

DAFTAR PUSTAKA

- Ainia, H., Yusman, T., Sepadyawan. 2018. Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Menggunakan Jenis Kemasan Berbeda Dengan Metoda ASLT Model Arrhenius. Universitas Pasundan.
- Arif, A.B. 2016. Metode ASLT dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. Vol. 25 (2): 189-198.
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Pangan. Universitas Bakrie.
- Asni, N., Dewi, N., 2010. Teknologi Pengolahan Saus Cabai Berkualitas dan Keamanan Pangan nya ditingkat Petani Provinsi Jambi. BPPT. Jambi.
- BSN. 2016. SNI 44880-2016. Cabai. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- BSN. 2006. SNI 01-2976-2006. Saus Cabai. Departemen Kesehatan R.I, Jakarta.
- BSN. 2004. SNI 01-3546-2004. Saus Tomat. Departemen Kesehatan R.I, Jakarta.
- Bagja, J. S., S. Yuwono, dan D. Widyaningtyas. 2015. Pendugaan Umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dan Model Arrhenius. Jurnal pangan dan Agroindustri. 3(2): 1627-1636
- Bancin, Latifah, 2018. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sambal Andaliman dan Penentuan Umur Simpannya. Universitas Sumatera Utara.
- Bilang, M., Dirpan, A., dan Sakinah, N., 2018. Pengaruh Pemanasan Berulang (*Tyndalisasi*) Saus *Spaghetti* Ikan Tuna Terhadap Daya Terima dan Pendugaan Umur Simpan Dengan Metode Akselerasi Model Persamaan Arrhenius. Unhas. Makassar.
- Desniar., D. Purnomo., dan W. Wijatur., 2009. Pengaruh Konsentrasi pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger sp*) dengan Fermentasi Spontan. JPHPI. Vol XII (1).
- Dewi, I.A., Gunadnya, I.B., dan Pudja, I.A. 2019. Penentuan Umur Simpan Bumbu Rujak Kemasan Botol Plastik Menggunakan Metode Arrhenius. Universitas Udayana. Bali.

- Emi, S., Eko, B., Agustono, P., 2017. Pengaruh Kombinasi Jenis dan Teknik Pengemasan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Bumbu Ayam Taliwang Khas Lombok Selama Penyimpanan. Universitas Mataram.
- Fitri, S., Fajar, R., dan Ahmad, I., 2017. Potensi Ekstrak Kasar Enzim Bromelin pada Bonggol Nanas Sebagai Koagulan Alami Lateks. Universitas Riau.
- Hamdiyati, Y. 2017. Pertumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Handayani, C.B., Tari, A.I., dan Afriyanti. 2018. Umur Simpan Saus Tomat pada Berbagai Konsentrasi Pengental. Universitas Veteran Bangun Nusantara.
- Izzati, A.A., 2018. Proses Produksi Saus Sambal Dan Analisa Jenis *Down Time* Pada Proses Pengemasan Line Botol Kaca “Indofood” Di Pt. Indofood Cbp Sukses Makmur, Tbk. Divisi Food Seasoning. Universitas Soegijapranata Semarang.
- Juliarsi M., Nazaruddin dan Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi terhadap Mutu Sambal Masin Khas Sumbawa. Universitas Mataram. Reka Pangan Vol. 12.
- Junita, D., dan Novitasari, M., 2019. Analisis Masa Simpan Sambal Tempoyak Berpotensi Sebagai Produk Oleh-oleh Baru. STIKes Baiturrahim Jambi.
- Khairunnisa, Ridwansyah, dan Rusmarilin, H., 2018. Pengaruh Perbandingan Jumlah Cabai Merah dengan Andaliman terhadap Mutu Sambal Andaliman dan Penentuan Umur Simpan. Universitas Sumatera Utara.
- Linatas, B. 2010. Aplikasi Metode Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Lada Hijau Kering (*Dehydrated Green Pepper*). (Skripsi). IPB. Bogor.
- Maghu, R.A., Candra I.P., dan Mangku, I.G. 2019. Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Sambal “Maroto” Khas Sumba Barat Daya. Jurnal Warmadewa Vol. 24: 63-72.
- Mamuaja, C.F., dan Helvriana, L., 2017. Karakteristik Pasta Tomat dengan Penambahan Asam Sitrat Selama Penyimpanan. Universitas Sam Ratulangi.
- Meikapasa, N.W.P., 2016. Aplikasi Model Arrhenius Dalam Pendugaan Kualitas Dan Umur Simpan Saus Tomat. Universitas Pasundan.

