

DAFTAR PUSTAKA

- Aliya, L.S., Y. Rahmi dan S. Soeharto. 2016. Mi “mocaflé” Peningkatan kadar gizi mie kering berbasis pangan lokal fungsional. Indonesian. *Jurnal Human Nutrition*
- Bepary, R. H., dan Wadikar, D. D. (2017). Studies on physicochemical and cooking characteristics of rice bean varieties grown in NE region of India. *Journal of Food Science and Technology*, 54(4), 973–986.
- Bepary, R. H., Wadikar, D. D., dan Semwal, A. D. (2022). Optimization of temperate extrusion-assisted flaking process conditions for the production of ricebean (*Vigna umbellata*) flakes. *Innovative Food Science dan Emerging Technologies*, 81, 103124.
- Budi, F. S., Fadhillah, A. A., dan Kusumaningrum, H. D. (2024). Karakteristik dan pengaruh proses sterilisasi terhadap mutu fisik produk lauk berkuah dalam kemasan *retort pouch*: Tinjauan Sistematis. *Rekayasa*, 17(3), 484-500.
- Fitriani, R., *et al.* (2022). “Pengaruh lama sterilisasi terhadap mutu organoleptik dan kimia sambal ikan teri.” *Jurnal Pangan dan Gizi*.
- Gamonpilas, C., Pongjaruvat, W., Fuongfuchat, A., Methacanon, P., Seetapan, N., & Thamjedsada, N. (2011). Physicochemical and rheological characteristics of commercial chili sauces as thickened by modified starch or modified starch/xanthan mixture. *Journal of Food Engineering*, 105(2), 233-240.
- Gea, S. Y., Elida, E., Syarif, W., dan Anggraini, E. (2024). Analysis shelf life and hedonic test original kemojo with purple sweet potato kemojo. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(3), 429-433.
- Gunibala, M., Yusuf, N., dan Mile, L. (2024). Pengembangan produk sambal berbahan dasar cumi-cumi (*Ioligo* sp.). *Jambura Fish Processing Journal*, 6(2), 119-129.
- Haryanto, M., & Abd Rauf, R. (2017). *Strategi pengembangan usaha sambal ikan roa pada industri “Citarasaku” Kelurahan Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi* (Doctoral dissertation, Tadulako University).
- Hasanuddin, A., Rahman, A., & Hidayati, D. (2014). Pengaruh penggunaan cabai rawit (*Capsicum frutescens* linn) dan larutan kapur terhadap kualitas nira siwalan. *Rekayasa*, 7(1), 1-12.
- Hassabala, S. A., *et al.* (2009). Pengaruh waktu dan suhu sterilisasi terhadap kandungan proksimat ikan bandeng (*Chanos chanos*) kaleng.
- Kholifah, A., Arifah, Z.Z., Widyaningum, I., Muflihati, I., Suhendriani, S., 2022. Diversifikasi pengolahan kulit nanas menjadi abon. *Jurnal Mediago* 18(1): 52–63.
- Lee, E. S., Park, S. Y., Jeong, Y. G., Jo, B. C., Kim, M., dan Ha, S. D. (2015). Quality evaluation and estimation of shelf life of retort-pouched tomato-based and Korean traditional fermented food-based sauces. *Journal of the Korean Society for Applied Biological Chemistry*, 58, 229-236.
- Lumbong, R., Tinangon, R. M., Rotinsulu, M. D., & Kalele, J. A. D. (2017). Sifat organoleptik burger ayam dengan metode memasak yang berbeda. *Zootec*, 37(2), 252-258.
- Medina, I., Sacchi, R., Giudicianni, I., & Aubourg, S. (1998). Oxidation in fish lipids during thermal stress as studied by ¹³C nuclear magnetic resonance spectroscopy. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 75, 147-154.

