

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 50 hal.
-
- _____. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambah Pangan Pengental*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 189 hal.
-
- _____. 2019. *Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan Produk Fermentasi Sayuran*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 48 hal.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. *Produksi Tanaman Sayuran Buah Semusim*. Sumatera Barat: Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/42/1/produksi-tanaman-sayuran-.html>.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Cemaran Mikroba SNI 19-2987-92*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
-
- _____. 2017. *Karaginan Murni SNI 8391-1:2017*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Akbar, A. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Asam Sitrat terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Selai Lembaran Jambu Biji Merah (Psidium Guajava Linn)*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. 77 hal.
- Ardanti, A. I. P., Wahyuningsih, dan Puteri, M. F. 2017. Pengaruh Penambahan Labu Kuning dan Karagenan terhadap Kualitas Inderawi Fruit Leather Tomat. *Jurnal Teknobuga* 5(2): 89–102.
- Atmaka, W., Af'idatusholikhah, Prabawa, S., dan Yusdhistira, B. 2021. Pengaruh Variasi Konsentrasi Kappa Karagenan terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Gel Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian* 38(1): 25–35.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. A., dan Wootton, M. 1987. *Food Science*. H. Purnomo dan Adiono (penerjemah). *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press. 364 hal.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambah Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. pp. 159-160.
- Desiana, E., dan Hendrawati, T. Y. 2015. Pembuatan Karagenan dari *Eucheuma cottoni* dengan Ekstraksi KOH Menggunakan Variabel Waktu Ekstraksi. *Jurnal Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1–7.
- Distantina, S., dan Fahrurrozi, M. 2010. Proses Ekstraksi Karagenan dari *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Seminar Rekayasa*, 4–5.
- Ega, L., Lopulalan, C. G. C., dan Meiyasa, F. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput

Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(2): 38–44.

- Estiasih, T., dan K, A. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. 2018. *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara. 276 hal.
- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumput Laut. *Jurnal Teknik Pomits* 3(1): 27–32.
- Fikri, M. 2020. *Pengaruh Penambahan Bawang Dayak (Eleutherine palmifolia) terhadap Karakteristik Pasta Bawang Merah (Allium cepa var. ascalonicum) [Skripsi]*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 55 hal.
- Herman dan Willy, J. 2015. Pengaruh Garam Dapur (NaCl) terhadap Kembang Susut Tanah Lempung. *Jurnal Momentum* 17(1): 13–20.
- Irawan, D., dan Hudi, L. 2021. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Sukrosa terhadap Karakteristik Jelly Drink Sari Biji Siwalan (*Borassus flabellifer*). *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology* 2(2): 1–8.
- Irianto, H. E., Susianti, A., Darmawan, M., dan Syamdidi. 2005. Penggunaan Kappa-Karaginan Sebagai Bahan Penstabil Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 11(4): 25–32.
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kulkarni, V. S., dan Shaw, C. 2016. Use of Polymers and Thickeners in Semisolid and Liquid Formulations. In *Essential Chemistry for Formulators of Semisolid and Liquid Dosages*. Elsevier. pp. 43–69.
- Kurnianingsih, A., Susilawati, dan Sefrila, M. 2018. Karakter Pertumbuhan Tanaman Bawang Merah Pada Berbagai Komposisi Media Tanam. *Jurnal Hortikultura Indonesia* 9(3): 167–173.
- Kuswardhani, D. S. 2016. *Sehat tanpa Obat dengan Bawang Merah dan Bawang Putih*. Yogyakarta: ANDI. 154 hal.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2019. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan Ketujuh. Bandung: Alfabeta. 290 hal.
- Muhammad, A., dan Qomariyah, S. N. 2021. *Analisis Usahatani Bawang Merah (Allium cepa L.) di Desa Pandan Blole Kecamatan Ploso Kabupaten Jombang*. Kabupaten Jombang: Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.
- Necas, J., dan Bartosikova, L. 2013. Carrageenan. *Journal Veterinarni Medicina* 58(4): 187–205.
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., dan Rizal, S. 2022. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensori Yoghurt Rasa Pisang Ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan* 1(2): 253–261.
- Nuraisyah, A., Rodiahwati, W., Ariskanopitasari, Isworo, R., dan Mikhratunnisa.

