

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, W., Nuralisa, Y., & Supriyatna, A. (2023). Inventarisasi Tumbuhan Berfamili Solanaceae di Goalpara Sukabumi. *International Journal of Engineering, Economic, Social Politic and Government*, 1(3), 57–62. <http://ijespjournal.org>
- Aryasa, I. W. T., Artini, N. P., Risky, D., & Hendrayana, I. M. (2019). Kadar Alkohol Pada Minuman Tuak Desa Sanda Kecamatan Pupuan Kabupaten Tabanan Bali Menggunakan Metode Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), 33–38.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Asmawati, Sunardi, H., & Ihromi, S. (2018). Kajian Persentase Penambahan Gula Terhadap Komponen Mutu Sirup Buah Naga Merah. *Agrotek Ummat*, 5, No. 2(2).
- Atli Arnarson. (2024, November 1). *Nutritional Facts and Benefits of Bell Peppers*. Heatline.Com.
- Atmojo, J. T., Daryanto, Nurzafitri, N., Fitriyani, S., & Abdurrasyid, N. S. (2024). Promosi Kesehatan: Edukasi Gerd Pada Gen Z Dan Manfaat Terapi Bekam Untuk Kesehatan Tubuh. *Jurnal Pengabdian Komunitas*, 03 Nomor 03, 43–51.
- Aziz, M. A., Wahyuni, S., Dwivanny, F. M., & Esyanti, R. R. (2021). Peningkatan kadar capsaicin tanaman Capsicum annum cv. Lado pada kondisi kekeringan menggunakan kitosan. *E-Journal Menara Perkebunan*, 89(2), 91–99. <https://doi.org/10.22302/iribb.jur.mp.v89i2.423>
- Azizah, N., Kusnandar, K., & Sundari, M. T. (2024). Strategi Pengembangan Komoditi Paprika (Capsicum annum L) Pada Kelompok Tani Sri Rejeki Di Kecamatan Cepogo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Ekonomi Pertanian Dan Agribisnis*, 8(1), 40–50. <https://doi.org/10.21776/ub.jepa.2024.008.01.4>
- Bakar, A., Dg Karateng, M., Maryam Abd Razak, S., Seekan, H., Aulia Lulusu, R., Sandagang, F., Aulia Takuat, S. A., & Mangina, R. (2024). Pendampingan Produksi Sambal Ikan Taminong Desa Tombos. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 382–387. https://jurnal.fkip.samawa-university.ac.id/karya_jpm/index

- Binarto, A. S., Adiartana Kurniawan, A., Khresna Hariadi, G., Nurfaidzi, M., Adingga Sampurna, T., & Andrian Enrico Dharmawan, V. (2022). Rancangan Bangun Mesin Pengaduk Sambal Bawang Dengan Kapasitas 8 Kg Skala UMKM. *Industrial and Mechanical Design Conference, Vol. 4*.
- Budaraga, K., & Amiruddin, A. (2024). *Peranan Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan Berbasis Sumber Daya Dan Kearifan Lokal Untuk Mewujudkan Pangan Sehat* (M. Ahsani, Ed.). Cv Hei Publishing Indonesia.
- Choi, J. Y., Cho, J. S., Park, K. J., Choi, J. H., & Lim, J. H. (2022). Effect of Moisture Content Difference on the Analysis of Quality Attributes of Red Pepper (*Capsicum annuum* L.) Powder Using a Hyperspectral System. *Foods*, 11(24), 1–16. <https://doi.org/10.3390/foods11244086>
- Darwin, P. (2013). *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu.
- Dewi, N. (2020). *Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang* (Ari, Ed.). Pustaka Baru Press.
- Dilasari, E. M., Yosita, G., & Sanjaya, V. F. (2022). Pengaruh Cita Rasa Dan Promosi Melalui Media Sosial Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Kopi Janji Jiwa Bandar Lampung. *Revenue: Jurnal Manajemen Bisnis Islam*, 3(1), 25–42. <https://doi.org/10.24042/revenue.v3i1.10448>
- Fahrudin, A., Hermawan, S., Hudi, L., & Mulyadi. (2024). Implementasi Mesin Perajang Dan Pengaduk Sambal Untuk Pengembangan UMKM Sambal Klotok Riandi Desa Karangbong Gedangan Sidoarjo. *Segawati: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(6), 2435–2443. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i6.2230>.
- Fajriana, E., Djaelani, A., & Gunawan, A. (2020). Pengaruh Media Pengasapan terhadap Kualitas Eksterior dan Organoleptik Telur Asin Asap. *Rawa Sains : Jurnal Sains Stiper Amuntai*, 10(1), 26–37. <https://doi.org/10.36589/rs.v10i1.115>
- Forum Komunikasi Kuliner Indonesia. (2019). *Kuliner pedas Indonesia Cita Rasa Nikmat Selalu Memikat*. Nigtoon Cookery.
- Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., & Hendrasty, H. K. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Global Pustaka Utama.
- Haryono, Fairus, S., Sari, Y., & Rakhmawati, I. (2010). Pengolahan Minyak Goreng Kelapa Sawit Bekas Menjadi Biodiesel Studi Kasus: Minyak Goreng Bekas dari KFC Dago Bandung. *Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan*

