

6. DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. S dan H. Afiana. (2004). Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik *Fruit Leather* Cempedak (*Artocarpus Champeden Lour*). Infomatek Volume 6 Nomor 3 September 2004
- Anonim. (2003). Saus atau Sambal Cabai. Tekno Pangan dan Agro Industri, Volume 1 Nomer1Bandung. diambil dari http://www.aagos.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/ipb/Saus%20cabai%sa%20mbal20cabai.pdf, pada tanggal 2 januari 2009.
- Anonim. (2003). Aspek Produksi Saos Berbahan Dasar Ubi. diambil dari <http://archieveindonesia.com/archive-6430-57.html>, pada tanggal 2 januari 2009.
- Anonim. (2005).Tanaman Penghasil Pati. diambil dari <http://ipteknet.com/tanaman/penghasilpati.html>, pada tanggal 2 januari 2009.
- Anonim. (2006). Saus Tomat. <http://www.ristek.go.id/SausTomat.pdf>, pada tanggal 15 desember 2008.
- Anonim. (2008). Saus Cabai. <http://www.ristek.go.id/Sauscabai.pdf>, pada tanggal 15 desember 2008.
- Asmuri, T. (2008). Pengamatan Kisaran Suhu Gelatinisasi Dan Pembentukan Pasta Atau Gel Pati Ubi Kayu, Ubi Jalar, Talas Dan Sukun. Fakultas Pertanian Universitas Lampung Bandar Lampung. Lampung.
- Baiyewu R.A & N.A Amusa. (2005). The Effect of Temperature and *Relative humidity* on Pawpaw Fruit Rot in South-Western Nigeria. World Journal of Agricultural Sciences 1 (1): 80-83. IDOSI Publications. Nigeria.
- Bnawart, J. (1996). Basic Food Microbiology, Second Edition. Department of Microbiology The Ohio State University. Chapman & Hall. New York.
- Cahyadi, W. (2008). Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Candra, K.P, S. Neni dan A.I. Suryandari. (2003). Pengaruh Penambahan Sari ubi Kayu Terhadap Mutu Saos Tomat. AGRITECH majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian. Yogyakarta.
- Dugdale, R. H. (1986). Fluid Mechanics. George Godwin Ltd. USA.
- Fennema, O.R. (1985). Food Chemistry. Marcel Dekker INC. New York.
- Forsythe, S. J. & P. R. Hayes. (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publication. USA.

