

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Laboratorium organoleptik dan teknik penyiapan contoh untuk uji organoleptik. handout pelatihan pengujian organoleptik bahan dan produk pangan. bogor
- Akifah, Andi Sukainah, Kadirman, 2009. Analisis Mutu Keju Lunak (Soft Cheese) Cottage Dengan Penambahan Sari Nanas (Ananas Comusus (L.) Merr) Dan Lactobacillus Fabifermentans. Jurnal pendidikan teknologi pertanian. Universitas Negeri Makassar.
- Anggun, Y,S. 2019. Pengaruh konsentrasi tepung umbi suweg terhadap karakteristik fisik dan sensori saus tomat. Lampung : teknologi pertanian, universitas lampung
- Apriani, S,W. 2016. Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 02(8): 143-144
- Astawan, Made. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3546-2004 Saus Tomat (Lampiran B: Cara Uji Keasaman). Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau. Sensori (SNI 01-2346-2006). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Produksi Cabe Besar Menurut Provinsi*. Jakarta : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Buckle KA, RA Edwards, GH Fleet, and M Wooton. 1985. *Ilmu Pangan*. Hari P,Adiono, penerjemah. Jakarta: UI Press. Terjemahan dari: *Food Science*
- Chandra,S dan Shamser. 2013. Assesment of Functional Properties of Different of Flours. African Journal of Agricultural Research 8(38):2829 4852.Univeesity of Agriculture and Technology, Modipuram, meerut (UP) India.
- Dendang Nataniel. Lahming. Muh.Muis. 2016. Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (Capsicum Annuum L.) Dengan Menggunakan Cabinet Dryer.
- Fardiaz S. 1992. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangandan Gizi IPB.
- Faridah, N.D. 2005. Sifat Fisiko-Kimia Tepung Suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*) dan Indeks Glikemiknya. *Jurnal Teknologi dan Industri Jasa Pangan*. 16(3) :254-259
- Harpenas, Asep & R.Dermawan. 2010. *Budidaya Cabai Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Harpenas A, Dermawan A. 2014. *Budidaya Cabai Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hartayanie, L. Retnaningsih, Christiana. 2006. Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Tawar:

Evaluasi Sifat Fisikokimia dan Sensoris (Laporan Akhir Penelitian). Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.

- 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
- Indrawati, Sriwulan ; Lahming dan Sukainah, Andi. 2018. Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam dan Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol.4 : S113-S123
- Indriyani, Gusriani dan Mursyd. 2020. *Pengaruh Perlakuan Pendahuluan Terhadap Sifat Kimia Tepung Umbi Suweg Yang Dihasilkan*. Jambi : Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi. Vol 4 (2) : 82 – 83
- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, Total padatan terlarut, dan sifat sensoris yougurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris L.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3) : 89-93.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemistry and Technology of Food and Food Product*. Interscience Publishers. New York.
- Kasno, A. 2007. *Strategi Pengembangan Kacang Tanah di Indonesia. Peningkatan Produksi Kacang-kacangan dan Ubi-ubian Mendukung Kemandirian Pangan*. Bogor : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Pangan dengan Suhu Rendah*. Ebookpangan.com
- Kriswidarti, T. 2002. Suweg (*Amorphophallus campanulatus BI*) Kerabat Bunga Bangkai yang Berpotensi Sebagai Sumber Karbohidrat. *Bulletin Kebun Raya*. 4(5) : 171-174
- Lingga, P., Sarwono, B., Rahardi, F., Rahardja, P.C., Afriastini, J.J., Wudianto, R., dan Apriadji, W.H. 2006. *Bertanam Ubi – ubian*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Minerva, 2013. *Pengaruh Perbedaan Tepung Suweg dan Tepung Daun Kelor Terhadap Daya Serap Air Tepung, Daya Kembang, dan Daya Terima Krupuk*. Naskah Publikasi Ilmiah. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Nicol WM. 1982. Sucrose, the optimum sweetener. Di dalam: Birch GG, K.J. parker (eds). *Nutritive Sweeteners*. London: Applied Science Publ.
- Pitojo, S. 2007. *Suweg*. Yogyakarta : Kanisius
- Pradana, A. 2005. *Pengaruh penambahan konsentrasi natrium benzoat terhadap masa simpan saus pepaya (Carica papaya L)*. Skripsi. Jember : Universitas Jember
- Purwantoyo, Eling. 2007. *Budidaya dan Pasca Panen Suweg*. Semarang : Aneka Ilmu
- Putri, I.D. 2016. *Pengaruh Konsebrasi Tepung Umbi Suweg (Amorphophallus campanulatus BI) Sebagai Penstabil Eskrim Susu Kambing*. Skripsi. Lampung : Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

- Saputra D, Dasir, dan B Hamzah. 2001. Teknologi pembuatan cabai instan dari cabai kering. Di dalam: Himpunan Makalah Seminar Nasional Teknologi Pangan. Semarang: PATPI.
- Sari, Yuana Anggun. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tepung Umbi Suweg (*Amorphophallus Campanulatus* B) Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensori Saus Tomat. Skripsi. Universitas Lampung: Lampung.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Sigit, Aryo. 2007. *Pengaruh Perbandingan Konsentrat Cabai, Tomat, serta Pepaya dan Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Mutu Saos Cabai*. Skripsi. Departemen Teknologi Pertanian : Universitas Sumatera Utara
- Sihotang, S,N, J.Z Lubis Dan Ridwansyah. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Tepung Gandum yang di Tanam di Sumatra Utara. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3(3):330-337. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2006. Saus cabai. Jakarta: Pusat Standardisasi Industri, Departemen Perindustrian. (SNI 01-2976-2006).
- Sudarmadji, S. And Haryono, B. 1984. Prosedur Karakteristik Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian. *Liberty*. Yogyakarta
- Sunarmani, K. Sanggrami, Sasmitalkoa. 2019. *Pepaya Sebagai Bahan Pengisi Pada Produksi Pasta Tomat*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 8(1) :67-78.
- Sukri, Nandi. 2012. Karakterisasi tepung umbi walur (*amorphophallus campanulatus* var. *Sylvestris*) dan aplikasinya pada mie dan cookies. Tesis. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Sutrisni, A. 2016. Uji aktivitas senyawa bioaktif kapang (*gliocladium* sp) terhadap *fusariumoxysporum*, *capsici* penyebab layu pada tanaman cabai secara in-vitro. BachelorThesis. Universitas Muhammadiyah Purwokerto, Jawa Tengah.
- Sutomo, B. 2008. *Umbi Suweg Potensial*. Kriya Pustaka: Jakarta
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1988. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Ulyarti, Lavlinesia1, Nuzula1 , Nazarudin. 2018. *Sifat Fungsional Pati Ubi Kelapa Kuning (Dioscorea alata) dan Pemanfaatannya sebagai Pengental pada Saus Tomat*. Jambi : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi Agritech, 38 (3) : 235-242.
- Waisnawi, Putu Ayu Gaudiya, Ni Luh Ari Yusasrini, Putu Timur Ina. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Suweg (*Amorphophallus Campanulatus*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Terhadap Karakteristik Cookies. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. Vol. 8, No.1.
- Widharosa, N. (2008). *Pemanfaatan Tepung Asia Dalam Pembuatan Saus Cabai Dan Analisis Finansial*. Skripsi. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.