

Daftar Pustaka

- [IUPAC], I. U. o. P. a. A. C., 1987. *Standard method for the analysis of oils and fats and derivatives*. 7 ed. Oxford (UK): Blackwell Scientific Publishing Ltd..
- Affandi, D. R., S., A. P. & M., d. S. R., 2020. Umur Simpan Sambal Pari (Dastis sp.) Asap yang Dikemas Jar pada Beberapa Cara Pemasakan dengan Metode Pendugaan ASLT. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), pp. 111-123.
- Aidos, I. et al., 2003. Chemical and sensory evaluation of crude oil extracted from Herring by-products from different processing operation. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 51(7), pp. 1897-1903.
- Andarwulan, N. d. P. H., 2004. Keamanan pangan adalah kriteria utama yang harus dipenuhi oleh produk pangan. Setiap apa yang dikonsumsi akan mempengaruhi tubuh manusia, sehingga keamanan pangan hal mutlak yang harus dipenuhi produsen pangan.. *Pelatihan Pendugaan Kadaluwarsa (Self Life)*.
- Anonym, 2014. *Beda Antara Shelf Life dan Expiration Date*. s.l.:s.n.
- Ariani, 2018. Pemanfaatan Botol Plastik Bekas Menjadi Media Tanam (POT) di Lahan Sempit. *Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 2(1), pp. 1-7.
- Arpah, M. & Syarief, d. R., 2000. Evaluasi model model pendugaan umur simpan pangan dari difusi hukum Fick Unidireksional. *Buletin Teknologi dan Industri Pertanian*, 11(1), pp. 11-16.
- Asiah, N., Cempaka, L. & W., d. D., 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan: Penerbitan Universitas Bakrie .
- Ayustaningwarno, 2021. *Pendugaan umur simpan*, Semarang: Ilmu Gizi Undip.
- Badan Standarisasi Nasional, 2002. *Standar Minyak Goreng : SNI 01-3741-2002*. Jakarta: s.n.
- BPOM, 2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga Sambal dalam Kemasan*. Jakarta: BPOM.
- BSNI, 1998. Sambal Terasi SNI 01-4865.1-1998. *SNI*.
- Cahyo, M. F. N., Hastuti, S. & Maflahah, d. I., 2016. Penentuan Umur Simpan Terasi Instan dalam Kemasan. *Agrointek*, 10(1), pp. 55-62.
- CDR Food Lab, -. p-anisidine Value (AnV) Test in Fats and Oils. *cdrfoodlab*.
- Diniyah, N., Giriarto, A., S. & RA., A., 2015. Pendugaan umur simpan "beras cerdas" berbasis mocaf, tepung jagung menggunakan metode Accelerated

Shelf-Life Testing (ASLT) pendekatan Arrhenius. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 32(1), pp. 1-8.

EIU, 2020. *EIU*. [Online]
Available at: <https://foodsecurityindex.eiu.com/Index>
[Accessed 11 Oktober 2021].

Estiasih, T. d. A., 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. 1 ed. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Fathurahmi, S. d. S., 2019. Pengaruh Konsentrasi dan Suhu Larutan Osmotik terhadap Penyusutan Volume, Kekerasan dan Warna pada Buah Naga. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 4(2), pp. 59-64.

Floros, J. & Gnanasekharan, V., 1993. *Shelf life prediction of packaged foods : chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. London: Elsevier Publ..

Ginting, E. B., 2015. Pendugaan Umur Simpan Produk Sari Kecap dengan Metode Accelerated Shelf-Life Testing.

Herawati, H., 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), pp. 125-129.

Husna, F. N., 2020. Pendugaan Umur Simpan Produk Makanan Tambahan (MT) dengan Metode Accelerated Shelf-life Testing (ASLT). *Skripsi*.

Kai, R. A., n.d. Oxidation of food grade oils. *Plant and Food Research*, pp. 1-2.

Kartika, B. H. P. S. d. W., 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. In: Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.

Karyadi, J., 1999. Ketengikan Minyak dan Lemak karena Oksidasi. *Bulletin Penelitian*, 21(3).

