

DAFTAR PUSTAKA

- Ajima, A., Rahmadi, I., & Suhartini, W. (2024). Karakteristik Fisikokimia Mi Kering dengan Berbagai Rasio Ikan Barakuda (*Sphyrna jello*) dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(2), 133–146.
- Aldi, A., & Purwanto, H. (2024). Agro Fabrica Jurnal Teknik Pengolahan Hasil Perkebunan Kelapa Sawit dan Karet *The Effect Of Water Content, Temperature And Length Of Storage On The Increase Of Free Fatty Acid In Crude Palm Oil (CPO)*. *Agro Fabrica*, 6(2), 2656–4831.
- Amalina, A. N., Lejap, T. Y. T., & Luthfiah, U. (2023). Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 14–17.
- Anggini Wahyuningsih, S., Wijayati, N., & Syahida Ni, N. (2024). *Indonesian Journal of Chemical Science Identification of Volatile Organic Compounds (VOCs) in Clove and Moringa Tea and their Antioxidant Activities using the DPPH Method*. In *J. Chem. Sci* (Vol. 13, Issue 3).
- Ayu Permatasari, N., Yuliasih, I., & Suryani, A. (2017). Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium Cepa* Var. *Aggregatum*) Dan Penentuan Umur Simpannya Dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(2), 200–208.
- Ayurweda, P., Kesehatan, F., Widya Kesehatan, E.-J., Studi Ayurweda, P., & Kesehatan, F. (2019). *I Wayan Redi Aryanta Bawang Merah Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan I Wayan Redi Aryanta* (Vol. 1).
- Bhuiyan, M. H. R., & Ngadi, M. (2024). *Application of batter coating for modulating oil, texture and structure of fried foods: A review*. In *Food Chemistry* (Vol. 453). Elsevier Ltd.
- Deglas, W., Wulandari, E., & Tonggak Equator Pontianak, P. (2024). Pengaruh Pemanfaatan Air Kelapa Tua Terhadap Kualitas Kecap Manis Dengan Variasi Lama Waktu Pemasakan. 6(2).
- Dharlyansyah, R., Sukardi, S., & Utomo, J. S. (2024). Penghambatan Penurunan Mutu Cookies Substitusi Tepung Oat Dengan Jenis Kemasan Plastik Berbeda Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selama Penyimpanan. *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 18–32.

- Dwi, M., Satya Pratiwi, Y., Studi Teknologi Pangan, P., Teknik dan Sains, F., Pembangunan Nasional, U., & Timur, J. (2024). Karakteristik Sereal Flakes Tepung Pra-Masak Jewawut, Tapioka, Kacang Tunggak, Dan Ikan Lele Sebagai Sarapan Sehat. *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(5), 7759–7777.
- Elfiana, E., Ridwan, R., Prihatin, N., Putra, A., Rahmahwati, C. A., Sami, M., Zaini, H., & Pardi, P. (2024). Pelatihan Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Kering pada Pengrajin Bawang Goreng Kemasan di Kota Lhokseumawe menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing* (ASLT). *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 7(1), 131–136.
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik Warna L* A* B* Dan Tekstur Dendeng Daging Kelinci Yang Difermentasi Dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30–37.
- Hayati, R., Husna, N., Rahman, D., Verinda, O., & Rahmadani, S. (2024). Pengolahan Hasil Pertanian Bawang Merah Goreng untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Ladang padi Surian. *Syahrul Rahmadani Journal of Human And Education*, 4(6), 139–146.
- Hermawan, A., Syam, H., & Sukainah, A. (2023). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Waktu Penyimpanan Pada Suhu Ruang Terhadap Mutu Bubuk Bawang (*Allium Cepa* Var *Aggregatum* L). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(1), 1.
- HK, L. A. (2024). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap parameter warna pada lettuce segar (*Lactuca sativa* L.). *Composite: Jurnal Ilmu Pertanian*, 6(2), 100–111.
- Hustiany, R. (2016). *Reaksi maillard pembentuk citarasa dan warna pada produk pangan*. LMU Press.
- Ibad, I. P., Pujimulyani, D., & Slamet, A. (2023). Pengaruh Tepung Maizena-Beras dan Asal Daerah Bawang Merah Terhadap Warna, Sifat Kimia, dan Tingkat Kesukaan Bawang Goreng. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 13–23.
- Ibadullah, W. Z. W., Idris, A. A., Shukri, R., Mustapha, N. A., Saari, N., & Abedin, N. H. Z. (2019). *Stability of fried fish crackers as influenced by packaging material and storage temperatures*. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 7(2), 369–381.
- Kamilia, K., Ridawati, R., & Fadiati, A. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocaf dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes. *Jurnal Syntax Admiration*, 3(9), 1161–1174.