- Mutma'innah, M. N., Maherawati, M., dan Rahayuni, T. (2022). Nutrition change of ikan asam pedas in *retort pouch* with variation of sterilization time. *Jurnal Agrotek Ummat*, 9(2), 75-85.
- Nadja, R. A., & Halimah, A. S. (2023). *Preferensi konsumen terhadap pangan*. Penerbit Nem.
- 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.
- Nupu, A. K., Mile, L., & Yusuf, N. (2023). Analisis organoleptik hedonik sambal ikan layang asin kering dengan penambahan rumput laut. *The NIKe Journal*, 11(3), 103-110.
- Pachira, P., Hartanti, L., dan 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.
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., & Wahyuningtyas, A. (2021). Pengembangan produk sambal andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) berkemasan retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), 46-52.
- Poernomo, D., dan 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, A. D., Nurdjanah, S., dan Utomo, T. P. (2020). Pengaruh suhu dan lama pemanasan saat proses blansing terhadap sifat kimia, fisikokimia, dan fisik tepung ubi kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 117–125.
- Purba, R.B., Robert, D., Ranti, I.N., Harikedua, V.T., Kereh, P.S., Yudhanto, A.M., 2023. Tingkat kesukaan kue talam yang di substitusi tepung kacang hijau (*vigna radiata*) dalam penurunan tekanan darah tinggi pada remaja. Prosiding Seminar Nasional Poltekes Manado. 1: 400–409
- Rambe, S.A., Gusnita, W., 2022. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kukus mekar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga* 3(8): 68–74.
- Rembulan, G.D., 2019. Pengembangan industri kecil dan menengah tiwul instan sebagai alternatif pendukung ketahanan pangan dalam perspektif konsumen. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 8(2) 87–94.
- Ravishankar, C. N., Mohan, C. O., Yathavamoorthi, R., Srinivasa Gopal, T. K., & Shashidhar, K. (2013). *Retort pouch processing of fishery products*. ICAR-Central Institute of Fisheries Technology: Cochin, India.
- Rianta, V. N., Sumantri, D., & Astuti, N. K. A.. (2019). Pengaruh teknik desinfeksi cetakan alginat dengan rebusan daun sirih hijau (*Piper betle* Linn) konsentrasi 90% terhadap stabilitas dimensional. *Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Hasanuddin*, 27(2), 123-130.
- Santosa, H. N. (2021) Variasi olahan sambal di Hindia-Belanda abad 19 sampai awal Abad 20. Historiography: *Journal of Indonesian History and Education*, 1 (4), 452-458.

- Sasongko, L. W., dan Masi, A. (2023). Mutu hedonik dan cemaran mikrobiologi olahan sambal ikan tongkol asap (*Euthynnus affinis*) dengan Kemasan *retort pouch*. *MANFISH JOURNAL*, 4(1), 33-38.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P., Raharjo, S., dan Adawiyah, D. R. (2010). Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press.
- Silaturahmi, A. Y., & Moentamaria, D. (2024). Penentuan kecukupan panas (F0) pada olahan pangan melalui uji *Salmonella* sp. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(3), 693-703.
- Sinaga, R. U. Y., & Moentamaria, D. (2022). Pengaruh kadar air terhadap masa simpan olahan pangan dengan teknologi sterilisasi suhu tinggi. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 10(4), 6640.
- Spence, C. (2018). Background colour dan its impact on food perception dan behaviour. *Food Quality and Preference*, 68, 156-166.
- Suciati, S., Rustiana, E., 2022. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap variasi stik berbahan dasar tepung daun katuk oksitosin. *Jurnal Ilmu Kebidanan* 9(1): 80–87.
- Sundari, D., Almasyhuri dan A. Lamid. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *J. Media Litbangkes*. 25 (4) :235 – 242.
- Suryani, N., Rosita, R., Hasanah, U., Borneo, S. H., & Borneo, A. S. H. (2015). Perbedaan kadar protein dan kadar lemak ikan patin (*pangasius hypophtalmus*) yang diolah secara digoreng, dipanggang dan direbus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 6(1).
- Tiyani, U., Suharti dan Andriai. S. 2020. Konsentrasi dan Uji Organoleptik Teh Celup Daun Kerseng 41 (*Muntingia calabura* L.) untuk memelihara kadar gula darah dan penambahan rimpang jahe (*Zigiber officinale*) sebagai pengahagat tubuh. *Journal of Holistic and Health Science*. 4(1): 43-49.
- Triyannanto, E., Arizona, A. S., Suryanto, R. E., Sujarwanta, R. O., Jamhari, dan Widyastuti, I. (2020). Pengaruh kemasan retorted dan penyimpanan pada suhu ruang terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi satai ayam. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 15(3), 265–272.
- Utami, N. S. 2024. Karakterisasi mutu dan tingkat kesukaan crackers yang difortifikasi dengan tepung tulang ikan sapu-sapu (*pterygoplichthys pardalis*)
- Van Gobel, R., Naiu, A. S., & Yusuf, N. (2016). Konsentrasi cookies udang rebon| Formulation of rebon shrimp cookies. *The NIKé Journal*, 4(4).
- Vioni, N., Liviawaty, E., Rostini, I., Afrianto, E., dan Kurniawati, N. (2018). Fortifikasi tinta cumi-cumi pada cup cake. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1), 78-85.
- Wulandari, D. A. (2018). Peranan cumi-cumi bagi kesehatan. *Oseana*, 43(3), 52-60.
- Zulistyanto, D., Riyadi, P. H., & Amalia, U. (2016). Pengaruh lama pengukusan adonan terhadap kualitas fisik dan kimia kerupuk ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(4), 26-32.