

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, M., Nurman, S., & Yulia, R. (2019). Innovation in Utilizing Pineapple Waste for Making Jam by Effect of Addition of Maizena Flour and Palm Sugar. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1), 8-16. <http://ojs.serambimekkah.ac.id/index.php/sjat>
- Alsuhendra & Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- Andriyani, M. (2014). Pengaruh Penambahan Buah Dewandaru (*Eugenia Uniflora*) Pada Pembuatan Saus Sambal Terhadap Daya Terima Konsumen. [Skripsi Universitas Negeri Jakarta]
- Astawan, M., & Kasih, A. L. (2008). *Khasiat Warna-Warni Makanan* (1st ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Tabel Produksi Tanaman Sayuran 2021*. <https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>. [28 Januari 2023].
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Standar Nasional Indonesia 01-2976-2006 Saus Cabe*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/3184>. [22 Januari 2023].
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *Standar Nasional Indonesia 7622-2011 Tepung Mocaf*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/4738>. [1 Februari 2023].
- Budiarti, I. S. (2023). *Seri Pancaindra Indra Pengecap; Lidah* (1st ed.). Bumi Aksara.
- Cempaka, I. G., Susila, A., Haskarini, D., & Malik, A. (2019). Karakterisasi Morfologi Kedondong Parang Karimunjaya. *Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke 43 Tahun 2019 "Sumber Daya Pertanian Berkelanjutan Dalam Mendukung Ketahanan dan Keamanan Pangan Indonesia Pada Era Revolusi Industri 4.0"*, Vol 3, No. 1, A8-A13.
- Daryono, B. S., & Tammu, R. M. (2023). *Karakteristik, Potensi Genetik, Dan Pemanfaatan Cabai Katokkon Asal Toraja, Indonesia* (E-book ed.). Gadjah Mada University Press.
- Dewi, T. Q. (2014). *20 Tanaman Buah Dalam Pot Rajin Berbuah* (1st ed.). Penebar Swadaya.
- Dianovita, C., Gardiarini, P., & Farida. (2021). Karakteristik Sifat Sensori Saus Cabai Dengan Penambahan Buah Salak (*Salacca zalacca*). *Prosiding SNITT Poltekba*, 5(24): 174-177.
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2021). *Mengenal Mocaf (Modified Cassava Flour)*. <https://dpkp.jogjaprov.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassa>

va+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400 . [1 Februari 2023].

- Dipowaseso, D. A., Nurwantoro., & Hintono, A. (2018). Karakteristik Fisik Dan Daya Oles Selai Kolang-Kaling Yang Dibuat Melalui Substitusi Pektin Dengan Modified Cassava Flour (MOCAF) Sebagai Bahan Pengental. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 1-7. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Elfianis, R. (2022). Klasifikasi dan Morfologi Tanaman Kedondong. https://agrotek.id/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-kedondong/#5_Buah. [29 Juli 2023].
- Endrina, I., Nurwantoro., & Pramono, Y. B. (2018). Karakteristik Kimia dan Mutu Hedonik Selai Kolang-Kaling dengan Variasi Konsentrasi *Modified Cassava Flour* (MOCAF) sebagai Alternatif Pengganti Pektin. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 113-119. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Ervietasari, N., & Larasaty, F. A. (2021). *Cookies* Berbahan Umbi Gembili sebagai Inovasi Pangan yang Bernilai Ekonomi, Kaya Gizi, dan Menyenangkan. *Journal Science Innovation and Technology (SINTECH)*, 1(2), 15-22.
- Estiasih, T., Harijono., Waziiroh, E., & Fibrianto, K. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan* (1st ed.). Bumi Aksara.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziiroh, E. (2017). *Umbi-Umbian & Pengolahannya* (1st ed.). UB Press.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor & Bahan Tambahan Pangan* (1st ed.). Bumi Aksara.
- Fadhillah, A., Marwati., Prabowo, S., Andriyani, Y., & Pujokarone, A. S. (2024). Mutu Pasta Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) dengan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sebagai Bahan Pengental, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 65-70.
- Fathi, B. (2020). *Memahami Bahasa Bayi* (E-book ed.). Romawi Pustaka.
- Fitriani, V., *et al.* (2021). Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Saus Sambal Mangga Kweni (*Mangifera odorata Griff*) dengan Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Durasi Sterilisasi. *Journal of Science and Applicative Technology*, 5(1), 158-162.
- Gardjito, M. (2013). *Bumbu, Penyedap, Dan Penyerta Masakan Indonesia* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara Karakteristik Dan Prospek Untuk Percepatan Diversifikasi Pangan* (1st ed.). Kencana.
- Gusnadi, D., *et al.* (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.

- Hasanah, L. N., et al. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan* (1st ed.). Global Eksekutif Teknologi.
- Hazimah., Sugianto, W., & Triwuri, N. A. (2019). Peningkatan Nilai Guna Pepaya Menjadi Saos Pepaya Di Perumahan Patam Indah Patam Lestari Sekupang. *Jurnal Pengabdian Bareleng*, 1(2), 1-7.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Hidayati, L. (2021). *Teknik Pengolahan Hidangan Kontinental* (1st ed.). Cerdas Ulet Kreatif.
- 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. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2), 499-510.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E. S. (2019). *Perancangan Pabrik untuk Industri Pangan* (1st ed.). Universitas Brawijaya Press.
- Jayanti, K., Suroso, E., Astuti, S., & Herdiana, N. (2023). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dan Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Dan Sensori Nugget Ikan Baji-Baji (*Grammoplites Scaber*). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 2(2), 250-263.
- Kamilah, H., DS, T. W., & Maftukhah, S. (2020). Pemanfaatan Buah Kedondong Dan Kulit Pisang Ambon Sebagai Sumber Energi Listrik Alternatif. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik*, 1(2), 142-152.
- Kartini, T. D., & Lestari, R. S. (2023). *Biscuit BIPUS* (1st ed.). Nasya Expanding Management.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Kefarmasian dan Alat Kesehatan. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. <https://farmalkes.kemkes.go.id/unduh/permenkes0332012bahan-tambahan-pangan/> . [27 Juli 2023].
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat. (2017). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. https://perpustakaan.kemkes.go.id/inlislite3/uploaded_files/dokumen_isi/Monograf/Tabel%20Komposisi%20Pangan%20Indonesia.pdf . [1 Februari 2023].
- Kusnandar, F. (2019). *Kimia Pangan Komponen Makro* (1st ed.). Bumi Aksara.
- Kusuma, T. S., et al. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Lingga, L. (2010). *Cerdas Memilih Sayuran* (1st ed.). Agro Media Pustaka.
- Linga, L. (2012). *Health Secret of Pepper (Cabai)* (1st ed.). Elex Media Komputindo.

