

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A. T., Zaini, M. A., dan Handito, D. 2020. "Pengaruh Metode Dan Suhu Blanching Terhadap Persenyawaan Serat Batang Pisang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Ares". *Pro Food*. 6(1). 609–622.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, dan Muhaimin. 2015. "Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran". *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2). 28–32.
- Aisyi, D. R., Santoso, H., dan Lisminingsih, R. D. 2019. "Analisis Kadar Protein Dan Vitamin C Pada Sambal-Ikan Sebelum Dan Sesudah Diolah". *Jurnal SAINS ALAMI (Known Nature)*. 2(1). 1–7.
- Ali, M. K., Sulistijowati, R., dan Suherman, S. P. 2022. "Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Asap". 4(1). 37–45.
- Alpindo, A. 2018. "Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam Dan Bahan Penstabil". *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*. 3(2). 1–10.
- Amalia, N. A., Pramono, Y. B., & Setiani, B. E. 2018. "Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang". *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1). 134–141.
- Aminah, S. 2010. "Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe pada Pengulangan Penggorengan". *Jurnal Pangan Dan Gizi*. 1(1). 7–14.
- AOAC. 1995. Analisis Kadar Vitamin C
- Ariani, D., Yanti, S., dan Saputri, D., S. 2017. "Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumba". *Jurnal tambora*. 2(2). 45–54.
- Asnidar, Lahming, dan Sukainah, A. 2019. "Analisis Mutu Sosis Gurita (*Octopus sp*)". *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(2), 72-82.
- Astutik, V. Y. 2017. "Tingkat Pengetahuan, Pola Kebiasaan Lingkungan Hidup Berhubungan Dengan Motivasi Ibu Dalam Memilih Kondisi Garam". *Care : Jurnal Ilmiah Ilmu Kesehatan*. 5(2). 220.

- Babara Dalimunthe, M., L. Panggabean, E., dan Azwana, A. 2017. "*Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Cabai Merah (Capsicum annum L.) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Pada Berbagai Media Tanam*". Agrotekma: Jurnal Agroteknologi Dan Ilmu Pertanian. 2(1). 16.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Kadar Air. SNI 01-2354.2-2006. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Sambal. SNI 01-2976-2006. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. Gurita Beku. SNI 6941:2011. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2012. Minyak Goreng. SNI 7709:2012. BSN, Jakarta.
- Badriyah, L., dan Putri, M. P. 2015. "*Edukasi Penambahan Garam Dapur yang Benar pada Masakan di Desa Datengan, Kabupaten Kediri*". Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat. 223–227.
- Direktorat Gizi Masyarakat. 2018. TABEL KOMPOSISI PANGAN INDONESIA 2017. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Endeustorial. 2019. Kegunaan Garam dalam Makanan Nusantara. <https://endeus.tv/artikel/kegunaan-garam-dalam-makanan-nusantara>. Diakses pada 9 Maret 2022.
- Fajar, I. M., Kencana, D., dan Arda, G. 2014. "*Pengaruh Suhu Dan Waktu Blanching Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Produk Rebung Bambu Tabah Kering (Gigantochloa Nigrociliata (Buese) Kurz)*". BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian). 2(1). 1–9.
- Fitriani, V., Ayuningtyas, H., Mareta, D. T., Permana, L., dan Wahyuningtyas, A. 2021. "*Karakterisasi Fisik, Kimia, dan Sensoris Saus Sambal Mangga Kweni (Mangifera odorata Griff) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi*". Journal of Science and Applicative Technology. 5(1). 158.
- Hadi, P. H. 2021. "*Peningkatan Pertumbuhan Dan Hasil Bawang Merah (Allium Ascalonicum, L) Dengan Aplikasi Perbedaan Konsentrasi Bio Slurry Dan Pemotongan Umbi Bibit*". Agroplantae: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan. 10(1). 40–49.
- Hakim, R. J., Mulyani, Y., Hendrawati, T. Y., dan Ismiyati. 2019. "*Pemilihan Bagian Tanaman Jeruk Purut (Citrus Hystrix d.c) Potensial Sebagai Minyak Essensial Aromaterapi Hasil Proses Maserasi Dengan Metode Analytical Hierarkhi Process (AHP)*". Seminar Nasional Sains Dan Teknologi, 1–7.