Ketaren, S., 1989. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Pres.

Khairina, R. F. Y. S. H. d. R. N., 2013. Profil ronto produk fermentasi udang tradisional di Kalimantan Selatan. *Prosiding Seminar Nasional*, pp. 153-159.

Khairina, R. M. N. C. T. U. S. R., 2016. Karakteristik Fisikawi, Kimiawi, dan Mikrobiologis Ronto Selama Penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), pp. 348-355.

Khairina, R. et al., 2020. Chemical and Organoleptik Characteristics of Sambal Ronto. *International Journal of Advance Tropical Food (IJATF)*, 2(2), pp. 43-50.

- Khairina, R. N. S. I. K. M. Y. R. F., 2020. Chemical and Organoleptik Characteristics of Sambal Ronto. *International Journal of Advance Tropical Food (IJATF)*, 2(2), pp. 43-50.
- Kusnandar, F., 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., 2011. *Pendugaan umur simpan produk pangan dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT)*. s.l.:Di Dalam : Husna, Fajriyah Nidaa'ul. 2020. Pendugaan umur simpan produk makanan tambahan (MT) dengan metode accelerated shelf-life testing (ASLT). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Meikapasa, N. W. P. & Seventilofa, I. G. N. O., 2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen dan Vitamin C Saus Tomat pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan. *Ganecswara*, 10(1), pp. 81-86.
- Mendez, D. H., Galves, A. P. & Mosquera, d. M. I. M., 2001. A rapid spectrofotometric method for the determination of proxide valie in food lipids with high carotenoid content. *JAOCs*, 78(11), pp. 1151-1155.
- Mokrzycki, W. & Tatol, M., 2012. Colour difference ΔE - a survey. *Machine and GraphHics and Vision*, 20(4), pp. 383-411.
- O'Brien, R., 2009. *Fats and oils*. London: Crc press.
- Pantastico, B., 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Raharjo, S., 2006. *Kerusakan Oksidatif pada Makanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rizka, 2020. Pendugaan Umur Simpan Bolu Cukke Oleh-oleh Khas Kabupaten Barru dengan Menggunakan Metode Extended Storage Studies (ESS). *Skripsi*.
- Rohman, A. & Sumantri, d., 2007. *Analisis Makanan*. 1 ed. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Saksono, L., 1986. *Pengantar Sanitasi Makanan*. 1 ed. Bandung: PT Alumni.
- Siti, N., Dewanti, T. & Kuntanti, d., 2001. *Studi kerusakan dan keamanan pangan minyak goreng bekas (Kajian dari perbedaan jenis minyak goreng dan bahan pangan yang digoreng)*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Sukotjo, S., Saragih., R. & Javier, d. R. M., 2019. Umur Simpan Sambal Tauco pada Suhu Penyimpanan Berbeda. *Technopex*, pp. 216-221.

- Syahrin, A. I. M. E. S. M., 2016. Prospek Usaha Pengolahan Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Desa Muara Kintap Kecamatan Kintap Kabupaten Tanah Laut Provinsi Kalimantan Selatan. *EnviroScienteeae*, 12(3), pp. 149-159.
- Syarief, R., Ega, L. & Nurwitri, d. C. C., 2003. *Mikotoksin Bahan Pangan*. 1 ed. Bogor: IPB Press.
- Tambak, A. F. B. T., 2020. *Pendugaan Umur Simpan Es Krim Spirullinea plantesis dengan Gliserol monostearat-lesitin- sebagai emulsifier da natrium alginat-k-karagenan sebagai stabilizer menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Test*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- UU, 1996. *Undang-Undang No. 7 1996 Tentang Pangan*. Jakarta: s.n.
- Yang, X., 2016. *Oxidative Stability and Shelf Life of Foods Containing Oils and Fats*. Maryland: Elseivier Science Ltd.
- Yunita, S. M. & Ningsih, I., 2021. Masa simpan aneka sambal dari bahan nabati menggunakan metode ASLT : Kajian Literatur. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), pp. 459-468.