

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Standar Nasional Indonesia. (2006). Saus Cabe. *Badan Standardisasi Indonesia*, 1–11.
- A. Latriyanto, & A. I. Aulia. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(2), 110–114.
- Aflinda, N., & Armi. (2015). Identifikasi Jenis Tumbuhan Obat Tradisional Yang Digunakan Sebagai Obat Radang Tenggorokan Di Desa Reuhat Tuha kecamatan Sukamakmur Aceh Besar. *Jurnal. Serambi Akademica*, Vol. 3(11)((11)),
- Agustin, F., & Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Jelly Drink Averrhoa bilimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh : Air Dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 1–9.
- Aini, J. N., Sumarmono, J., & Rahardjo, A. H. D. (2022). Pengaruh Penambahan Pektin terhadap pH, Total Asam tertitrasi dan Sineresis Yoghurt Susu Sapi Low Fat. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX: Fakultas Peternakan Universitas Jenderal Soedirman 4-15 Juni*, 1–7.
- Alex, S. (2012). *Usaha Tani Cabai*. Pustaka Baru Press.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Effects of different types of sugar on the sensory properties and nutritional value of sweet bread. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167.
- Andriani, G. (2020). *Studi Literatur Manfaat Ekstrak Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.) Dalam Sediaan Topikal*. [Karya Tulis Ilmiah]. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Mataram.
- Buckle K A, Edwards, R. A., Dan, G. H. F., & Wooton, M. (2009). *Ilmu Pangan*. UI Press.
- Dendang, N., Lahming, & Muh.Rais. (2016). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 6 (1).
- Dewi, R. K. (2013). Kajian Komposisi Kimia, Kualitas Fisik dan Organoleptik Duck Nuggets dengan Filler Tepung Maizena Pada Proporsi yang Berbeda. *Universitas Sebelas Maret*, 1–44. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Fahrunnida, & Pratiwi, R. (2015). Kandungan saponin buah, daun dan tangkai daun

- belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Seminar Nasional Konservasi Dan Pemanfaatan Sumber Daya Alam 2015*, 1, 220–224.
- Fitriani, L., Toekidjo, & Purwanti, S. (2013). Keragaan Lima Kultivar Cabai (*Capsicum annum* L.) di Dataran Medium. *Vegetalika*, 2(2), 50–63.
- Fitriani, V., Ayuningtyas, H., Mareta, D. T., Permana, L., & Wahyuningtyas, A. (2021). Karakterisasi Fisik, Kimia, dan Sensoris Saus Sambal Mangga Kweni (*Mangifera odorata* Griff) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi. *Journal of Science and Applicative Technology*, 5(1), 158.
- Hermain, R. M., A, F., Dali, Syamsuddin, & Fachrussyah, Z. (2018). *Analisis Bahan Baku dan Hasil Olahan Perikanan*. Gorontalo: Athra Samudra.
- Hesthiati, E., Supriadi, G., Jalip, I. S., & Sukartono, I. G. S. (2019). Minuman Kesehatan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) – Kunyit (*Curcuma domestica* Val.). In *Fakultas Biologi Universitas Nasional* (Vol. 3). [Karya Tulis Ilmiah]. Fakultas Pertanian. universitas Nasional.
- Hudzaifah. (2014). Pengaruh Proses Pemasakan Pada Cabai Besar (*capsicum Anunum* L.) Terhadap Kadar Vitamin C dan Provitamin A (B-Karoten). In *Karya Tulis Ilmiah*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Indrawati, S., Lahming, & Sukainah. (2018). Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam dan Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4 (2), 113–123.
- Insan, R. R., Faridah, A., Yulastri, A., & Holinesti, R. (2019). Using Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) As A Functional Food Processing Product. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(1), 47–55.
- Jannati, B. (2022). *Belimbing Wuluh Si Asam yang Manis Manfaat*. <https://www.gurusiana.id/read/raihanarasyid/article/belimbing-wuluh-si-asam-yang-manis-manfaat-5384783>
- Julia, I. C. A. (2022). *Pengaruh Pencampuran Bubur Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Dengan Bubur Buah Senduduk (Melastoma malabathricum , L.)* Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Laily, I., Heris Santy, W., & Nu'riza Pratiwi, V. (2019). Pengaruh Kultur Campuran Dalam Fermentasi Alkohol Terhadap Sifat Fisikokimia dan Sensoris Cuka Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(3), 9–18.
- Lubis, N. Z. (2021). *Pemeriksaan Angka Lempeng Total dan Angka Kapang Khamir pada Saus Cabai yang Dijual di Pasar Bersama Kota Medan*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Moekasan, T. ., & L., P. (2011). *Budidaya Cabai Merah dibawah Naungan Untuk Menekan Serangan Hama dan Penyakit*. Lembang Bandung Barat: Yayasan Bina Tani Sejahtera.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55–66.
- Natalia, V., Kandou, J. E. A., & Tuju, T. D. J. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Campuran Bubur Kolangkaling (*Arenga pinnata Merr.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1).
- Nugrahawati, D., P, Y. N. R., & S, H. W. (2009). *Program Kreativitas Mahasiswa Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) Sebagai Cairan Akumulator Secara Alami dan*. 1–15.
- Nurfalach, D. R. (2010). Budidaya Tanaman Cabai Merah. *Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering*, 15, 274–282.
- Nurhasanah, S., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2017). Karakteristik Fisika Kimia dan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Saus Cabai Dengan Penambahan Rumput Laut (*Kappaphycus Alvarezii*). *Prosiding Seminar Nasional Ke -1 Tahun 2017*, 3, 334–342.
- Patil, A. G., Patil, D. A., Phatak, A. V., & Chandra, N. (2010). Physical And Chemical Characteristics Of Carambola (*Averrhoa carambola L.*) Fruit At Three Stages Of Maturity. *International Journal of Applied Biology and Pharmaceutical Technology*, 1(1), 624–629.
- Permana, L., Pangastuti, H. A., Fitriani, V., Mareta, D. T., & Wahyuningtyas, A. (2021). Pengembangan Produk Sambal Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium DC*) Berkemasan Retort pouch: Studi Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(2), 46–52.
- Pertanian, D. (2009). *Saus Cabe dan Bubuk Cabe*. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Putra, I. R., Asterina, & Laila. (2014). Gambarn Zat Pewarna Merah Pada Saus Cabai yang Terdapat pada Jajanan yang Dijual di sekolah Dasar Negeri Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Kesehatan Andalas*.
- Roikah, S., Rengga, W. D. P., Latifah, L., & Kusumastuti, E. (2016). Ekstraksi Dan Karakterisasi Pektin Dari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi,L.*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 29–36.
- Santana, G. (2004). *Analisis Perilaku Konsumen Saus Sambal Botol dan Implikasinya*