Sumber Daya Alam Indonesia, A031–A035.
www.wartaekonomi.com/indicator,
 Indonesian, G. A. (2019). *Gastronomi Indonesia Meningkatkan Kesejahteraan Rakyat*. PT Rajagrafindo Persada.

Irfan Fadhlurrohman, Ridho Maulaeni, & Asmaradika Cahya Tirta. (2023). Fortifikasi Serai (*Cymbopogon citratus*) pada Produk Susu Fermentasi sebagai Potensi Pangan Fungsional: Kajian Literatur. *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*, 4(1), 418–428. <https://doi.org/10.47687/snppvp.v4i1.666>

Iskandar, A., & Handayani, N. (2016). Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami Characteristics of (*Capsicum annuum*) Paprika Sauce with Addition of Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) as Natural Dye. *Fortech*, 1(1), 2016. <http://ejournal.upi.edu/index.php>

Ismanto, H. (2023). Uji Organoleptik Keripik Udang (*L. Vannamei*) Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>

Kementrian Bappenas. (2013). Ringkasan Fortifikasi Garam di Indonesia. In *BMJ Open* (Vol. 3, Issue 12).

Kereh, E. C., Dien, H. A., Kaparang, J. T., Timbowo, S. M., Palenewen, J. C. V, Onibala, H., & Sanger, G. (2022). Analisis Organoleptik Terhadap Granula Bumbu Penyedap Rasa Ikan Lemuru (*Sardinella* sp). *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 10(1), 11–16. <https://doi.org/10.35800/mthp.10.1.2022.31642>

Ketaren, I. (2019). *Gastronomi Asesora*. Indonesian Gastronomi Association.
 Khairunnisa, A., & Arbi, A. S. (2020). In *Good Sensory Practices dan Bias Panelis* (1st ed.). Universitas Terbuka.

Khoirunnisa, Rohmayanti, T., Budiharti, U., & Tjahjohutomo, R. (2024). Karakteristik Fisik dan Kadar Air Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Variasi Kondisi dan Kemasan Penyimpanan. *Karimah Tauhid*, 3, 6445–6456.

Kuna, M. R. (2023). Penetapan Kadar Produk Makanan Asam Cuka (CH_3COOH) Yang Berbeda Dipasaran. *Dalton : Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, 6(2), 111–115. <https://doi.org/10.31602/dl.v6i2.10640>

Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah - Bawang Putih*. Rapha Publishing.

Lingga, L. (2012). *Health Secret of Pepper (Cabai)*. PT Elex Media Komputindo.

