

DAFTAR PUSTAKA

- Afsari, Mudya D. & A. R. Yanuarti. (2016). *Profil Komoditas Barang Kebutuhan Pokok dan Barang Penting Komoditas Cabai*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- Alif. (2017). *Kiat Sukses Budidaya Cabai Keriting*. Yogyakarta: Bio Genesis.
- Armstrong, G. & Philip, K. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Ed ke-2. Jakarta: Erlangga.
- Anderson, L. W. & Krathwohl, D. R. (2001). *A Taxonomy for Learning, Teaching and Assessing: A Revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives*. New York: Longman.
- Anonim. (2018). *Modal Cuma 50 Ribu, Sambal Dede Satoe Tembus Los Angeles*. Surabaya Inside. surabayainside.com/modal-cuma-rp-50-ribu-sambal-dede-satoe-tembus-los-angeles. Diakses 31 Agustus 2020.
- Anonim. (2019). *Hot-nya Bisnis Sambal Kemasan*. *Majalah Agrina*, Vol 15: 302.
- Azwar, S. (2000). *Sikap Manusia, Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- [Balitkabi] Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. (2016). *Deskripsi Varietas Unggul Aneka Kacang dan Umbi*. Malang: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Subdirektorat Statistik Hortikultura. (2019). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim (Statistics of Seasonal Vegetable and Fruit Plants)*. Jakarta: BPS-RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Fadriowati, G. (2017). *Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen [skripsi]*. Bandung: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Faizatin, E. P. (2016). Pengaruh Proporsi Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) yang Berbeda Terhadap kadar Protein dan Daya Terima Nugget Ikan Lele (*Clarius Barracus*). *Jurnal Akademi Gizi*, 1: 10.
- Fat Secret. (2008). *The FatSecret Platform API*. platform.fatsecret.com. Diakses pada 31 Agustus 2020.

- Firmansyah, A. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Gardjito, Murdijati. (2019). *Kuliner Cita Rasa Pedas Indonesia Forum Komunikasi Kuliner Indonesia (Forkomkulindo)*. Yogyakarta: Nightoon Cookeries.
- Hasibuan, H. A. & Rendi, M. (2018). Penggunaan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19: 101.
- Hikmawati, Fenti. (2017). *Metodologi Penelitian*. Depok: Rajawali Pers.
- Indriani, E. (2014). *Home Cooking 50 Resep Masakan Rumah Enak, Sehat, Gampang Dibuat*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Indriani, E. (2017). *Homemade Cooking Food Blogger Just Try & Taste Blog dengan Lebih dari 60 Juta Viewers*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Jaelani. (2011). *Khasiat Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Jones, C. P. (2000). *Investment: Analysis and Management*. Ed ke- 7. New York: John Wiley & Sons.
- Juran. (1989). *Juran on Leadership for Quality*. Jakarta: Mutu Pustaka Binaman Presindo.
- [Kementan] Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. (2019). *Kementan: Keuntungan Budidaya Kacang Hijau Menggiurkan*. tanamanpangan.pertanian.go.id/index.php/brita/288. Diakses pada 31 Agustus 2020.
- Ketaren, S. (2008). *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kotler, P. & Kevin, L. K. (2009). *Marketing Management*. Ed ke-13. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Kurniawati, N. (2010). *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Bandung: Mizan Pustaka.
- Kuswardhani, D. S. (2016). *Sehat Tanpa Obat dengan Bawang Merah Bawang Putih*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Latief, M. (2018). *Bumbu Khas Indonesia Agresif Tembus Pasar Arab Saudi*. Anadolu Agency. aa.com.te/id/ekonomi/bumbu-khas-indonesia-agresif-tembus-pasar-arab-saudi/1021511. Diakses 31 Agustus 2020.
- Lucas, D. B. & Britt, S. H. (2003). *Advertising Psychology and Research*. New York: Mc. Graw Hills.
- Mahdiyah. (2014). *Statistika Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

