

DAFTAR PUSTAKA

- Adikrisna, D. D. (2011). Pengaruh Regelatinasi Dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan Edible Film Dari Pati Kacang Merah (*Vigna Angularis* Sp.). *Universitas Diponegoro*.
- Agams, H. A., & Others. (2016). Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Buah Nipah Asal Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau. *Riau University*.
- Aini, N., & Others. (2010). *Sifat Sensori Marshmallow Cream Yang Menggunakan Pati Jagung Putih Termodifikasi Sebagai Pengganti Gelatin*. Prosiding Seminar Nasional 2010, Peran Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah Dalam Menunjang Ketahanan Pangan Dan Menekan Laju Inflasi; Purwokerto 8-9 Oktober 2010, 168–174.
- Alam, K., Ahmed, M., Akter, S., Islam, N., & Eun, J.-B. (2009). Effect Of Carboxymethylcellulose And Starch As Thickening Agents On The Quality Of Tomato Ketchup. *Pakistan Journal Of Nutrition*, 8(8), 1144–1149.
- Anjani, P. P., Andrianty, S., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengaruh Penambahan Pandan Wangi Dan Kayu Manis Pada Teh Herbal Kulit Salak Bagi Penderita Diabetes [In Press Januari 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 203–214.
- Ashari, S. (2006). *Hortikultura: Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia.
- Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis Dan Aplikasi*.
- Bernardus, T., & Wiryanta, W. (2008). *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. Agromedia Media Pustaka, Jakarta.
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., & Nurtama, B. (2013). Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr.) Dan Pati Sagu (*Metroxylon* Sp.) Dalam Pembuatan Bioplastik. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 35(1), 20–29.
- De Man, John. M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung. 550 hlm.
- Diantom, A., Curti, E., Carini, E., & Vittadini, E. (2017). *Effect Of Added Ingredients On Water Status And Physico-Chemical Properties Of Tomato Sauce*. Food Chemistry, 236, 101–108.
- El-Khair, A. A. A., & Others. (2009). Production And Evaluation Of A High Protein Version Of Non-Fat Yogurt. *Research Journal Of Agriculture And Biological Sciences*, 5(4), 310–316.
- Fatriani, F. (2009). *Struktur Anatomi Serat Pelepah Dan Tandan Kosong Nipah (Nypa Fruticans Wurb) Sebagai Alternatif Bahan Baku Pulp Dan Kertas Dari Desa Penyolongan, Kabupaten Tanah Bumbu, Kalimantan Selatan*.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
- Heriyanto, N. M., Subiandono, E., & Karlina, E. (2011). Potensi Dan Sebaran Nipah (*Nypa Fruticans* (Thunb.) Wurmb) Sebagai Sumberdaya Pangan. *Jurnal Penelitian Hutan Dan Konservasi Alam*, 8(4), 327–335.

- Ikhsani, A. Y., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Proporsi Pasta Labu Kuning Dan Cabai Rawit Serta Konsentrasi Ekstrak Rosella Merah Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Saus Labu Kuning Pedas [In Press April 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 499–510.
- Kasim, S. R. (2004). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut E. Cottoni Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. *Universitas Brawijaya, Malang*.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Saus*. Ebook Pangan, Jakarta.
- Latifah, H., & Yuniarta, Y. (2017). Modifikasi Pati Garut (*Marantha Arundinacea*) Metode Ganda (Ikatan Silang “Substitusi) Dan Aplikasinya Sebagai Pengental Pada Pembuatan Saus Cabai. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(4).
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., & Leon, J. (2006). Color Measurement In L* A* B* Units From Rgb Digital Images. *Food Research International*, 39(10), 1084–1091.
- Lonkar, P. B., Chavan, U. D., Pawar, V. D., Bansode, V. V., & Amarowicz, R. (2013). Studies On Preparation And Preservation Of Lemongrass (*Cymbopogon flexuosus* (Steud) Wats) Powder For Tea. *Emirates Journal Of Food And Agriculture*, 585–592.
- Lukmana A. 2004. *Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis)*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lusas, E. W., & Rooney, L. W. (2001). *Snack Foods Processing*. Crc Press.
- Manera, J., Brotons, J. M., Conesa, A., & Porras, I. (2012). Relationship Between Air Temperature And Degreening Of Lemon (*Citrus Lemon* L. Burm. F.) Peel Color During Maturation. *Australian Journal Of Crop Science*, 6(6), 1051–1058.
- Mert, B. (2012). Using High Pressure Microfluidization To Improve Physical Properties And Lycopene Content Of Ketchup Type Products. *Journal Of Food Engineering*, 109(3), 579–587.
- Muchtadi, T. R. (1997). *Petunjuk Laboratorium Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi-Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasional, B. S. (2006). *Saus Cabe Pusat Standardisasi Industri*, Departemen Perindustrian.
- Natsir, R. (2013). Hubungan Salinitas Perairan Dengan Kuantitas Bioetanol Yang Dihasilkan Oleh Nipah (*Nypa fruticans*) Pada Berbagai Metode. *Universitas Hassanuddin*.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nurhasanah, S., Asikin, A. N., & Kusumaningrum, I. (2017). Karakteristik Fisika Kimia Dan Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Saus Cabai Dengan Penambahan Rumput Laut. *Kappaphycus Alvarezii Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5, 334–342.
- Osabor, V. N., Egbung, G. E., & Okafor, P. C. (2008). Chemical Profile Of *Nypa fruticans* From Cross River Estuary, South Eastern Nigeria. *Pakistan Journal Of Nutrition*, 7(1), 146–150.

