

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J. Shivharel, U.S. dan Ramaswamy, H.S. 2002. *A Faraction Conversion Kinetic Model fot Thermal Degradation of Color in Red Chilli Puree dan Paste*. *Journal Sains and Technology* 3(6): 497-503 hal
- Alam, M.D., Ahmed M., Akter S., Islam N., dan Eun J. B., 2009. *Effect of Carboxy Methyl Cellulose and Starch as Thickening Ketchup*. *Pakistan Journal of Nutrition* vol 8(8) : Page 1144-1149
- Alam., Nur., dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia Dan Sifat Fungsional Pati Jagung Berbagai Varietas Yang Diekstrak Dengan Pelarut Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroland* Vol 15 (2) : 89 – 94 hal
- Alex, S. 2012. *Usaha Tani Cabai*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press
- AOAC, (Assosiation of Official Analitical Chemist). 1995. *Official Method Of Analysis of The Association*. Washington DC. USA : Assosiation Officcial Analysis Chemist.
- Astawan, M. 2007. *Saus Cabai*. <http://dianbulan.multiply.com>. [Diakses 29 Maret 2016]
- Bagus, G. N dan Suada K. 2007. Keanekaragaman cabai lokal bali (*Capsicum annum*, L.) Dan potensinya sebagai bahan alami penurun berat badan . [Laporan Penelitian]. Bali : Fakultas Pertanian. Universitas Udayana
- [BPPH] Badan Pengembangan Produksi Hortikultura. Standar Operasional Prosedur Budidaya Cabai Rawit. Palangkaraya. Kalimantan Tengah.1 hal
- Buckle, K.A, R.A. Edwars. G.H. Fleet dan Wooton. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono.1985. Ilmu Pangan. Universitas Indonesia . Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisa dan Aspek Kesehatan : Bahan Tambahan Pangan*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Darwis, A.P. 2011. Jenis-jenis Jamur Penyebab Penyakit Pada Tanaman cabai Kopay (*Capsicum annum*, L. *Kultivar kopay*) di Kelurahan Koto Panjang Lampasi, Kecamatan Payakumbuh Utara, Sumatera Barat. [skripsi]. Padang : Fakultas MIPA.Universitas Andalas
- DeMan, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB.Bandung.
- 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
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Cetakan V. Jakarta : Direktorat Gizi
- _____. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Direktorat Gizi
- Dziedzic, S.Z. dan Kearsley, M.W. 1995. *The Technology of Starch Production In: Handbook of Starch Hydrolysis and Their Derivates, Chapman and hall*, London, 1-25 hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada
- _____. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Gobel, R.A. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Haditama, N. 2009. *Studi Penggunaan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Pada Pengawetan Bakso dengan Asam Asetat*. Fakultas Pertanian. IPB. Bogor
- Harris RS dan E Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung : Penerbit ITB
- Harpenas, A dan Dermawan R. 2014. *Budidaya cabai Unggul*. Bogor : Penerbit swadaya
- Hartuti, N. 1996. *Penanganan Panen dan Pascapanen Cabai Merah*. Teknologi Produksi Cabai Merah. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian.
- Hendrasty, H.K. 2003. *Tepung Labu Kuning Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Karnisius
- Herawati, H. 2011. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang Pertanian, 30 hal
- Hidayat, AB., Ahza., dan Sugiyono. 2007. *Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L*) Varietas Shiriyutaka Serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan vol 18 No 1 : 32 hal

- Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. *Antioxidant and antiproliferatif activities of water spinach (Ipomoea aquatica Forsk) contituens*. Botanical Bulletin of Acamedia Sinica, vol 46.
- Hudzaifah .2014.Pengaruh Proses Pemasakan Pada Cabai Besar (*Capsicum Anunum L*) Terhadap Kadar Vitamin C Dan Provitamin A (B-Karoten). [Karya Tulis Ilmiah]. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta. Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Ikhsani, A. Y., Susanto. W. H. 2015. Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat FisikKimia Organoleptik saus Labu Kuning pedas. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol 3, No. 2
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepun Tepungan Untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. Penel Gizi Makan 35(1): 13-22 hal
- Iskandar, A. dan Handayani, M.N. 20016. Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum annum*) Dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami. Universitas Pendidikan Indonesia. Fortech
- Iswari, K. 2014. Pengaruh Giberelin dan Jenis Kemasan untuk Menekan Susut Cabai Kopay Selama Pengangkutan Jarak Jauh. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumbar . J. Pascapanen 11(2): 89 – 100 hal
- Jacobs, H. and J.A. Delcour. 1998. *Hydrothermal modifications of granular starch with retention of the granular structure: Review*. J. Agric. Food Chem. 46(8): 2895–2905.
- Juanda, D dan Cahyono. 2000. *Ubi Jalar, Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius
- Juliano. 2010. *Grain Quality Of Philippine Rice Munoz Nuefa Ecija*, Philippine : Philippine Rice Research Institute.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. Ebookpangan.com
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. PT. Dian Rakyat : Jakarta
- Lanny, L. 2012. *Health Secret Of Pepper (Cabai)*. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Maflahah, I. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Universitas Trunojoyo. Embryo Vol 7. No.1