- Husain, F., dan Marzuki, I. 2021. "*Pengaruh Temperatur Penyimpanan Terhadap Mutu dan Kualitas Minyak Goreng Kelapa Sawit*". *Jurnal Serambi Engineering*. 6(4). 2270–2278.
- Isamu, K. T., Teknologi, J., Perikanan, H., dan Tenggara, S. 2020. "*Karakteristik Mutu Kimia Dan Mikrobiologi Gurita (Octopus Sp .) Kering*". 3(1). 120–124.
- Karina, S., M., dan Amrihati., E., T. 2017. *PENGEMBANGAN KULINER*.
- Karneli, Karwiti, W., dan Rahmalia, G. 2014. "*Pengaruh Ekstrak Bawang Merah (Allium ascalonicum L .) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus sp "*". *Jurnal Kesehatan*. 2(14). 1–9.
- Kartika, dan Kusumastuti., I. 2020. "*Pengaruh Teknikblansir Terhadap Pertumbuhan Mikroorganism Dalam Saus Cabai*". *Jurnal Fakultas Teknik*.1(1). 9-25.
- Khaerunnisya, N., dan Rahmawati, E., 2019. "*Pengaruh Metode Blanching Terhadap Pengeringan Cabai*". *Journal of Food and Culinary*. 2(1). 27-32.
- Koeswardani, M., M., 2006. "*PENGANTAR TEKNOLOGI PANGAN*"
- Kusuma Putri, B. N., Suparhana, I. P., dan Trisna Darmayanti, L. P. 2021. "*Pengaruh Lama Perebusan Kedelai Terhadap Karakteristik Kedelai Terfermentasi*". *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 10(3). 492.
- Lamusu, D. 2018. Uji Organoleptik. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1). 9–15.
- Leviana, W., dan Paramita, V. 2017. "*Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit (Curcuma Longa) Dengan Alat Pengering Electrical Oven*". *Metana*. 13(2). 37.
- Ludovikus, R., Unta, A. Q., Pudjiastuti, D. A., dan Yusuf, K. 2020. "*Efisiensi Produksi Usahatani Cabai Merah (Capsicum Annuum L.) (Studi Kasus: Di Desa Sumberejo, Kecamatan Batu)*". *Buana Sains*. 20(2). 197–208.
- Maghu, R. A., Candra, I. P., dan Mangku, I. G. P. 2019. "*Gema Agro Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Sambal “ Maroto ” Khas Sumba Barat Daya*". *Gema Agro*. 24(02). 63–72.
- Mariani, M., dan Sugiarta, S. 2018. "*Uji Organoleptik Varian Sambel Cabai Dengan Penambahan Kacang Tanah, Kedelai, dan Jagung Pada Beberapa Level Pedas Yang Berbeda*". *Prosiding Seminar Nasional*. 1.

- Mansyur, M., H., dan A., R., Sri, Hajriyani. 2019. "*Physicochemical Analysis of Sambal Ikan (Steplephorus sp) Mariani*". Jurnal Agriculture Technology. 3(1). 23–30.
- Mareta, T., D., Pangastuti, A., H., Permana, L., Fitriani, V., dan Wahyuningtyas, A. 2021. "*Uji Kesukaan Terhadap Saus Sambal Lado Mudo Dengan Variasi Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat*". Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian. 8(1). 41-50.
- Naibaho, N. M., Damanik, N. S., dan Syauqi, A. 2020. "*Profil organoleptik sambal segar andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) dan batang kecombrang (Etlingera elatior) muda*". Journal of Tropical AgriFood. 2(1). 1.
- Nasihin, I., Larasati, D., dan Haryati., 2018. "*Lama Blanching Jamur Tiram Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Dan Organoleptik Kripik Jamur Tiram (Pleurotus Ostreatus)*". Universitas Semarang. Semarang.
- Ngadiani., A, P. S., dan Budiarti, F. F. 2019. "*Uji Banding Ekstrak Bawang Hitam dan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum) Sebagai Antifungi Terhadap Pertumbuhan Candida albicans*". Journal of Pharmacy and Science. 4(2). 101–104.
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A. T., Wulandari, N., dan Wijayanti, W. 2012. "*Analisis Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI*". Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi. 1(3). 147.
- Novitasari, R. 2018. "*Studi Pembuatan Pikel Cabai Keriting Utuh (Capsicum annum var.glabiusculum)*". Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1), 33–45.
- Nurhasanah, S., Asikin, A. N., dan Kusumaningrum, I. 2017. "*Karakteristik Fisika Kimia dan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Saus Cabai Dengan Penambahan Rumput Laut (Kappaphycus Alvarezii)*". Prosiding Seminar Nasional Ke -1 Tahun 2017. 3. 334–342.
- Nurleawati, N., Jannah, A., dan Nimih. 2018. "*Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai Terhadap Berbagai Dosis Pupuk*". 9–20.
- Nursari, Karimuna, L., dan Tamrin. 2016. "*Pengaruh pH dan suhu pasteurisasi terhadap karakteristik kimia, organoleptik dan daya simpan sambal*". Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan. 1(2). 151–158.