- Purnamasari, L., Purwadi, I. T., & Tohari, I. (2013). Kualitas Yoghurt Set Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Ikat Silang. *Repository Universitas Brawijaya, Malang*.
- Radam, R. M., Lusiyani, L., Ulfah, D., Sari, N. M., & Violet, V. (2018). Kualitas Briket Arang Dari Kulit Sabut Buah Nipah (*Nypa Fruticans Wurmb*) Dalam Menghasilkan Energi The Quality Of Charcoal Briquettes That Made From Nypah (*Nypa Fruticans Wurmb*) Outshel To Product Energy. *Jurnal Hutan Tropis*, 6(1), 52–62.
- Rosa, N. (2010). Pengaruh Penambahan Umbi Garut (*Maranta Arundinaceae L*) Dalam Bentuk Tepung Dan Pati Sebagai Prebiotik Pada Yoghurt Sebagai Produk Sinbiotik Terhadap Daya Hambat Bakteri *Escherichia Coli*. *Program Studi Ilmu Gizi*.
- Saleh, A. R., & Others. (2002). Kumpulan Teknologi Tepat Guna. *Institut Pertanian Bogor. Bogor*.
- Saragih, C., Herawati, N., & Others. (2017). Pembuatan Sirup Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas L.*) Dengan Penambahan Sari Lemon (*Citrus Limon L.*). *Riau University*.
- Seveline, S. (2017). Penambahan Bubur Labu Kuning Terhadap Preferensi Saus Tomat-Labu Kuning. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 11(1), 9–13.
- Sjarif, S. R., Apriani, S. W., Riset, B., & Manado, S. I. (2016). Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 141–150.
- Suprapti, L. (2000). *Membuat Saos Tomat*. Trubus Agrisarana: Jakarta.
- Suprapti, M. L. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan Dan Pemanfaatannya*.
- Suwandi. 1997. Bercocok Tanam Sayuran Dataran Rendah. Lembang : *Balai Penelitian Hortikultura Lembang dan Proyek ATA 395*.
- Syamsiah, I. S., & Tajudin, S. (2003). *Khasiat Dan Manfaat Bawang Putih Raja Antibiotik Alami*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Syarifudin, A. (2003). Aplikasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp Pada Saus Cabai Di Pt. Heinz Abc Indonesia, Karawang. *Ipb (Bogor Agricultural University)*.
- Tamunaidu, P., Matsui, N., Okimori, Y., & Saka, S. (2013). Nipa (*Nypa Fruticans*) Sap As A Potential Feedstock For Ethanol Production. *Biomass And Bioenergy*, 52, 96–102.
- Ulyarti, U., Lavlinesia, L., Nuzula, N., & Nazarudin, N. (2018). Sifat Fungsional Pati Ubi Kelapa Kuning (*Dioscorea Alata*) Dan Pemanfaatannya Sebagai Pengental Pada Saus Tomat. *Agritech*, 38(3), 235–242.
- Ulyarti, U., Nazarudin, N., Fortuna, D., Lavlinesia, L., & Surhaini, S. (2016). Method Of Extraction Affects Pasting Properties Of *Dioscorea Alata*'s Starch. *Prosiding Gdic*.
- Ulyarti, U., Nazarudin, N., & Sari, D. W. (2017). The Study Of Functional Properties Of *Nypa Fruticans* Flour. *Aip Conference Proceedings*, 1823(1).
- Varela, P., & Fiszman, S. M. (2011). Hydrocolloids In Fried Foods. A Review. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1801–1812.

- Wandestri, W., Hamzah, F., & Harun, N (2016). Penambahan Beberapa Konsentrasi Xanthan Gum Terhadap Mutu Saos Tomat (*Solanum Lycopersicum* Lin.,). Universitas Riau.
- Whistler, R. L., Bemiller, J. N., & Paschall, E. F. (2012). Starch: Chemistry And Technology. *Academic Press*.
- Wibowo, P., Saputra, J. A., Ayucitra, A., & Setiawan, L. E. (2017). Isolasi Pati Dari Pisang Kepok Dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Teknik*, 7(2), 113–123.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan Dan Gizi*.
- Wulandari, E., & Putranto, W. S. (2010). Karakteristik Stirred Yoghurt Mangga (*Mangifera Indica*) Dan Apel (*Malus Domestica*) Selama Penyimpanan (Characteristics Of Mango (*Mangifera Indica*) And Apple (*Malus Domestica*) Sittted Yoghurt During Storage). *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 10(1).
- Yasita, D., & Dewi Rachmawati, I. (2009). Optimasi Proses Ekstraksi Pada Pembuatan Karaginan Dari Rumput Laut *Eucheuma Cottoni* Untuk Mencapai Foodgrade.