

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, Karim., Ira Setiawati, dan Rizki Adrianto. 2019. *Kajian Perbandingan Karakteristik Tepung Onggok Dari Industri Besar dan Industri Kecil*. Biopropal Industri. 10(1):29-39.
- Andarwulan, Nuri., Feri K. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- Arif, M. (2018). *Analisis Mutu Fisik Dan Kimia Cabai Merah Keriting (Capsicum Annum L.) Dalam Berbagai Jenis Kemasan Plastik Dan Umur Simpan Yang Berbeda Pada Suhu Rendah*. Disertasi. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Arpah. 2001. *Penetapan Kadaluarsa Produk Pangan*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Asiah, N., Laras C., Wahyudi D. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Universitas Bakrie. Jakarta.
- Aziz, I., Siti N., Arif R. H. 2012. *Uji Karakteristik Biodiesel yang dihasilkan dari Minyak Goreng Bekas Menggunakan Katalis Zeolit Alam (H-Zeolit) dan KOH*. Valensi. 2(5):541-547.
- Azizah, D. N., dan Ayuni D. R. 2017. *Penambahan Tepung Pra-Masak Buah Sukun (Artocarpus altilis) Pada Pembuatan Saus*. EDUFORTECH. 2(2): 107-113.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Sayuran 2020*. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura.
- Departemen Pertanian. 2009. *Saus Cabai dan Bubuk Cabai*. Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Esmeralda, M et al. 2021. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Produk Cabai Merah Giling*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Handayani, C. B., Intan Niken Tari, dan Afriyanti. 2018. *Umur Simpan Saos Tomat Pada Berbagai Konsentrasi Bahan Pengental*. Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Vol. 2, No. 2: 113-122.
- Hariyadi, P. 2004. *Prinsip-prinsip pendugaan masa kedaluwarsa dengan metode Accelerated Shelf Life Test*. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (SelfLife). Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian, 27(4):124-130.
- Ikhsani, Atika Y., Wahono Hadi S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Pasta Labi Kuning dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstra Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas*. Jurnal Pangan dan Agroekoteknologi. 3(2):499-510.

- Imran, Nur Wasia. 2018. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (Capsicum Annum L.) dan Cabai Rawit (Capsicum Frutesces L.) Yang Difermentasi*. Skripsi. Universitas Hassanudin. Makassar.
- Kimarang, K. 2011. *Potensi dan Pemanfaatan Onggok Dalam Ransum Unggas*. Jurnal Teknosains. 5(2): 155-163.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. Ebook Pangan: Jakarta.
- Kurniadi, T. 2010. *Kopolimerisasi Grafting Monomer Asam Akrilat Pada Onggok Singkong dan Karakteristiknya*. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusnandar. 2004. *Studi Kasus Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Pelatihan Pendugaan Waktu Kadaluarsa Bahan Dan Produk Pangan* Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lamona A., Purwanto, Sutrisno. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan Dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar*. Jurnal Keteknikan Pertanian. 3(2):145-152.
- Mardhiyyah, S. Y., Irawati N. 2021. *Masa Simpan Aneka Sambal dari Bahan Nabati Menggunakan Accelerated Shelf Life Testing Kajian Literatur*. Agrotek. 15(2): 459-468.
- Marsh, K, and Bugusu, B. (2007). *Food Packaging—Roles, Materials, and Environmental Issues*. Institute of Food Technologists. Journal of Food Science. 72(3):39-55.
- Martina, Angela dan Judy R. W.. 2014. *Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch*. Dalam Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Massitadan Nadia A. Bunga. 2017. *Evaluasi Sifat Kimia, Fisik, Mikrobiologi, Dan Tingkat Kesukaan Saus Tomat (Solanum lycopersicum) Dengan Variasi Konsentrasi Tepung “Onggok”*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Muchtadi, TR. 2010. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Nafisafallah, F. 2015. *Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai yang Berbeda Terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah*. Skripsi. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Nurlenawati, N., A. Jannah, Dan Nimih. 2010. *Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabai Merah (Capsicum Annuum L.) Varietas Prabhu Terhadap Berbagai Dosis Pupuk Fosfat Dan Bokashi Jerami Limbah Jamur Merang*. Agrika. 4(1):9-20.
- Renate, D., Silvi L. R., dan Rusmainingsih. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Pati Nipah Terhadap Kualitas Saus Cabai Merah dan Pendugaan Umur Simpan Metode Accelerated Shelf Life Testing (Aslt)*. Laporan LPPM. Universitas Jambi. Jambi
- Retnowati, D., dan Susanti R. 2009. *Pemanfaatan Limbah Padat Ampas Singkong dan Lindur Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol*. Skripsi. Program Studi Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Rukmana, Rahmat. 1997. *Ubi Kayu, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.

- Santana GN. 2004. *Analisis perilaku konsumen saus sambal botol dan implikasinya terhadap strategi pemasaran (studi kasus di pt. sedap wangi)*. Skripsi. Program Studi Ekstensi Manajemen Agribisnis. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Saparianto, C. 2011. *Variasi Olahan Produk Perikanan Skala Industri Dan Rumah Tangga*. Lily Publisher: Yogyakarta.
- Sari, M., et al. 2013. *Mempelajari Karakteristik Tepung Onggok Pada Tiga Metode Pengeringan yang Berbeda*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 2(1):43-48.
- Sembiring, N. N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (Capsicum Annuum, L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setiarto et al., 2018. *Pendugaan Umur Simpan Saus Buah Merah Pedas (Pandanus conoideus Lamk) dengan Metode Accelerated Shelf Life Test*. Jurnal Keteknikan Pertanian. 6(3):279-286.
- Setiarto et al. 2020. *Formulasi Pasta Buah Merah (Pandanus conoideus Lamk) dan Tepung Ubi Jalar Mikmak (Ipomeabatatas L.) untuk Produksi Saus Buah Merah Pedas*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. 25(1): 87-99.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A Dan Sari ,M,P. 2010. *Analisa Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. *Saus cabai*. Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian. (SNI 01-2976-2006). Jakarta.
- Sunarmani, K. Sanggrami, Sasmitalkoa. 2019. *Pepaya Sebagai Bahan Pengisi Pada Produksi Pasta Tomat*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 8(1) :67-78.
- Suyatma, N. E. 2021. *Perhitungan Umur Simpan Metode langsung dan ASLT*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan. IPB.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta :Agromedia Pustaka.
- Widharosa Nona. 2008. *Pemanfaatan Tepung Asia Dalam Pembuatan Saus Cabai dan Analisis Finansialnya*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wiryanta, Bernardinus T. 2002. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Agromedia. Jakarta