- Meikapasa, N.W.P., Octova, I.G.N., dan Seventilofa.2016. Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen Dan Vitamin C Saus Tomat Pada Berbagai Kombinasi Suhu Dan Waktu Pemasakan. Fakultas Pertanian Unmas mataram. Ganeç swara vol. 10 no.1
- 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.
- Nursari., Karimuna, L., dan Tamrin.2016. Pengaruh pH Dan Suhu Pasteurisasi Terhadap Karakteristik Kimia, Organoleptik Dan Daya Simpan Sambal. J. Sains dan Teknologi Pangan vol. 1, no. 2, p. 151-158 : ISSN: 2527-6271
- Octaviani., Guntarti, A., dan Susanti, H. 2014. Penetapan Kadar β -Karoten pada beberapa jenis cabai (Genus *Capsicum*) dengan Spektrofotometri tampak. *Pharmajiana* Vol. 4, No. 2. 101-109 hal.
- Prihmantoro, H dan Indriani, Y.H. 2000. *Paprika Hidroponik dan Nonhidroponik*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Puspandari, S. dan Isnawati, A. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*. 2015;5(2):106-112
- 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*.
- Rambitan, J. 1988. *Isolasi dan Karakterisasi Pati dari Beberapa Varietas Jagung*. Fakultas Pascasarjana. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Rauf, Rusdin. 2015. *Kimia Pangan*. Yogyakarta. Andi. 255 hal.
- Richana N dan Damardjati D.S. 1990. Pemanfaatan Tepung Gaplek Dan Kacang-Kacangan Dalam Penganekaragaman Bahan Pangan. Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pra dan Pascapanen Ubi Kayu. Prosiding Seminar Nasional Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi. UPT EPG Lampung
- Rhicana, N dan Titi, C. S. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. [Jurnal]. IPB. Bogor
- Rickard JE, J. M. V. *Blanshard dan M. Asaoka*. 1992. *Effects of cultivar and Growth Season on The Gelatinization Properties of Cassava (Manihot esculenta) Starch Journal of Science*. Food Agriculture. 59: 53 – 58.

- Rini, N. 2009. Pengaruh Tingkat Penembahan Pepaya (*C arica papaya L*) Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Saus Cabe Besar (*Capsicum annum, L*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Rosyani, I. 2014. Model Pengeringan Lapisan Tipis Cabai Gendol Hijau (*Capsicum Chinense*) Berdasarkan Bentuk Irisan. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. 5 hal
- Scoville, W. L., 1912, *Note Capsicum*. J. Am. Pharm. Assoc. 1,453.
- Sebayang, L. 2014. *Bercocok Tanam Paprika*. Sumatera Utara : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Sediaoetama, A. D. 2000. Ilmu Gizi. Jakarta : Dian Rakyat
- 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*. Jakarta : Penebar swadaya
- _____. 2008. *Jenis dan Budidaya Cabai Rawit*. Bogor : Penebar Swadaya
- Sigit, A. 2007. Pengaruh Perbandingan Konsentrasi Cabai, Tomat serta Pepaya dan Konsentrasi Xantan Gum Terhadap Mutu Saus Cabai. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Cara uji makanan dan minuman Jakarta: Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian. (SNI 01-2891-1992).
- _____. 2009. *Tepung Beras (SNI 3549:2009)*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- _____.2006. *Saus Cabai*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suarni, I.U., Firmansyah., dan M. Aqil. 2013. Keragaman mutu pati beberapa varietas Jagung. Penelitian pertanian tanaman pangan Vol. 32.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty. 253 hal.
- Sudiarto F. 2009. *Mikrobiologi Pangan*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian : IPB
- Sukrasono., Kusmardiyani S., Tarini S., dan Sugiarto. 1997. Kandungan Kapsaisin dan Hidrokapsaisin Pada Berbagai Buah *Capsicum*. JMS vol. 2 No. 1. 28-34 hal.

- Supit, J. W., Langi, T.M., dan Ludong, M.M.2014. Analisis Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sambal “cahero”. Manado: Universitas Sam Ratulangi. Fakultas Teknologi Pangan
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter. (Kajian Pustaka) . Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor : 8-9 hal.
- Wardana M. H. 2014. Budidaya Tanaman Cabai Merah Di Uptd Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. Jawa Timur : UPTD Jember
- Wardhani, S., Purwani, K. I ., dan Anugerahani W. Pengaruh Aplikasi Pupuk Hayati Terhadap Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*, L.) Varietas Bhaskara di PT Petrokimia Gresik. Jurnal sains dan seni pomits Vol. 2. 1 hal.
- Weiss, E. A. 2002. *Spice Crops*. CABI Publishing International. New York. hal 411
- Widawati, L. dan Efrianti S. 2014. Preferensi Panelis dan Efektifitas Penggunaan Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. Universitas Dehasen Bengkulu. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 4 (1)
- Wijaya S. 2009. Studi Penggunaan Empat Jenis Pati Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Sensori Saus Cabai Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Semarang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama. Hal 264
- Wikipedia. 2014. https://id.wikipedia.org/wiki/Cabai_gendol [Diakses 29 Maret 2016]
- Yenrina, R., Yuliana., Rasyida, D. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Universitas Andalas. Padang. 122 hal.