berikut.

- 1 = Sangat Tidak Suka
 2 = Tidak Suka
 3 = Netral
 4 = Suka
 5 = Sangat Suka

KRITERIA	KODE PRODUK								
	A3B3	A1B1	A3B2	A2B1	A1B2	A2B2	A3B1	A1B3	A2B3
TAMPILAN/ KENAMPAKAN									
BAU/AROMA									
TEKSTUR									
RASA									

KRITERIA	KODE PRODUK								
	A1B3	A1B2	A2B2	A2B1	A3B1	A2B3	A3B3	A1B1	A3B2
TAMPILAN/ KENAMPAKAN									
BAU/AROMA									
TEKSTUR									
RASA									

KRITERIA	KODE PRODUK								
	A2B1	A2B2	A1B1	A3B3	A3B1	A1B2	A2B3	A3B2	A1B3
TAMPILAN/ KENAMPAKAN									
BAU/AROMA									
TEKSTUR									
RASA									