- Liu, M., Hu, L., Deng, N., Cai, Y., Li, H., Zhang, B., & Wang, J. (2024). Effects of different hot-air drying methods on the dynamic changes in color, nutrient and aroma quality of three chili pepper (*Capsicum annuum* L.) varieties. *Food Chemistry: X*, 22. <https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101262>
- Luning Pieternel, A., Ebberhorst-Seller, T., Rijk, T. de, & Roozeb, J. P. (1995). Effect of hot-air drying on flavour compounds of bell peppers (*Capsicum annuum*). *Journal Of The Science Of Food and Agriculture* , 68, 355–365.
- Lyliana, L. (2021, June 7). *4 Fungsi Serai Dalam Masakan, Bikin Aroma Hidangan Lebih Wangi*. Kompas.Com. <https://www.kompas.com/food/read/2021/06/07/210400675/4-fungsi-serai-dalam-masakan-bikin-aroma-hidangan-lebih-wangi->
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan* (Muliawati Nur Nita, Ed.). PT Remaja Rosdakarya.
- Manikhanda, Takahashi, M., Arakaki, M., Yonamine, K., Hashimoto, F., Takara, K., & Wada, K. (2018). Influence of fruit ripening on color, organic acid contents, capsaicinoids, aroma compounds, and antioxidant capacity of shimatogarashi (*Capsicum frutescens*). *Journal of Oleo Science*, 67(1), 113–123. <https://doi.org/10.5650/jos.ess17156>
- Mardhiyyah, Y. S., & Ningsih, I. (2021). Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing: Kajian Literatur. *Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 459–468. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9290>
- Maulidini Akbar, D., & Aidha, Z. (2020). Perilaku Penerapan Gizi Seimbang Masyarakat Kota Binjai Pada Masa Pandemi Covid-19 Tahun 2020. *Jurnal Menara Medika*, 3(1), 15–21. <https://jurnal.umsb.ac.id/index.php/menaramedika/index>
- Mulyo, T., Rahayu, E. S., & Riptanti, E. W. (2022). Pengaruh Ekuitas Merek dan Atribut Produk terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Gula Pasir di Pasar Swalayan Kota Surakarta. *Agricultural Socio-Economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 1(1), 10–22. <https://doi.org/10.20961/agrisema.v1i1.61912>
- Murdijati Gardjito, N. N. U. , Tisadewi, D. O. , & Dewi, S. (2023). *PROFIL SAMBAL INDONESIA. Kuliner Cita Rasa Pedas: Cita Rasa Nikmat yang Selalu Memikat*. Nightoon Cookeries.
- Murni, O. P., Juliarti, Sekarayu, P., Wahyuni, R. T., & Fajri, H. (2023). Inventarisasi Jenis-jenis Tumbuhan Aromatik Desa Parit Baru Kecamatan Sungai Raya Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Biosense, Jurnal Penelitian Biologi dan Terapannya*, 6(2), 156–170.

- Musfiroh, I., Mutakin, M., Muchtaridi, M., & Angelina, T. (2013). Capsaicin Level of Various Capsicum Fruits. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(1), 248–251. <https://www.researchgate.net/publication/236612390>
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Ratna Sari, S., Ria Rizki, R., Lestari, S., Syukerti, N., Perikanan, I., Sumatera Selatan, U., Hasil Perikanan, T., & Mulawarman, U. (2022). Profil Hedonik Kemplang Panggang Khas Palembang. *Jurnal Ilmu Perikanan Air Tawar (clarias)*, 3(1), 1–5.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, Vol. 04(2), 286–290.
- Nurdiani, I., Suwardiyono, & Kurniasari, L. (2021). Pengaruh Ukuran Partikel Dan Waktu Perendaman Ampas Tebu Pada Peningkatan Kualitas Minyak Jelantah. *Inovasi Teknik Kimia*, Vol 6, No.1, 28–36.
- Nurjanati, M., & Winarsi, H. (2019). Efek Lama Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori Dan Kadar Protein Terlarut Susu Kecambah Kacang Merah (Sukarah) Untuk Remaja Obesitas. *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 2(2), 27–42. <https://doi.org/10.20884/1.jgpps.2018.2.2.1352>
- Nurminabari, I. S., Sumartini, S., & Kusumah, N. (2022). Pendugaan Umur Simpan Sambal Gami Dikemas dalam Jar Polyethylene Terephthalate (PET). *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 3(1), 27–38. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v3i1.59678>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Purnama, A., Khairiyah Nasution, C., & Khairani, E. N. (2021). Analisis Kandungan Vitamin C Pada Beberapa Bahan Makanan Dengan Metode Iodometri. *Jurnal Pendidikan*.
- Purwoko, S. A. (2023, July 9). 7 Bahan Pengawet Makanan Alami, Sehat dan Aman Dikonsumsi. Hallo Sehat . <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/pengawet-makanan-alami/>
- Rahadjo, P., Yanaf, N. Y., Ambarita, D. M., & Nusantara, B. (2020). *Minyak Goreng Untuk Pengolahan Pangan* . Gadjah Mada University Press.
- Rahayu, E., & Berlian, N. V. (2007). *Bawang Merah*. Penebar Swadaya.