- Terhadap Strategi Pemasaran (Studi Kasus di PT. Sedap Wangi)*. Institut Pertanian Bogor.
- Saraswati, R. A., & Setyaningsih, E. (2018). Potensi Tanaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Terhadap Beberapa Penyakit Pada Sistem Cardiovascular. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III*, Pp 155-160.
- Septia Liantari, D. (2014). Diah SL| Effect Of Wuluh Starfruit Leaf Extract for *Streptococcus mutans* Growth. *J Majority* |, 3, 27.
- Setiawan, R. (2022). *Tak Hanya untuk Makanan, Ini Manfaat Cabai Keriting untuk Kesehatan*. <https://www.orami.co.id/magazine/manfaat-cabai-keriting>
- Setyaningsih D, A., Apriyantono, & P., S. M. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor.
- Siski, F. (2023). *Pengaruh Penambahan Bubur Kolang Kaling Sebagai Pengental Terhadap Karakteristik Saus Cabai*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1984). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sularsih, I. K. (2016). *Pengaruh Penambahan Sari Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*, L.) sebagai Pengasam terhadap Karakteristik Saus Tomat (*Lycopersicum esculentum*, Mill.)*.
- Supit, J. W., Langi, T. M., & Ludong, M. M. (2015). Analisis Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Sambal “Cahero.” *Cocos*, 6(7), 1–7.
- Surianti, N., Agung, I., & Puspawati, G. (2012). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra Beatacea* S.) Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (Itepa)*, 2(1), 1–10.
- Suryati, S., Masrullita, M., Meriatna, M., Sulahatun, S., ZA, N., & Ishak, I. (2022). Pelatihan Teknologi Pengolahan Saus Cabai Dan Keamanan Pangannya Untuk Masyarakat Desa Blang Pulo Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, 1(1), 26.
- Susanto, A. (2009). Uji Kadar Air, Kadar Abu, Water Activity dan Bahan Organik Pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang, Pengumpul, dan Pedagang Besar. *Seminar Nasional Teknologi Perternakan Da Vaterinet*, Hal 826-836.
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78–85.

- Ulyarti, U. L., Lavlinesia, N., Nuzula, N., & Nazarudin. (2018). Sifat Fungsional Pati Ubi Kelapa Kuning (*Dioscorea alata*) dan Pemanfaatannya Sebagai Pengental pada Saus Tomat. *Agritech*, 38 (3), 235–242.
- Usman, N. B., Herawati, N., & Fitriani, S. B. (2019). Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel Dan Minyak Sawit Merah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 1–11.
- Winarno, F. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wisnu Murti, R., Sumardianto, S., & Purnamayati, L. (2021). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam terhadap Asam Glutamat Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.). *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(1), 50–59.
- Yenrina, R. (2015). *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponene Bioaktif*. Padang: Andalas University Press. 11-19 hal.
- Yuliani. (2011). Karakterisasi selai tempurung kelapa muda. *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1), 1–6.

