

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. Kusnandar F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta. 328 hal
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Apriyantono, A.,D. Fardiaz, N.L. Puspitasari, S. Yasni dan S. Budiyanto. 1989. *Petunjuk Praktikum Analisis Pangan*. Bogor: IPB Press
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika. Jakarta. 106 hal
- Anonim, 2013. <http://www.negeripesona.com/2013/05/nama-kabupaten-kota-provinsi-sumatera-barat.html>. Diakses pada 18 April 2017
- _____. 2014. <http://nationalgeographic.co.id/berita/2014/11/mengenal-kuliner-khas-sumatera-barat>. Diakses pada 11 Maret 2017
- _____. 2017. *Asam Padeh*. https://id.m.wikipedia.org/wiki/Asam_pedas. Diakses pada 3 maret 2017
- Astawan, M dan Andreas L.K. 2008. *Warna Warni Makanan*. Gramedia: Jakarta. 320 hal
- Cooper, D.R dan Emory, W. 1997. *Metode Penelitian Bisnis*. Erlangga. Jakarta. 476 hal
- Davis dan Stout. 1971. *Disc Plate Method of Microbiological Antibiotic Essay*. Journal of Microbiology. Vo. 22 (4): 659-665
- Dewi, N. 2012. *Untung Segunung Bertanam Aneka Bawang*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 428 hal
- Edmond, J.B., Senn, T.L., Andrew, F.S dan Halfacre, F.G. 1983. *Fundamentals of Horticulture*. Mc Graw Hill Book, Co. Inc., London. 277 hal
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung. 202 hal
- Effendi, S dan Tukiran. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Penerbit LP3ES. Jakarta
- Effendi, R. 2016. *Pembuatan Bumbu Instan Masakan Asam Padeh dengan Perbedaan Konsentrasi Serbuk Daun Ruku-Ruku dan Serbuk Belimbing Wuluh*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Estiasih, T dan Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 274 hal
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grasida Persada Utama. Jakarta. 200 hal
- _____. 1989. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Hakimy, I. 1984. *Pokok-Pokok Pengetahuan Adat Alam Minangkabau*. Remaja Karya. Bandung. 182 hal
- Hariyadi, P. 2013. *Pengeringan Beku dan Aplikasinya di Industri Pangan*. Foodreview. 8: 52-56
- Huang, Yu-ching, Yung-Ho, dan Shao, Yi-yuan. 2005. *Effects of Genotype and Treatment on the antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98 (2006) 529-538.
- Ilza, M., Syahrul dan Laksono, T. 1999. *Pengaruh Cara Pemasakan terhadap Mutu Tepung Ikan*. Laporan Penelitian Lemlit UNRI. Pekanbaru.
- Jumasdin. 2012. *Studi Pengaruh Penambahan Gas CO₂ Terhadap Umur Simpan Cabe Keriting Tanpa Blanching dan Hasil Blanching*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makasar
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Koneman, E.W. 2006. *Koneman's Color Atlas and Textbook Diagnostic Microbiology*. Six Edition. Lippincott William and Wilkins.
- Kordial D. 2009. *Perpanjangan Umur Simpan dan Perbaikan Citarasa Minuman Fungsional Berbasis Kumis Kucing (Orthosiphon Aristatus Bl. Miq) Menggunakan Ekstrak Berbagai Varietas Jeruk* [Skripsi]. Bogor (ID): Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Liapis, A. I. and Bruttini, R. 1995. *Freeze Drying*. p. 309-343. Dalam Arun S. Mujumdar (ed). *Handbook of Industrial Drying*. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Lim,T. K. (2012). *Edible Medicinal and non- Medicinal Plants*. 2th Vol.Fruits. Springer. New York.
- Mardalis. 2007. *Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal*. Bumi Aksara. Jakarta. 108 hal
- Menyhart, L. 1995. Lyophilization: Freeze Drying A Downstream Process.

- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. Bogor. 332 hal
- _____. 2014. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Alfabeta. Bandung. 320 hal
- Muhlisah, F. 2005. *Tanaman Obat Keluarga (Toga)*. Penebar Swadaya. Jakarta. 94 hal
- Nasution, S. 2003. *Metode Research (Penelitian Ilmiah)*. PT. Bumi Aksara. Jakarta. 156 hal
- Nielsen, S.S. 2003. *Food Analysis*. Kluwer academic/ Plenum Publisher. New York.
- Oyen, L.P.A. 1999. *Cimbopogan Citratus (DC) Staf. Plant Resort of South East Asia*. No.19. Essensial oil Plant. Bogor.
- Parikesit, M. 2011. *Khasiat dan Manfaat Belimbing Wuluh*. Penerbit Stomata. Surabaya. 378 hal
- Rahayu, W.P. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol.XI, No.2
- Riduwan. 2009. *Belajar Mudah Penelitian untuk Guru, Karyawan, dan Peneliti Pemula*. Alfabeta. Bandung. 244 hal
- [RIPPDA]. Rencana Induk Pembangunan Kepariwisataan. 2016. *Harmonisasi Kepariwisataan Sumatera Barat*. Diakses pada 17 Maret 2017
- Setyaningsih, D., Apriantono, A. dan Sari, M.P. 2010. *Analisis sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press Bogor. 180 hal
- Singarimbun, M dan Effendi, S. 1989. *Metode Penelitian Survey*. LP3ES. Jakarta. 336 hal
- Sudarmadji, S., B. Haryono,, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. IPB Press. Bogor. 160 hal
- Sukrasno, S. Kusmardiyani, S. Tarini, dan N.C Sugiarto. 1997. *Kandungan Kapsaisin dan Dihidrokapsaisin Pada Berbagai Buah Capsicum*. Jurusan Farmasi, FMIPA, Institut Teknologi Bandung.
- Sulihandari, H. 2013. *Herbal Sayur dan Buah Ajaib*. Trans Idea Publishing. Yogyakarta. 206 hal
- Suzuki, T. 1981. *Fish and Krill Protein*. Processing Technology Applied Science Publisher. London.

Thalib, A. 2011. *Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Masa Simpan Bumbu Gulai Instan.* 24(2), 83-87

Warisno, dan Dahana, K. 2010. *Peluang Usaha dan Budidaya Cabai.* Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 124 hal.

Wicaksono, A.D. 2012. *Laporan Penilaian Ordo Bumbu Dapur.* Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang

Widyastuti, A. 1998. *Mempelajari pengaruh alat pengering, metode pengeringan dan konsentrasi Natrium Benzoat terhadap mutu bubuk cabe rawit kering (Capsicum frutescens, L).* [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 138 hal

Wiryanta. B. 2002. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan.* Agromedia Pustaka. Jakarta. 92 hal

Yasni, S. 2013. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Ekstraktif Rempah.* IPB Press. Bogor. 196 hal