- Ginting, E; N. Prasetyaswati and Y. Widodo. (2007). Peningkatan Daya Guna dan Nilai Tambah Ubi Jalar Berukuran Kecil Melalui Pengolahan Menjadi Saos Dan Selai. *Iptek Tanaman Pangan* Volume 2 No 1.
- Hidayat, B; A. B Ahza and Sugiyono. (2007). Karakteristik Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L*) Varietas Shiroyutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya Sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* Vol. XVIII No. 1 Th. 2007.
- Imeson. A. (1999). *Thickening And Gelling Agents For Food*. An Aspen Publications. Maryland.
- Jumah, R; S, Al-Asheh; F, Banat and K, Al-Zoubi. (2007). Influence of Salt, Starch and pH on The Electroosmosis dewatering of tomato paste suspension. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, Vol 5 No 1 Hal 34-38.
- Kilcast, D. (2000). *The Stability And Shelf Life Of Food*. CRC Press New York.
- Lagoda, H. L, L. Wilson, W. R. Henning, S. L. Flowers, and E. W. Mills. (2002). Subjective and Objective Evaluation of Veal Lean Color. *Journal of Animal Science*. 80:1911-1916.
- Landy. P, C. Boucon and G.M. Koyman. (2002). Sensory and Chemical Changes In Tomato Sauces during Storage. *Journal Agricultural And Food Chemistry* Volume 50, No 3262-3271.
- Lay, B. W. (1984). *Analisa Mikroba Di Laboratorium*. PT. Raja Grafindo Persada/ Jakarta.
- Lin, Yu-Shin; An-I, Yeh and Cheng-yi, Lii. (2001). Correlation Between starch Retrogradation and water Mobility as Determined by Differential scanning Calorimetry (DSC) and Nuclear Magnetic Resonance (NMR). *Cereal Chemistry* Vol 78 No 6 Hal 647-653.
- Muhandri, T. (2007). Pengaruh Ukuran Partikel, Kadar Padatan, NaCl Dan Na₂CO₃ Terhadap Sifat Amilografi Tepung Dan Pati Jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol. XVIII No 2.
- Parker, R. (2003). *Introduction To Food science*. Delmar a Division of Thompson Learning , Inc. USA.
- Potter, N. N. (1978). *Food Science* 3th edition. The Publishing Company, Inc. USA.
- Purwani , E. Y, S. Yuliani dan S.D. Indrasari. (2007). Sifat Fisiko-Kimia Beras dan Indeks Glisemiknya. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* Vol. XVIII No 1.
- Rukmana & Yuniarsih. (2003). *Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Sasaki, T; T, Yasui; J, Matsuki and T, satake. (2002). Comparison of Physical Properties of Wheat Starch Gels with different Amylose Content. *Cereal Chemistry* Vol 79 no 6 Hal 861-866.
- Satin, M. (2003). *Functional Properties of Starches*. FAO Agricultural and Food Engineering Technologies Service.
- Setiadi. (1999). *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyoningrum, F dan D. N. Surahman. (2003). Pengaruh Penggunaan Tomat apel Belum Matang Terhadap Mutu Pasta Tomat Di PT Mitra Aneka Food-Kuningan. *Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI*. Jawa Barat.
- Sharoba. A.M, B. Senge and H.A. El-Mansy. (2005). Chemical, sensory and rheological properties of some commercial German and Egyptian tomato ketchups. *Europe Food Technology* Volume 220 No 142–151.
- Soemarno. (2003). Rancangan Teknologi Proses Pengolahan Tapioka dan Produk-Produknya. www.pengolahantapioka/soemarno.html.
- Standar Nasional Indonesia (1994). *Tepung Tapioka*. SNI 01-3451-1994. Dewan Standarisasi Nasional.
- Susilowati, A & Aspiyanto. (2004). Alternatif Pati Jagung Termodifikasi Sebagai Pengental dan Penstabil Serta Pengaruhnya Terhadap Kualitas Susu Tempe Secara Hidrolisis Enzimatik. diambil dari <http://anekaplanta.patijagung/termodifikasi.html>, pada tanggal 26 januari 2009.
- Syarief, R dan H. Halid. (1991). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tarwiyah dan Kemal. (2001). *Tepung Ubi Jalar*. Dewan Ilmu Pengetahuan, Teknologi dan Industri Sumatera Barat. Sumatera Barat.
- Thebaudin; Lefebvre & J.-L. Doublier. (1998). Rheology Of Starch Pastes From Starches Of Different Origins: Applications To Starch-Based Sauces. *Lebensm. Wiss. u.-Technol.*, 31, 354–360 (1998).
- Tice, P. (2003). *Packaging Material Polyethylene For Food Packaging Application*. ILSI Press. USA.
- Triman. 2008. *Biokimia Karbohidrat*. diambil dari <http://trimanunipa.biokimia/karbohidrat.doc>, pada tanggal 26 januari 2009.
- United States Dwpartment of Agriculture. (1953). *United States Standards for Grades of Chili Sauce*

Vulkov, P. (2006). *Water activity* Concept For Safety Food Storage. Proceedings of The 3rd Central European Congress On Food, pp 1-8.

Winarno, F. G. (1982). *Kimia Pangan Dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno; F. Srikandi dan F. Fardiaz. (1984). *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarti. T. (2004). *Saos Tomat*. Laporan Kegiatan Penelitian dan Pengkajian. Yogyakarta. BPTP Yogyakarta

Wiryanta, B.T.W. (2002). *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.

Yao, Y; J, Zhang and X, Ding. (2003). Retrogradation of Starch Mixture Containing Rice Starch. *Jurnal of Food Science*, Vol 68 No 1 HI 261-265.

Zuraida, N dan Y. Supriati. (2001). Usahatani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat. diambil dari http://biogen.litbang.deptan.go.id/terbitan/pdf/agrobio_4_1_13-23.pdf, pada tanggal 26 januari 2009.

