

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah A.A., Alamsjah M.A., dan Sugijanto N.E.N. 2021. *Antioxidant properties from seaweeds Kappaphycus alvarezii, Euchema spinosum and Sargasum sp. using different solvent*. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science 679
- Abdullah Bin Arif. 2016. *Metode Accelarated Shelf Life Test (Aslt) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya Dan Cempedak*. Jurnal Informatika Pertanian, Vol. 25 No.2
- Agustina S, Widodo P, Hidayah H. A. 2014. *Analisis Fenetik Kultivar Cabai Besar Capsicum annum L. dan Cabai Kecil Capsicum frutescens L. Scripta Biologica*. Vol. 1, No. 1
- Akoh, C.C. and D.B. Min. 2008. *Food Lipids: Chemistry, Nutrition, and Biotechnology*. Boca Raton: CRC press.
- Association of Official Analytical Chemists. 1999. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. AOAC, Inc. Arlington. Virginia
- Ayucitra A, Nani I, Viska M Y K D, Gideon F, Aditya Y. 2011. *Potensi Senyawa Fenolik Bahan Alam Sebagai Antioksidan Alami Minyak Goreng Nabati*. Jurnal Widya Teknik Vol. 10, No. 1
- Bukhari. 2017. *Pendekatan Ilmu Fisika Dan Matematika Dalam Memahami Konsep Reaksi Oksidasi- Reduksi (Redoks)*. Jurnal DEDIKASI Vol.1, No. 2
- Cahyono B. 2003. *Cabai Rawit*. Kanisius. Yogyakarta
- Cuvelier, M. E. C. Berset, dan H. Richard. 1994. *Antioxidant Constituent in Sage (Salvia officinalis)*. Journal of Agriculture and Food Chemistry Vol 42
- Djuma A.W. 2014. *Effect Frequency Frying on Peroxide Number to Cooking Oil In Packaging*. Jurnal Info Kesehatan, Vol. 13, No. 2

- Fauzi A., Surti T., Rianingsih L. 2016. *Efektivitas Daun Teh (Camellia Sinensis) Sebagai Antioksidan Pada Fillet Ikan Bandeng (Chanos Chanos Forsk.) Selama Penyimpanan Dingin*. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi, Vol. 5 No. 4
- Fennema, O. R. 1985. *Principle of Food Science*. Marcel Dekker. New York
- Gobel R. A. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Repositori Universitas Hasanudin. Makasar
- Gülçin İ. 2012. *Antioxidant activity of food constituents: an overview*. Arch Toxicol 86:345–391
- Hu M & Jacobsen C. 2016. *Oxidative Stability and Shelf Life of Foods Containing Oils and Fats*. AOCS Press. London
- Hariyadi P. 2019. *Masa Simpan Dan Batas Kedaluwarsa Produk Pangan : Pendugaan, Pengelolaan, Dan Penandaannya*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Haryadi R., Nuraida L. 2001. *Pangan Tradisional Basis bagi Industri Pangan Fungsional dan Suplemen. Teknologi Pangan dan Gizi*, PSPG, PKMT, IPB. Jakarta
- Herdiana D. D., R. Utami, Anandito R.B.K. 2014. *Kinetika Degradasi Termal Aktivitas Antioksidan Pada Minuman Tradisional Wedang Uwuh Siap Minum*. Jurnal Teknosains Pangan Vol 3 No. 3
- Junaedi H. 2015. *Penentuan Umur Simpan Produk Sambal Pecel Siap Saji Dengan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT)*. Repositori Universitas Gadjah Mada
- Karjadidjaja I. 2009. *Monosodium Glutamat Dan Kesehatan*. Ebers Papyrus. Vol. 15, No. 1
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press, Jakarta.

- Koswara S, Purba M., Dyah S., Anita N.A., Yanti K.L., Nur A.Y., Ratna W., Devi R., Cita L., Siti A., Nurita L.T., Puji L. 2017. *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga Sambal Dalam Kemasan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan. Jakarta
- Kouassi CK, Koffi-nevry R, Guillaume LY. 2012. *Profiles of bioactive compounds of some pepper fruit (Capsicum L.) Varieties grown in Côte d’Ivoire. Innovative Romanian Food Biotechnol* 11: 23-31
- Kurniawati W. 2007. *Penentuan Formula Antioksidan untuk Menghambat Ketengikan pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan selama Satu Bulan*. Jurnal Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian, IPB
- Lemeshow, S., Hosmer, D.W., Klar, J & Lwanga, S.K. 1997. *Besar Sampel Dalam Penelitian Kesehatan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Mandal S., B. Hazra, Rhitajit Sarkar, Santanu Biswas, N. Mandal. 2009. *Hemidesmus Indicus, An Age-Old Plant: Study Of Its In Vitro Antioxidant And Free Radical Scavenging Potentials. Journal of Pharmacologyonline* 1: 604-617
- M Hairun N.I.A.S. 2020. *Kajian Kelengkapan Dan Identitas Label Kemasan Dan Nilai pH Bakso Di Kota Makassar*. Skripsi Universitas Hasanuddin. Makassar
- McMahon J.A., Michael J.Z., and Remenar J.F.. 2004. *Polymorphism in butylated hydroxy anisole (BHA). Chemical Communications*. 278 – 279
- Md. Ashrafuzzaman Zahid, Jin-Kyu Seo, Rashida Parvin, Jonghyun Ko, and Han-Sul Yang. 2019. *Comparison of Butylated Hydroxytoluene, Ascorbic Acid, and Clove Extract as Antioxidants in Fresh Beef Patties at Refrigerated Storage. Food Science of Animal Resources* 39(5):768-779
- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y., Nurliana, N. 2016. *Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan Lactobacillus casei. Jurnal Agripet*, 16(1), 49–55