2021. Karakteristik Pasta Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) berdasarkan Perbedaan Sistem Emulsi. *Jurnal Tambora* 5(1): 40–45.
- Panjaitan, E., dan Manalu, C. J. 2022. *Bawang Merah (Allium Cepa Ascalonicum L.)*. Tangerang Selatan: Pascal Books. 71 hal.
- Permatasari, N. A., Yuliasih, I., dan Suryani, A. 2017. Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan Umur Simpannya dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 27(2): 200–208.
- Pratiwi, C. L., Lestari, S., dan Widiastuti, I. 2021. Karakteristik Saus Jeroan Cumi-Cumi dengan Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer. *Jurnal Fishtech*, 10(2): 120–132.
- Priyantono, E., Ete, A., dan Adrianton. 2013. Vigor Umbi Bawang Merah (*Allium Ascallonicum* L.) Varietas Palasa dan Lembah Palu Pada Berbagai Kondisi Simpan. *Jurnal Agrotekbis* 1(1): 8–16.
- Santoso, J., Yoshie, Y., dan Suzuki, T. 2004. Komposisi Mineral, Asam Lemak, dan Serat pada Beberapa Jenis Rumput Laut Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perairan Dan Perikanan Indonesia* 11(1): 45–51.
- Sari, V., Miftahudin, dan Sobir. 2017. Keragaman Genetik Bawang Merah (*Allium cepa* L.) berdasarkan Marka Morfologi dan ISSR. *Jurnal Agronomi Indonesia* 45(2): 175–181.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses* 6(3): 116–122.
- Setiarto, R. H. B. 2021. *Teknik Menggoreng Makanan yang Baik untuk Kesehatan*. Guepedia.
- Setiarto, R. H. B., Agustin, N., Rahmawati, Widhyastuti, N., dan Husein Wawo, A. 2020. Formulasi Pasta Buah Merah (*Pandanus conoideus* Lamk) dan Tepung Ubi Jalar Mikmak (*Ipomea batatas* L.) untuk Produksi Saus Buah Merah Pedas. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* 25(1): 87–99.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Siregar, R. F., Santoso, J., dan Uju. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Kappa Karaginan Hasil Degradasi Menggunakan Hidrogen Peroksida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 19(3): 256–266.
- Sofihidayati, T., Sulistiyono, F. D., dan Sari, B. L. 2018. Penetapan Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi* 8(2): 1–6.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Cetakan Keempat. Yogyakarta: Liberty. 188 hal.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka). *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor*, 8–9.

- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press. 67 hal.
- Tantalu, L., Rozana, dan Isrofatin. 2018. Efektivitas Suhu dan Lama Pasteurisasi Pada Mutu Pasta Bawang merah (*Allium Cepa* Var. *Aggregatum*) Kemasan Standing Pouch. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan* 18(3): 159–164.
- Tantalu, L., Rozana, dan Mushollaeni, W. 2020. *Perancangan dan Pengembangan Produk Pasta Bawang Merah (Shallot Paste)*. Malang: UNITRI Press. 85 hal.
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermathophyta)*. Magelang: Gadjah Mada University Press. pp. 475-477.
- Tojo, E., dan Prado, J. 2003. Chemical Composition of Carrageenan Blends Determined by IR Spectroscopy Combined With a PLS Multivariate Calibration Method. *Journal Carbohydrate Research* 338: 1309–1312.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., dan Istianah, N. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya Press. 258 hal.
- Winarno, F. G. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Cetakan Kelima. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan. 112 hal.
- _____. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Cetakan Kesebelas. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. 251 hal.
- Winarti, S. 2010. *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu. pp. 84..
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan Dan Komponen Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 159 hal.