- Rahmadhani, K. F., & Kurniawati, E. (2022). Karakteristik Fisik dan Kimia Sambal Gurita dengan Pra-Proses Perlakuan Cabai yang Berbeda. *Journal of Food Engineering*, 1(4), 184–190.
- Ramadhanti, S., Waluyo, B., Jurusan,), Pertanian, B., Pertanian, F., Brawijaya, U., Veteran, J., & Timur, J. (2021). Analisis Keragaman dan Filogenetik Spesies Cabai (*Capsicum* sp) Berdasarkan Karakter Morfologi Variability and Phylogenetic Analysis of Pepper Species (*Capsicum* sp) Based Morphological Characters. *Jurnal Produksi Tanaman*, 9(4), 266–275.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., & Priyanto, G. (2014). Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling Pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Journal Agritech*, 34(3), 330–336.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, Vol 7(1), 25–28. <https://doi.org/https://doi.org/10.35799/cp.7.1.2014.4851>
- Sanuddin, M., Andriani, M., & Suci Ramadhani. (2021). Penetapan Kadar Vitamin C pada Ekstrak Paprika (*Capsicum annum* var. *grossum* Sendtn.) di Supermarket menggunakan Metode KCKT. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 18(02), 207–212.
- Sebayang, L. (2014). *Bercocok Tanam Paprika In Greenhouse* (P. S. N. Simatupang, Ed.). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Souza, C. S., Daood, H. G., Duah, S. A., Vinogradov, S., Palotás, G., Neményi, A., Helyes, L., & Pék, Z. (2022). Stability of carotenoids, carotenoid esters, tocopherols and capsaicinoids in new chili pepper hybrids during natural and thermal drying. *LWT*, 163. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113520>
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (2010). *Analisa Bahan Pangan dan Pertanian* (Edisi. 2; Cet. 4).
- Syamsiah, I. S., & Tajudin. (2003). *Khasiat & Manfaat Bawang Putih: Raja Antibiotik Alami*. Agromedia Pustaka.
- Thalib, M., Program, M., Ilmu, S., Pangan, T., Pertanian, D. T., & Pertanian, F. (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 Agrokomples*, 78–85.
- Tim Penulis Agriflo. (2021). *Biologi Cabai*. Penebar Swadaya.

- Wang, J., Duan, X., An, Y., He, J., Li, J., Xian, J., & Zhou, D. (2024). An Analysis of Capsaicin, Dihydrocapsaicin, Vitamin C and Flavones in Different Tissues during the Development of Ornamental Pepper. *Plants*, 13(15). <https://doi.org/10.3390/plants13152038>
- Warsi, & Guntarti, A. (2013). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Paprika Hijau (*Capsicum Annum L.*) Antioxidant Activity Of Methanolic Extract Of Green Paprika Fruit (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, Vo. 3, No.1, 9–19.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi* (Edisi 1). M-Brio Press.
- Wulandari, F., & Moegiratul Amaro. (2021). Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Lama Fermentasi Terhadap Mutu Fisik, Kimia, Organoleptik Dan Mikrobiologi Tepung Mocaf. *Prosiding SAINTEKS LPPM Universitas Mataram*, 3, 169–181.
- Wulandari, S. (2022). *Analisis Usaha Sambal Bawang Mercon Di Desa Buduan Kecamatan Suboh Kabupaten Situbondo* [Diploma Thesis]. Politeknik Negeri Jember.
- Yasser, M., Asfar, I. A., Istayana, A. M., Asfar, A., & Budianto, E. (2020). Peningkatan Keterampilan Ibu Rumah Tangga Melalui Diversifikasi Produk Sekunder Pengolahan Minyak Kelapa Tradisional. *Prosiding Seminar Edusainstech*, 542–547. <https://www.researchgate.net/publication/348870980>
- Yayuk Trisnawati, C., & Christian Kaharso, V. (2024). Pengembangan Produk Sambal Bawang dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Lele. *Journal Of Food and Culinary*, Vol. 7, No. 1(1), 16–24. <https://doi.org/10.12928/jfc.v7i1.10025>
- Yulianto, W., Kisworo, D., Bulkaini, B., Rani Dewi Wulandani, B., Haryanto, H., & Fahrullah, F. (2024). *Pelatihan Pembuatan Sosis dan Bakso yang Mengandung Bagan Antioksidan Alami sebagai Pangan Fungsional pada Masyarakat Desa Sembung, Lombok Barat*. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i1.6685>
- Zhao, J., Zhang, Y., Chen, Y., Zheng, Y., Peng, C., Lin, H., Che, Z., & Ding, W. (2023). Sensory and Volatile Compounds Characteristics of the Sauce in Bean Paste Fish Treated with Ultra-High-Pressure and Representative Thermal Sterilization. *Foods*, 12(1). <https://doi.org/10.3390/foods12010109>
- Zhou, Y., Wang, X., Chen, Y., & Yuan, B. (2021). Effects of different paprikas on the quality characteristics and volatile flavor components of spiced beef. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(4). <https://doi.org/10.1111/jfpp.15353>