

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Nurul Imaniyah; Bunga, Yohanes Nong; Bare, Yohanes. Etnobotani Tanaman Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L.*) Di Desa Waiwuring, Kecamatan Witihama Kabupaten Flores Timur. *Spizaetus: Jurnal Biologi Dan Pendidikan Biologi*, 2021, 2.2: 8-17.
- Anonim, 2009. Budidaya Cabe Rawit. Diakses pada 3 Maret 2023, dari [www.kompas.com/kandungan-manfaat-cabe-dalam-kesehatan.html](http://www.kompas.com/kandungan-manfaat-cabe-dalam-kesehatan.html).
- Anonim, 2009. Budidaya Cabe Rawit. Diakses pada 3 Maret 2023, dari [www.kompas.com/kandungan-manfaat-cabe-dalam-kesehatan.html](http://www.kompas.com/kandungan-manfaat-cabe-dalam-kesehatan.html).
- Anonim, 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org>. Diakses pada tanggal 28 Februari 2023.
- Anonim, 2022. Manfaat Ikan Teri. Diakses pada 28 Februari 2022, dari [www.detik.com-ini-manfaat-ikan-teri-untuk-kesehatan](http://www.detik.com-ini-manfaat-ikan-teri-untuk-kesehatan).
- Armando dan Rochim. 2009. Memproduksi Minyak Atsiri Berkualitas. Cetakan I. Penerbit Penebar Swadaya. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3709-1995. Syarat Mutu Bumbu dan Rempah-Rempah. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3159-1992. Syarat Mutu Bawang merah. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3160-1992. Syarat Mutu Bawang putih. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 06-3953-1995. Syarat Mutu Serai. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3466-1994. Syarat Mutu Ikan teri. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 2709.1:2010. Syarat Mutu Udang ebi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2017. SNI 2719:2017. Syarat Mutu cumi-cumi. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2019. SNI-7709-2019. Syarat Mutu Minyak goreng Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI-2716:2016. Syarat Mutu Terasi Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2001. SNI 01-3140-2001. Syarat Mutu Gula. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2016. SNI 3556-2016. Syarat Mutu Garam. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Chodrijah, U., & Budiarti, T. W. (2017). Beberapa aspek biologi Cumi-Cumi Jamak (*Loligo Duvaucelli*) Yang didaratkan Di Blanakan, Subang, Jawa Barat. *Bawal Widya Riset Perikanan Tangkap*, 3(6), 357-362.
- Dwikoranto, Dwikoranto, et al. Pelatihan Produk Olahan Cabe Dimasa Pandemi Covid-19 Bagi Ibu PKK Cerme Gresik. *Jurnal Inovasi Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 2022, 2.1: 41-50.
- Effendi, N. I., Mulyana, M., Apriani, A., Titing, A. S., Nugroho, H., Purnama, D., ... & Dewanthi, D. S. (2022). *Strategi Pemasaran*. Global Eksekutif Teknologi.
- Erungan, A. C., Ibrahim, B., & Yudistira, A. N. (2005). Analisis pengambilan keputusan uji organoleptik dengan metode multi kriteria. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 8(1).
- Faridah Suryani, E. K. A., Gayatri, Y., & Ghoni, A. (2014). *Pengaruh Abu Vulkanik Gunung Kelud Sebagai Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabe Rawit (*Capsicum frutescens*)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Gardjito, M., Harmayani, E., & Santoso, U. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3: Makanan Tradisional Yang Populer (Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan)* (Vol. 3). UGM PRESS.
- Gobel, R. A. (2012). Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. *Universitas Hasanuddin*.
- Hana, Choirul; Kumalasari, Dwi Apriyanti; Anggriawan, Rico. Pelatihan Strategi Pemasaran Online Bagi Umkm Bawang Goreng Di Kecamatan Grogol. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2021, 2.1: 35-41.
- Hasari, N. S. (2021). *Perancangan Sistem Penunjang Keputusan Rekomendasi Benih Bawang Terbaik Pada Ud. H. Mun Dengan Menggunakan Metode Topsis Berbasis Web* (Doctoral Dissertation, Universitas Putra Indonesia Yptk).
- Hidayati, Fajrina. Faktor Yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (Cpbb-Irt). *Jurnal Endurance*, 2021, 6.3: 526-535.
- Ilyas, 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan. Teknik Pendinginan Ikan*. C.V Paripurna. Jakarta. 237 hlm. Jakarta : Bhatara Aksara.

