

DAFTAR PUSTAKA

- Alex, S. 2012. *Usaha Tani Cabai*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- Astawan, M. 2007. *Saus Cabai*. <http://dianbulan.multiply.com>. [Diakses 29 Maret 2016]
- Barlina, R. 2015. *Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan*. *Perspektif* 14(1) : 37-49.
- Buckle, K.A., R.A Edwards, G.H. Fleet, dan Wooton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. UIPress. Jakarta.
- Buntaran, W., Astirin, O. Dan Mahajuno, E. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Manisan Kering Tomat (Lycopersicum esculentum)* Bioteknologi, UNS. 8 (1) : 9
- Departemen Pertanian. 2009. *Standar Prosedur Oprasional (SPO) Pengolahan Cabai*. Departeman Pertanian. Jakarta
- Dewanti, T., Rukmi, Widya D, Nurcholis., dan Mochamad., Maligan, Jaya Mahar. 2010. *Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabai*. Malang : Universitas brawijaya
- Ding, H., Chin, Y. W., Kinghorn, A.D., & D'Ambrosio, S. M. 2007. Chemopreventive Characteristics of Avocado Fruit. *Seminars in Cancer Biology* 17(5) :386-394.
- Fachruddin,. 2008. *Membuat Aneka Selai*. Penerbit Kanisius, Jakarta. 56 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Farikha, I., Anam, C., & Widowati, E. 2013. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Hambali, E., A. Suryani. dan Wadli. 2007. *Membuat Aneka Olahan Cabai* Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Harpenas, A dan Dermawan R. 2014. *Budidaya cabai Unggul*. Penerbit swadaya , Bogor.
- Hartiati, A., Sri, M., dan Puspendari, D. 2009. *Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (Hibiscus sabdariffa L.)*. *Jurnal Agrotekno* 15 (1): 20-24.

- Hidayat, S., dan Rodame, M.N. 2015. *Kitab Tumbuhan Obat*. Penerbit Swadaya Grup, Jakarta Timur
- Kumalaningsih, S., & Suprayogi. 2006. *Tamarillo (Terong Belanda)*. Terbus Agrisarana. Surabaya. 97 hal.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. Ebookpangan.com
- Lanny, L. 2012. *Health Secret Of Pepper (Cabai)*. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Lestari, R.E. 2006. *Karakteristik Fisik dan PH Selai Pisang Raja*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. 10-12 hal.
- Mathur, N. K. 2012. *Industrial Galactomannan Polysaccharide*. Boka Raton, Florida, CRC Press. 4 – 16 hal.
- Muchtadi, T dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta. 245 hal.
- Nataliningsih. 2009. *Pengaruh Imbangan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) dan Labu Kuning (*Cucurbita maschata ex. Poir*) Terhadap Karakteristik Saus Tomat*. [Makalah Karya Ilmiah]. Fakultas Pertanian, Universitas Bandung Raya. Bandung.
- Prajapati, V. D., Girish K. J., Naresh G. M., Narayan P. R., Bhanu J. N., Nikhil N. N. dan Bhavesh C. V. 2013. *Review Galactomannan: A Versatile Biodegradable Seed Polysaccharide*. International Journal of Biological Macromolecules 60: 83-92.
- Putra, I. R, Asterina dan Laila, I. 2014. *Gambaran Zat Pewarna Merah pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara*. Jurnal Kesehatan Andalas.
- Ratima. 2014. *Khasiat Tersembunyi Kolang-kaling*. Tabloid Sinar Tani. Jawa
- Saragih, N.M. 2012. *Mempelajari pembuatan permen jelly dari kolang-kaling (*Arenga pinnata merr*)*. Universits Sumatra Utara. Medan. 73 hlm.
- Savira, Husni. 2019. *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata, Merr*) Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Topping Jam Pepaya (*Carica papaya, L*)*. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 73 hal.
- Sayuti, K., dan R. Yenrina, 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University. Padang.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S. M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor : IPB Press
- Setiadi. 2012. *Bertanam Cabai di Lahan dan Pot*. Penebar swadaya. Jakarta
- Setiadi. 2008. *Jenis dan Budidaya Cabai Rawit*. Penebar Swadaya. Bogor
- Sittikijyothin, W., D. Torres dan M.P. Goncalves. 2005. *Modelling The Rheological Behaviour of Galaktomannans Aquerus Solution*. Carbohydrate Polymers 59 : 339-350.
- Susanto, A. *Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul, dan Pedagang Besar*. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. 2009. Hal 826-836.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. *Cara uji makanan dan minuman* Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian. Jakarta (SNI 01-2891-1992).
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. *Saus Cabai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Srivastava, M. Dan V. P Kapoor. 2005. *Seed Galaktomannan : An Review Chemistry and Biodiversity* 2: 295-317 hal.
- Syukri, Daimon. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Andalas University Press. Padang. 1-67 hal.
- Torio, M. A.O., S Joydee dan E. M. Florinia., 2006. *Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (Arenga saccharifera) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity*. Philippine Journal of Science 135 (1) 2006 : 19-30
- Trilaksani. 2003. *Antioksidan: Jenis, Sumber, Mekanisme Kerja dan Peran Terhadap Kesehatan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 154 hal.
- Widyaningtyas, V., Rahayu, Y.C., dan Barid, I. 2015. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning*. Jurnal Pangan dan Agroindustri 3(2): 417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Andi Offset. Yogyakarta. Hal 5-85.
- Wijaya S. 2009. *Studi Penggunaan Empat Jenis Pati Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Sensori Saus*

Cabai Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 35-37 hal.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif.* Andalas University Press. Padang. 159 hal.

