

DAFTAR PUSTAKA

- Adifia. 2022. Produksi dan Pemasaran Sambal Kerang Batu (*Saccostrea echinata*) dalam Kemasan Botol. [Laporan Tugas Akhir]. Jurusan teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember: Jember.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., dan Muhaimin, M. 2014. *Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 6(2).
- Anonim. 2013. *Standar Mutu Bawang Merah*. SNI 3159:2013. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Standar Mutu Bawang Putih*. SNI 3160:2013. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2016. *Standar Mutu Cabai*. SNI 4480:2016. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Standar Mutu Daun Bawang*. SNI 01-6996:2004. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2016. *Standar Mutu Garam Konsumsi Beriodium*. SNI 3556:2016. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Standar Mutu Kemiri*. SNI 01-1684-1998. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2013. *Standar Mutu Gula*. SNI 3140:2010. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- .Anonim. 2019. *Standar Mutu Minyak Goreng Sawit*. SNI 7709:2019. (BSN) Badan Standarisasi Nasional.
- Anonim. 2017. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org>. diakses pada tanggal 28 Februari 2023.
- Choiriyah, V dan Hidayat, R. R. 2016. *Analisis Break Even Point sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014)*. Jurnal administrasi bisnis, 35(1).

- Fajar, Baharudin Zain Surya. 2019. *Hubungan Panjang Berat Kerang Bambu (Solen Sp) DI Perairan Pesisir Pamekasan Pulau Madura*. [Undergraduate (S1) thesis]. Malang. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Gray, C. F., dan Larson, E. W. 2007. *Manajemen Proyek Proses Manajerial*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Lisiswanti, R., dan Haryanto, F. P. 2017. *Allicin pada Bawang Putih (Allium sativum) sebagai Terapi Alternatif Diabetes Melitus Tipe 2*. Jurnal Majority, 6(2), 33-38.
- Mawar, dkk. 2023. *Analisis Uji Organoleptik Pada Sambal Ikan Teri Di Laboratorium Kreativitas Fakultas Perikanan Universitas Alkhairaat Pahu, Provinsi Sulawesi Tengah*. Jurnal TROFISH 2.1: 13-17.
- Mansyur, M. H. 2021. *Tingkat Kesukaan Sambal Ikan Teri (Stolephorus sp) Secara Organoleptik*. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 4(2).
- Minarsih, T. 2013. *Perbandingan Kadar Cu (Tembaga) Pada Kerang Darah (Anadara Granosa) Segar dan Rebus yang Dijual di Pasar Banjarsari Pekalongan*. Media Farmasi Indonesia, 8(2).
- Misqi, R. H., dan Karyani, T. 2020. *Analisis Risiko Usaha Tani Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.) di Desa Sukalaksana Kecamatan Banyuresmi Kabupaten Garut*. Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis, 6(1), 65-76.
- Noriko, N, dkk. 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), 147-154.
- Novianti, A. 2016. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sambal "Goang" Instan*. [Doctoral dissertation]. Fakultas Teknik Unpas.
- Nurfalach, D. R. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum annum L.) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang*. [Tugas Akhir] Surakarta. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Nurjanah, Kustiariyah, Rusyadi S. 2008. *Karakteristik Gizi dan Potensi Pengembangan Kerang Pisau (Solen spp) di Perairan Kabupaten Pamekasan, Madura*. Jurnal Perikanan dan Kelautan. Vol 13: (1) 41.

- Permadi, M. R, dkk. 2018. *Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Peference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network*. Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika, 8(1), 29-42.
- Pratiwi, D., dan Wardaniati, I. 2019. *Pengaruh Variasi Perlakuan (Segar dan Simplisia) Rimpang Kunyit (Curcuma Domestica) terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Fenol Total*. Jurnal Farmasi Higea, 11(2), 159-165.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., dan Priyanto, G. 2014. *Model kinetika degradasi capsaicin cabai merah giling pada berbagai kondisi suhu penyimpanan*. Agritech, 34(3), 330-336.
- Rodrigues A., dkk. 2003. *Nutrition Value of Onion Regional Varieties in Northwest Portugal*. EJEAFChe. 2(4): 519-524.
- Rusdi, M. 2019. *Strategi Pemasaran untuk Meningkatkan Volume Penjualan pada Perusahaan Genting UD. Berkah Jaya*. Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis, 6(2), 83-88.
- Sudjatini, S. 2020. *Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum L.) Varietas Kating dan Sinco*. Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian, 3(1).
- Sulistijowati, Rieny. 2020. *Kuliner Sambal Ikan*. Sleman: Deepublish.
- Supit, Jordy W., Tineke M. Langi, dan Maya M. Ludong. 2015. *Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal "Cahero"*. Cocos. Vol. 6. No. 7.
- Susetyarsi, Th. 2012. *Kemasan produk ditinjau dari bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan pada kemasan pengaruhnya terhadap keputusan pembelian pada produk minuman mizone di kota semarang*. Jurnal STIE Semarang 4: 132997.
- Syam, J. 2018. *Efek Penambahan Gula Pasir terhadap Mutu Organoleptik dan Bakteri Total Ikan Bandeng Chanos Forsskal*. Skripsi. Fakultas Ilmu Kelautan Dan Perikanan, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Tumbel, Nicolas. 2017. *Pengaruh suhu dan waktu penggorengan terhadap mutu keripik nanas menggunakan penggoreng vakum*. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. (9)1: 9-22.

- Tjiptono, F. 2014. *Strategi Pemasaran*. Sleman: Andi.
- Trisyani, N. 2018. *Monograf: Sebaran Kerang Pisau (Solen Sp.) Di Pantai Indonesia (Studi di Pantai Pamekasan, Bangkalan, Surabaya, Cirebon dan Jambi)*. Surabaya: Universitas Hang Tuah Press.
- Trisyani, N. 2019. *Kandungan gizi kerang bambu (Solen regularis) dari Perairan Tanjung Solok Jambi*. [Tugas Akhir]. Surabaya. Fakultas Teknik dan Ilmu Kelautan, Universitas Hang Tuah.
- Yahia, E. M., dkk 2019. *Postharvest losses and waste*. Postharvest technology of perishable horticultural commodities. 1-750.
- Yuliantoro, N., dan Harapan, S. P. 2017. *Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur*. Jurnal Khatulistiwa Informatika, 8(2)