- lin, Martatin Nova. *Penerapan Sambung Pucuk (Grafting) Pada Tanaman Cabai*. 2021. Phd Thesis. Fakultas Tarbiyah Dan Keguruan.
- Istiono, I., Pratiwi, C. Y. E., & Andriani, S. P. (2019). Inovasi Olahan Pembuatan Sambal Untuk Ikan Bandeng. *Jurnal Abdikarya: Jurnal Karya Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(3).
- Jefrianus, A. (2017). *Pengendalian Harga Pada Bagian Analisis Harga Cabai Rawit Di Jawa Timur* (Doctoral dissertation, Universitas Wijaya Putra).
- Juliarsi, M., & Werdiningsih, W. (2018). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Sambal Masin Khas Sumbawa. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1), 1-11.
- Kusumaningrum, A., Febrisiantosa, A., Amri, A. F., Amdani, R. Z., Nurhikmat, A., Prayogi, S., & Dewandaru, B. M. (2023). Pengaruh suhu sterilisasi pada sifat morfologis dan mekanik kemasan fleksibel retort produk empal gentong siap saji [The effect of sterilization temperature on morphological and mechanical properties of retort flexible packaging for ready to eat “empal gentong” product]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 28(2), 90-98.
- Ketaren, I. S. (1985). Pengantar teknologi minyak atsiri. (*No Title*).
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Mareta, D. T., Pangastuti, H. A., Permana, L., Fitriani, V., & Wahyuningtyas, A. Uji Kesukaan Terhadap Saus Sambal Lado Mudo Dengan Variasi Penambahan Konsentrasi Asam Sitrat Hedonic Test Of Lado Mudo Chili Sauce By Addition Of Various Concentrations Of Citric Acid.
- Murti, R. W., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh perbedaan konsentrasi garam terhadap asam glutamat terasi udang rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50-59.
- Nopriyanto, A. (2017). *Pengaruh Komposisi Limbah Pabrik Teh Dengan Urin Sapi Sebagai Bahan Pupuk Organik Cair Dan Aplikasi Pada Tanaman Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.)* (Doctoral Dissertation, University Of Muhammadiyah Malang).
- Rizqullah, M. R., & Syamsuddin, T. (2020). Analisis Pendapatan Usahatani Cabai Merah di Desa Talang Kemang Kecamatan Rantau Bayur Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. *Agronitas*, 2(1), 54-62.
- Sani, L. P. (2017). *Pemanfaatan Pemberian Ampas Nanas (*Ananas comosus* L. merr) Dalam Pengolahan Minyak Jelantah Menjadi Minyak Segar* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).
- Susiwi, S. (2009). Kerusakan pangan. *Skripsi tidak dipublikasikan. Jurusan Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia, Jakarta*.

- Paramita, F., Katmawanti, S., Kurniawan, A., Komariyah, P. N., Sabrina, M., & Samah, D. A. (2020). Analisis Sensori Smoothies dengan Penambahan Chia Seeds sebagai Pangan Tinggi Serat. *Preventia: The Indonesian Journal of Public Health*, 5(2), 90-97.
- Panuju, R. (2019). Komunikasi pemasaran: pemasaran sebagai gejala komunikasi komunikasi sebagai strategi pemasaran. Prenada Media.
- Putra, I. G. S. W. Daya Hambat Perasan Umbi Bawang Merah Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus Secara In Vitro.
- Sugianto, C. A., & Hongdiyanto, C. (2017). Perumusan Strategi Pemasaran Menggunakan Metode QSPM Pada Bisnis Sambal Nusantara.
- Tjandra, E. (2011). Panen cabai rawit di polybag. *Yogyakarta: Cahaya Atma Pustaka*, 107.
- Tjiptono, F. (1995). *Strategi pemasaran*. Andi Offset.
- Tranggono, S., Haryadi, S., Murdiati, S., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., & Astuti, M. (1990). Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). *Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta*.
- Zubair, Muh, Et Al. Pemanfaatan Hasil Sumber Daya Tani Sebagai Inovasi Cabai Di Desa Nyiur Tebel Kecamatan Sukamulia Kabupaten Lombok Timur. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan Ipa*, 2022, 5.1: 305-309.