- Nadzifah, N., Nurani, A.S., dan Mahmudatussa'adah A., 2019. Pengawetan Dan Daya Terima Saus Nanas Sebagai Oleh-Oleh Khas Subang. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Ndruru, Y., Nuraeni, F., dan Sunarmani. 2018. Pendugaan Umur Simpan Cabai Merah Giling (*Capsicum annum L.*) dengan Menggunakan Metode ASLT Pendekatan Arrhenius. FMIPA Universitas Pakuan.
- Nour, V. I., Trandafir, and Lonica. 2010. *HPLC Organic Acid Analysis In Different Citrus Juice Under Reversed Phase Conditions*. Not. Bot. Hort. Agrobot.
- Nursari, Karimuna, La., dan Tamrin. 2016. Pengaruh pH dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia Organoleptik dan Daya Simpan Sambal. JSTP Universitas Halu Oleo.
- Palupi, N.S., F. Kusnandar, D.R. Adawiyah, dan Dahrulsyah. 2014. Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung Bagi UKM. JITP. IPB: Bogor. Vol. 2 (1): 30-41.
- Parhusip. 2006. Kajian Mekanisme Antibakteri Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodiuk DC*) Terhadap Bakteri Patogen Pangan. IPB: Bogor.
- Reli, Rapeka. 2016. Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. Skripsi. Bogor. IPB.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., dan Priyanto G. 2014. Model Kinetika Degradasi *Capcaisin* Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. Universitas Jambi. Agritech Vol 34.
- Sari, S.N., I. Suhaidi dan R.J. Nainggolan. 2015. Pengaruh Perbandingan Bubur Buah Tomat dengan Sari Ubi Jalar Oranye dan Konsentrat Kalium Sorbat terhadap Mutu Saus Pepaya. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 3 (3): 323–329.
- Sepadyawan. 2018. Artikel Tugas Akhir. Pendugaan Umur Simpan Pasta Bawang Merah Menggunakan Jenis Kemasan Berbeda dengan Metode ASLT Model Arrhenius. Universitas Pasundan.
- Sjarif, S. R., dan Rosmaeni, A., 2019. Pengaruh Penambahan Pengawet Alami terhadap Umur Simpan Pasta Tomat. Balai Besar Industri Perkebunan.

- Sonangda, Murti. 2018. Pengaruh Perbandingan Persentase Andaliman dengan Bawang Putih dan Lama Simpan Terhadap Mutu Sambal Tuk Tuk. USU.
- Starovicova, M. dan R. Hartemink, 2017. Jamur dan Cendawan. www.Foodinfo.net/id/qa/qasaf25.htm. (Diakses pada tanggal 05 Mei 2020).
- Sri, S., Masniari, P., Susan M., dan Andriani. 2014. Uji Daya Antibakteri Bawang Putih Terhadap Bakteri *S. Aureus*, *E. Colli*, *S. typhimurium* dan *P. Aeruginosa* dalam Meningkatkan Keamanan Pangan. Balai Besar Penelitian Veteriner.
- Sukasih, E., Sunarmi, dan Budiyanto, A. 2007. Pendugaan Umur Simpan Pasta Tomat Kental dalam Kemasan Botol Plastik dengan Metode Akselerasi. Litbang Deptan.
- Utami, D.A., 2012. Skripsi. Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabai Merah, Cabai Keriting dan Cabai Rawit yang di Fermentasi. Universitas Hasanuddin.
- Wiyono, C.H. 2019. Skripsi. Pengaruh Penambahan Kalium Sorbat terhadap Umur Simpan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Sambal Hijau dan Sambal Bawang. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Wulandari, Dety. 2001. Skripsi. Penentuan Umur Simpan Saus Paprika (*Capsicum annum var. grossum*) dari Bahan Bau Paprika Sisa Grading. IPB.