- Margaretha, F. S. & Edwin J. (2012). Analisa Pengaruh *Food Quality* dan *Brand Image* Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1: 1–2.
- Murdiati, Agnes & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Mustakim. (2013). *Budidaya Kacang Hijau Secara Intensif*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Nimpurno, D. (2020). *Hidangan Nostalgia Keluarga dengan Cerita di Balik Setiap Resepnya*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nugraheni, M. (2016). *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nugroho, S. (2006). *Sehat dan Bugar Secara Alami*. Jakarta: Penebar Plus.
- Paramitha, T & Bimo Aria. (2019). *Jual 3 Ribu Botol Sambal Per Hari, Bu Rudy Beberkan Rahasia Suksesnya*. Viva News. viva.co.id/gaya-hidup/kuliner/1173613-jual-3-ribu-botol-sambal-per-hari-bu-rudy-beberkan-rahasia-suksesnya. Diakses 31 Agustus 2020.
- Priyambodo. (2007). *Indofood Perkuat Bisnis Sambal*. antaranews.com/berita/57674/indofood-perkuat-bisnis-produk-sambal. Diakses pada 31 Agustus 2020.
- Purwaningsih, E. (2007). *Bawang Putih*. Jakarta: Ganeca Exact.
- Purwanto, Erwan Agus dan Dyah Ratih Sulistyastuti. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif Untuk Administrasi Publik dan Masalah-masalah Sosial*. Yogyakarta: Penerbit Gava Media.
- Rahman, T. & Agus, T. (2011). Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Menjadi Susu Kental Manis. [Prosiding] Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains. Hal. 223–230.
- Riadi, Edi. (2016). *Statistika Penelitian (Analisis Manual dan IBM SPSS)*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Rizkiansyah, Yulviana Rezka. (2010). *Formulasi dan Optimasi Proses Pembentukan Flavor Analog Ayam dari Kacang Hijau (Phaseolus radiatus L.) Hasil Fermentasi*. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Roziana, F. (2019). *Penyelenggaraan School Feeding (Makan Siang) pada Full Day School di Sekolah Dasar*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Rukmana, R. (1995). *Budidaya Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.

- Rukmana, R. (1997). *Kacang Hijau Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. (2002). *Usaha Tani Cabai Rawit*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sabran, B. (2008). *Teori-teori Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Erlangga.
- Saida, Maidiah Dwi Naruri., dkk. (2019). *Buletin Konsumsi Pangan Volume 10 Nomor 1 Tahun 2019*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Samadi, B. & Bambang C. (2005). *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sangadji, E. M. & Sopiah. (2013). *Perilaku Konsumen: Pendekatan Praktis Disertai Himpunan Jurnal Penelitian*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset.
- Santoso, H. (2000). *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: ALUMNI.
- Savitri, A. (2018). *Tanaman Ajaib Basmi Penyakit dengan TOGA (Tanaman Obat Keluarga)*. Jakarta: Bibit Publisher.
- Sembiring, N. (2009). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) [tesis]. Medan: Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Setiadi, N. J. (2003). *Perilaku Konsumen: Konsep dan Implikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Simamora, B. (2005). *Analisis Multivariat Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Singarimbun, M. & Soffian, E. (1989). *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: LP3S.
- Sjoekri, R. (2017). *SENIRASA Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarjono, Hendro & Febriani A. Nurrohmah. (2018). *Bertanam Sayuran dan Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunyoto, D. (2013). *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS.
- Supit, Jordy W., Tineke M. L & Maya, M. L. (2015). Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal "Cahero." *Jurnal Teknologi Pangan*, 7: 6.
- Supranto, J. (2011). *Statistik Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Erlangga.
- Suryani, T. (2008). *Perilaku Konsumen Implikasi Pada Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Sutomo, B. (2014). *Koleksi Resep Sambal & Saus*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka.
- Suyanti. (2014). *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tim Damar Media. (2018). *Bertanam Tomat dalam Pot*. Yogyakarta: Damar Media.
- Trotter, *et all.* (1998). *CIPP as Model Evaluation in Counseling Program*. Carolina: ERIC/CASS Publications.
- U.S. Department of Agriculture. (2019). *Natural Resources Conservation Service*. plants.usda/gov. Diakses 31 Agustus 2020.
- Umar, H. (2007). *Metode Penelitian Untuk Skripsi dan Tesis Bisnis*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Warisno & Kres Dahana. (2018). *Peluang Usaha dan Budi Daya Cabai*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wawan, A. & Dewi, M. (2016). *Teori & Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Wibowo, N., Bhakti, E. S. & Antonius, H. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachishypogaea*) dengan Kacang Hijau i. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1: 191–197.
- Widawati, Lina & Susi, E. (2015). Preferensi Panelis dan Efektifitas Penggunaan Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1: 43.
- Winneke, Odilla S. & Rinto Hapsari. (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, E. S. (2007). *Cantik Awet Muda dengan Buah, Sayur dan Herbal*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Yusuf. (2014). Pemanfaatan Kacang Hijau Sebagai Pangan Fungsional Mendukung Diversifikasi Pangan di Nusa Tenggara Timur. [Prosiding] Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi. Hal. 741–74.