- Kapoh, M. S., Dewi, J., Wibawa, A. S., Sipahutar, Y. H., & Sirait, J. (2022). Penambahan kadar garam terhadap mutu sensori, kadar air, dan kadar garam produk terpilih ikan asin cakalang (*Katsuwonus pelamis*). *Prosiding Simposium Nasional Kelautan Dan Perikanan*, 9, 85–92.
- Karimuna, L., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Teknologi Industri Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2017). Kandungan Gizi Keripik Bayam (*Amaranthus spp*) (*The Effect of formulation of rice and mocaf flours with maltodextrin addition on the organoleptic assessment and nutritional values of spinach chips (Amatanthus spp)*). 2(3), 575–589.
- Khasanah, Y., Herawati, E. R. N., Praharasti, A. S., Kusumaningrum, A., & Frediansyah, A. (2019). Penggunaan Tepung pada Pembuatan Bawang Merah Goreng Enrekang: Kajian Tingkat Rendemen dan Nilai Gizinya. *Journal of Food and Culinary*, 2(1), 33.
- Kusbiantoro, B., & Mardiah, Z. (2016). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Sensori Rasa Dan Aroma Pada Beras.
- Kuncoro, R. D., Soemarno, S., & Kurniawan, A. (2022). *Analysis of Factors Affecting the Competitiveness of Salt in Tuban District. Economic and Social of Fisheries and Marine Journal*, 010(01), 64–74.
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., & Mubarak, S. (2018). Kualitas buah mangga selama penyimpanan pada keranjang anyaman bambu dengan identifikasi ruang warna L^* , a^* dan b . *Kultivasi*, 17(2), 628–632.
- Lestari, R., Kartini, S., Berti, L., & Romita, M. (2018). Penetapan kadar amilosa dan protein pada beras solok jenis anak daro dan soka yang ditanam dengan sistem pertanian organik dan sistem pertanian konvensional. *JOPS (Journal Of Pharmacy and Science)*, 1(2), 28–32.
- Mahyar, H., Riyadhshyah, T., & Azhar, dan. (2024). Peningkatan Produktivitas Dan Kualitas Produk Bawang Goreng Ukm Ibu Fitriani Dengan Menggunakan Teknologi Mesin Perajang Bawang. 8(1).
- 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.
- Nugrahani, R., & Yuniartini, N. (2023). Pengaruh formulasi tepung terigu dan tepung beras terhadap karakteristik organoleptik pepaya crispy (*Carica papaya L.*). *Jurnal Agrotek Ummat*, 10(1), 93–101.

- Nur T., F. I., M. Baga, L., & Burhanuddin, B. (2022). Strategi Pengembangan Bisnis Bawang Goreng UD. Hj. Mbok Sri di Kota Palu Sulawesi Tengah. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 10(2), 246–261.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., & Udin, F. (2018). Karakteristik kimia roti tepung beras dengan tambahan enzim transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).
- Permatasari, N. D., & Handoko, Y. A. (2025). Karakteristik Flakes Berbahan Dasar Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 26(1), 13–24.
- Pramusita, N. (2019). Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Dan Kadar Serat Kasar Marshmallow Semangka. Skripsi. Universitas Semarang.
- Rahaju Maulani*, R., Fardiaz, D., Kusnandar, F., & Candra Sunarti, T. (2013). *Functional Properties of Hydroxypropylated and Crosslinked Arrowroot Starch*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(1), 60–67.
- Rahmawati, D., Wahyuni, S., Faradilla, R. H. F., & Dahlan, A. (2024). Analisis Angka Kecukupan Gizi Dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan Produk Kasoami Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) Siap Saji Berkemasan. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 9(6).
- Ramadhan, B. (2022). Proses Produksi Pengolahan Tepung Beras Rose Brand Di Pt. Budi Makmur Perkasa. In *Ilmiah Teknik Mesin* (Vol. 02, Issue 02).
- Ramadhana, Y. A., & Idris, I. (2023). Pengembangan Bawang Goreng Dalam Kemasan By Dapoer Sahnaya (Studi Dengan Pendekatan Rencana Bisnis). *Diponegoro Journal of Management*, 12(2).
- Ramdayani, S., Lukman, H., & Resmi, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Garam Terhadap Sifat Organoleptik Telur Asin Oven Yang Dibuat Dengan Cara Basah. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*, 25(1), 69–82.
- Made, D., Putra, D. P., Harsojuwono, B. A., & Hartiati, A. (2019). *Studi Suhu Dan Ph Gelatinisasi Pada Pembuatan Bioplastik Dari Pati Kulit Singkong* (Vol. 7, Issue 3).
- Roslina, W., Mahadi, I., & Wulandari, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Garam Dan Lama Fermentasi Terhadap Kualitas Terasi Udang Rebon Sebagai Rancangan Booklet Bioteknologi Sma. 18(2), 85–97.

- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35.
- Sailah, I., & Miladulhaq, M. (2021). Perubahan sifat fisikokimia selama pengolahan bawang putih tunggal menjadi bawang hitam menggunakan rice cooker. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 88–97.
- Setiavani, G., Sugiyono, & Suyatma, D. N. E. (2024). *Changes in Texture, Water Activity, and Thermal Properties of Dodol during Storage as Affected by Coconut Milk Proportion and Storage Temperature*. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(2), 198–209.
- Sihombing, M., Puspita, D., & Sirenden, M. T. (2018). *Fragrance Formation in the of Cocoa Roasted Process (Theobroma cacao) with Roaster Temperature Variation using a Vacuum Drying Oven*. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 21(3), 155–160.
- Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, 3(1), 43–46.
- Sun, J., Sun, B., Ren, F., Chen, H., Zhang, N., Zhang, Y., & Zhang, H. (2021). *Effects of storage conditions on the flavor stability of fried pepper (Zanthoxylum bungeanum) oil*. *Foods*, 10(6).
- Sunarti, W. A., & Afgani, C. A. (2024). Efektivitas penambahan konsentrasi garam terhadap mutu mikrobiologi pada terasi Sumbawa: Efektivitas penambahan konsentrasi garam terhadap mutu mikrobiologi. *Jurnal Inovasi Teknologi Pangan*, 1(2), 1–7.
- Surahman, D. N., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Ratnawati, L., Miranda, J., Cahyadi, W., & Indriati, A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda (*Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method*). *Biopropal Industri*, 11(2), 127.
- Sutrisna, R. (2015). *The Effect of A Long Storage On Water Content Physical Qualities and Fungus Scatters Wafers Of Vegetables and Potatoes Waste*. In *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu* (Vol. 3, Issue 2).
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat (*Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products*). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78–85.

- Ulfidatul, Y., Fakultas, H., & Dan Bisnis, E. (2019). Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. In *JSMB* (Vol. 6, Issue 2).
- Wahyuni, S., Endang Susilowati, P., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Pertanian, F., Halu Oleo, U., Kimia, J., & Mipa, F. (2024). Pengaruh Kombinasi Tepung Beras Merah Kultivar Pae Uwa Momea Termodifikasi Heat Moisture Treatment Dan Tepung Pisang Kepok Terhadap Nilai Organoleptik Dan Nilai Proksimat Kulit Pie (Vol. 2, Issue 1).
- Waluyo, W., Permadi, A., Salampessy, R. B. S., Gumilang, A. P., Sri Utami, D. A., & Dharmayanti, N. (2022). Optimalisasi Rendemen Ikan Tuna (*Thunnus* Sp.) Loin Beku Dengan Metode Kaizen di PT. X-Jakarta Utara. *Barakuda 45: Jurnal Ilmu Perikanan Dan Kelautan*, 4(1), 52–64.
- Wang, X., Wilson, L., & Cosgrove, D. J. (2020). *Pectin methylesterase selectively softens the onion epidermal wall yet reduces acid-induced creep*. *Journal of Experimental Botany*, 71(9), 2629–2640.
- Widyaningsih, T. D., Hidayatullah, A., Hapsari, T. K., Kinanti, A. A., & Febriyantiningtyas, S. (2024). *Optimization of Food Bar Formula Based on Pumpkin, Edamame, Moringa Leaves and Snakehead Fish as Supplementary Food to Prevent Stunting* (pp. 145–153).
- Zahrani, S. M., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2025). Produksi Asam Asetat dari Pulp Kopi Robusta Menggunakan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Acetobacter acetii*. *Jurnal Sumberdaya HAYATI*, 11(1), 16–22.
- Zhu, Z., Huang, S., Khan, I. A., Cheng, Y., Yu, Y., Zhang, C., Huang, J., Huang, M., & Zhou, X. (2019). *The effect of oxidation and Maillard reaction on formation of Nε-carboxymethyllysine and Nε-carboxyethyllysine in prepared chicken breast*. *CYTA - Journal of Food*, 17(1), 685–694.