- Nadia N. S. 2017. *Karakteristik Penggunaan Antioksidan di Bidang Dermatologi Pada Pasien Di Balai Penyakit Kulit, Kelamin Dan Kosmetika Jl. Veteran*. Repositori Universitas Hasanudin. Makasar
- Niki E. 2019. *Vitamin E: Chemistry and Nutritional Benefits*. The Royal Society of Chemistry. London
- Novianti A. 2016. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sambal “Goang” Instan*. Repositori UNPAS
- Nursari, Karimuna L., Tamrin. 2016. *Pengaruh Ph Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik Dan Daya Simpan Sambal*. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 1, No. 2
- Oktaviani N. D. 2009. *Hubungan Lamanya Pemanasan dengan Kerusakan Minyak Goreng Curah Ditinjau dari Bilangan Peroksida*. *Jurnal Biomedika* Vol. 1 No. 1
- Palupi N.S, Zakaria F.R, Prangdimurti E. 2007. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Modul e-Learning ENBP, Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-Fateta-IPB
- Palupi N. S., Kusnandar F., Adawiyah D. R., Syah D. 2010. *Penentuan Umur Simpan dan Pengembangan Model Diseminasi Dalam Rangka Percepatan Adopsi Teknologi Mi Jagung bagi UKM*. *Jurnal Manajemen IKM* Vol. 5 No. 1
- Parwata I.M.O.A. 2016. *Antioksidan*. Bahan Ajar Kimia Terapan, Universitas Udayana
- Pramesthi D., Ardyati I., dan Slamet A. 2020. *Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar*. *BIODIK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi* Vol. 6, No. 03, Hal. 225-232

- Prasonto, dkk. 2017. *Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum)*. ODONTO Dental Journal. Vol. 4, No. 2
- Raharjo S. 2018. *Kerusakan Okidatif Pada Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Ravelianto N. 2017. *Struktur Dan Dasar Penamaan Sambal Di Delapan Rumah Makan Di Kabupaten Sleman, Kabupaten Bantul, dan Kota Yogyakarta*. Tugas Akhir Universitas Sanata Dharma
- Riyanti F., Loekitowati H.P. dan Muharrani R. 2011. *Pengaruh Pemanasan Dan Penambahan Antioksidan Bht Pada Minyak Biji Ketapang (Terminalia Catappa Linn.) Dan Kinetika Reaksi Oksidasi*. Laporan Penelitian Sriwijaya. Inderalaya
- Rugger C. W., Eric J.K., Earl G. Hammond. 2002. *Abilities of Some Antioxidant ti Stabilize Soybean Oil in Industrial Use Condition. Journal Paper JAOCS* vol. 79. pp 733-735
- Sammet K., E. Duehlmeire, H. P. Sallmann, C.von Canstein, T.von Mueeffling and B.Nowak. 2006. *Assesment of the antioxidative potential of dietary supplementation with a tocopherol in low nitite salami type sausages. Meat Sci.* 72:270-279
- Shahidi F., Wanasundhara. 1997. *Methods of Measuring Oxidative Rancidity in Fats and Oils*. Marcel Dekker Inc. New York. pp 377-396
- Soekarto S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta
- Subagyono K. 2010. *Budidaya Dan Pascapanen cabai Merah (Capsicum annum .L)*. BPTP Jawa Tengah. Ungaran
- Sujadi, dkk. 2012. *Kadar Dan Komposisi Kimia Minyak Pada Bagian-Bagian Buah Kelapa Sawit (Elaeis Guineensis Jacq.) Dari Delapan Varietas PPKS. Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, 24(2): 67-76

- Sumpena U. 2013. *Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabe (Capsicum Sp) Di Indonesia. Jurnal Ilmu Pertanian* Vol. 9. No 2
- Suprayitno. 2015. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usaha Tani Cabai Merah (Capsicum Annum L.). Jurnal Universitas Bojonegoro*
- Surdijati S. 1990. *Pengaruh Derajat Ketengikan, Harga Perbandingan Asam Lemak "Polyunsaturated" Dan "Saturated" Dari Minyak Kelapa Sawit Dan Minyak Kacang, Setelah Penambahan Butil Hidroksi Toluene Dan Atau Tersier Butil Hidrokinon Terhadap Kadar Kolesterol Dalam Serum Darah Tikus. Thesis Universitas Airlangga*
- Sutiko, Adi Sampurno, A Nani Cahyanti dan Dewi Larasati. 2020. *Pengaruh Lama Pemanasan Lumpia Basah Kemasan Non Vakum Terhadap Tpc, Ph, Aw dan Sensori Selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 15 (1) (2020) 28-33
- Tarwendah I. P. 2017. *Jurnal Review: Studi Komparasi atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.2:66-73
- Wasono, M.S.E., & Sudarminto S.Y. (2014). *Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing Dengan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 178-187.
- Wikandari P. R., et al. 2020. *Antioxidant Properties of Single Garlic (Allium sativum) Pickle. Digital Press Life Sciences* 2: 00006
- Winarno F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yanti H, Hidayati, Elfawati. 2008. *Kualitas Daging Sapi Dengan Kemasan Plastik PE (Polyethylen) dan Plastik PP (Polypropylen) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. Jurnal Peternakan* Vol. 5 No. 1

Zulius A. 2017. *Rancang Bangun Monitoring pH Air Menggunakan Soil Moisture
Sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. JUSIKOM.*
Vol 2, No. 1