- Omar, S. B. A., Safitri, A. R. D., Rahmadhani, A., Tresnati, J., Suwarni, Umar, M. T., dan Kaseng, E. S. 2020. "*Pertumbuhan Relatif Gurita, Octopus cyanea Gray, 1849 di Perairan Selat Makassar Dan Teluk Bone*". Prosiding Simposium Nasional VII Kelautan Dan Perikanan 2020 Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar, 5 Juni 2020, 109–130.
- Pangastuti, H., A., Permana, L., Mareta, D., T., Fitriani, V., dan Wahyuningtyas, A. 2020. "*Kajian Sifat Fisik, Kimia, Dan Sensori Sambal Tempoyak (Durian Terfermentasi) Berkemasan Retort Pouch*". Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 24(2).
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., dan 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.
- Pesisir Lestari dan Indonesian Ocean Justice Initiative. 2021. Potensi Sumber Daya dan Peluang Pengelolaan Perikanan Gurita di Indonesia. <https://oceanjusticeinitiative.org/wp-content/uploads/2021/10/Potensi-Sumber-Daya-dan-Peluang-Pengelolaan-Perikanan-Gurita-di-Indonesia-2>. Diakses pada 8 Maret 2022.
- Putri, N. 2021. MANFAAT DAN BAHAYA MENGKONSUMSI MAKANAN PEDAS. <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1603-manfaat-dan-bahaya-mengonsumsi-makanan-pedas>. Diakses pada 3 Maret 2022.
- Rahayu, S., Elfarisna, dan Rosdiana. 2016. "*Respon pertumbuhan dan produksi tanaman bawang merah (Allium ascalonicum L.) dengan penambahan pupuk organik cair*". Jurnal Agrosains Dan Teknologi. 1(1). 7–18.
- Rahmawati, F., Nurfaizin, dan Alwi Mustaha, M. 2017. "*Pengaruh Pengolahan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Beberapa Komoditas*". Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Tenggara, 1–6.
- Rismana, E., dan Nizar. 2014. "*Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku*". Chemistry Progress. 7(1). 58–61.
- Riyanto, B., Trilaksani, W., dan Lestari, R. 2016. "*Minuman Nutrisi Olahraga Berbasis Hidrolisat Protein Gurita Sport Nutrition Drinks Based on Octopus Protein Hydrolysate*". Jphpi 2016. 19(3). 339–347.

- Rosdiana, Asaad, M., dan Mantau, Z. 2011. *Teknologi Budidaya Cabai Rawit*. Kementerian Pertanian. ISBN No: 978-602-95813-9-3
- Rosidah, U., dan Priyanto, G., 2016. *Foam Mat Drying the Production of Instan Sambal Cabai Hijau With*. 464–489.
- Saputra, G.A., Sarengat, W., dan Abduh., S. B. M. 2014. "Aktivitas Air, Total Bakteri Dan Drip Loss Daging Itik Setelah Mengalami Scalding Dengan Malam Batik". *Animal Agriculture Journal*. 3(1). 34-40.
- Sari, N., Renate, D., dan Indriyani. 2020. *The Effect of Heating Temperature on The Quality and Levels of Dihydrocapsaicin Coarsely Ground Red Chilies During Processing*. 1–8.
- Sebayang, N. S. 2018. "Kadar Air dan Vitamin C pada Proses Pembuatan Tepung Cabai (*Capsium annuum L*)". *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi Dan Kependidikan*. 4(2). 100.
- Solihin, Muhtarudin, dan Sutrisna, R. 2015. "Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar air kualitas fisik dan sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian". *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 3(2). 48–54.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., dan Fanggih, N. 2015. Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62–68.
- Sulistijowati, R., Manteu, S., dan Tahir, M. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., dan Lamid, A. 2015. Effect Of Cooking Process of Composition Nutritional Substances Some Food Ingredients Protein Source. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*. 25(4). 235–242.
- 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.
- Tantalu, L., Handayani, S., Rozana, R., dan Wunga, F. 2020. "Efek variasi suhu dan waktu blanching pada kualitas manisan nangka kering (*Artocarpus heterophyllus*)". *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 11(1). 27–33.
- Tarigan, D., J., Simbolon, D., dan Wiryawan, b., 2020, "Sosial Dan Ekonomi Nelayan Gurita Berdasarkan Indikator Eafm Di Kabupaten Banggai Laut". *Journal of Maritime*. 1(1). 1–10.

- Thalib, M. 2019. "*Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat*". *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*. 78–85.
- Tripeni, P., dan Setyanti, C., A. 2018. Alasan Orang Indonesia Tidak Bisa Hidup Tanpa Sambal. cnn.id/289014. Diakses pada 4 Maret 2022.
- TSURAYYA HAIPA, A. 2018. "*Kajian Pengolahan Dan Penyajian Ayam Taliwang Di Kawasan Wisata Gili Trawangan*". *Jurnal Tata Boga*. 7(2).
- Wibowo, N., Setiani, B. E., Hintono, A., dan Tanah, K. 2018. "*Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (Arachis hypogaea) dengan Kacang Hijau (Vigna Radiata L)*". *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2). 191–197–197.
- Widyawatiningrum, E., Nur, S., dan Ida, N. C. 2019. "*Perbaikan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Kimia Dan Organoleptik Nugget Ayam Kelor*". *Jurnal Teknologi Pangan*. 288–293.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., dan Ruspita Sari, A. 2020. "*Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Pada Minuman Cokelat Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis*". *Jurnal Pertanian Cemara*. 17(1). 1–6.