- Madjid, A. (2008). *Cara Membuat Saus* (1st ed.). Aneka Ilmu.
- Mardiah., Nur'utami, D. A., & Novianti, I. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata D.*) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2), 69-78.
- Mukhtazar. (2020). *Prosedur Penelitian Pendidikan* (1st ed.). Absolute Media.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian Sifat Fungsional dan Amilografi Pati dengan Penambahan Senyawa Fenolik (Review). *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1), 14-19.
- Nurenik., & Asiah, N. (2024). *Cerdas Mengelola Kebun Hingga Sampai Dapur* (1st ed.). Elex Media Komputindo.
- Pahruzi, A., & Ninsix, R. (2016). Studi Penambahan Tepung Maizena Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Saos Pisang Moli. *Jurnal Tekonologi Pertanian*, 5(1), 8-14.
- Pebriyanti, S. (2022). Uji Organoleptik Mutu Hedonik Pada Produk Wafer Fflat Di PT Javaindo Maju Sejahtera. [Skripsi Institut Pertanian Bogor]
- Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., Apriani, Y., & Aminullah. 2023. Karakteristik Mutu Tekstur Dan Fisik Mi Glosor Berbaha Baku Pati Campolay (*Pouteria campechiana*) Termodifikasi *Heat-Moisture Treatment* dan Pati Umbi Garut (*Maranta arundinaceae L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(1), 23-32.
- Pokatong, W. D. R., Lestari, C., & Mastuti, T. S. (2014). Pemanfaatn Pati Gembili (*Dioscorea Esculenta Lour; Buurkill*) Dengan Penambahan *Plasticizer* Sebagai *Edible Coating* Pada Stroberi (*Fragaria Ananassa*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, 1(2), 86-95
- Puspita, D., Tjahjono, J. D., Samalukang, Y., Toy, B. A. I., & Totoda, N. W. (2018). Isolasi dan Uji Termobilitas Pigmen Cabai Katokon (*Capsicum chinense Jacq.*). *JFLS*, 2(1), 9-16.
- Rachman, A. B. (2014). Tingkat Penggunaan Persentase Pati Gembili (*Dioscorea aculeata L.*) Pada Sifat Fisik Dan Akseptabilitas Nugget Ayam. In E. T. Susila, P. Basunanda, Taryono, E. Sulistyaningsih, M. Nurudin, M. S. Rohman, D. Widiyanto, & D. W. Respatie (Eds.), *Pengembangan dan Pemanfaatan IPTEKS untuk Kedaulatan Pangan* (pp. 393–398). Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Rahardja, S., Suparno, O., & Udin, F. (2019). *Mocafen (Mocaf-Gluten)*. IPB Press.
- Rahman, F. T., Dwiloka, B., & Mulyani, S. (2022). Total Padatan Terlarut dan Transmittansi Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(2), 10-16.
- Rahman, S. (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung Dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu* (1st ed.). Deepublish.

- Rakhmawati, R., & Yunianta. (2015). Pengaruh Proporsi Buah: Air Dan Lama Pemanasan Terhadap Aktivitas Antioksidan Sari Buah Kedondong (*Spondias Dulcis*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1682-1693.
- Redaksi Trubus. (2019). *Mocaf Inovasi & Peluang Baru*. Trubus Swadaya.
- Richana, N. (2021). *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-Umbian Indonesia* (2nd ed.). Nuansa Cendana.
- Rosalinda, R. A. N., Suryati., Marsulita, Sylvia, N., & Meriatna. (2021). Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (*Averhoa Blimbi. L*) Sebagai Pengawet Dalam Pembuatan Saus Sambal. *Chemical Engineering Journal Storage*, 1(2), 24-34
- Rosida, D. F., & Priyanto, A. D. (2024). *Keong sebagai Sumber Nutrisi Protein Hewani dan Pangan Fungsional* (1st ed.). Unisma Press.
- Sabda, M., Wulanningtyas, H. S., Ondikeleuw, M., & Baliadi, Y. (2019). Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok. *Bulletin Plasma Nutfah*, 25(1), 25-32.
- Safitri, I., & Putri, S. (2017). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Cabai (*Capsicum Annum L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik Dan Kandungan Vitamin C Manisan Basah Labu Siam (*Sechium Edule*). *Jurnal Kebidanan*, 3(1), 43-49.
- Saha, D., & Bhattacharya, S. (2010). *Hydrocolloids As Thickening and Gelling Agents in Food: A Critical Review*. *Jurnal Food Science Technology*, 47(6), 587-597.
- Salim, E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pangan Terigu* (1st ed.). Lily Publisher.
- Santosa, B., Rahmawati, A., & Mere, D. (2022). Karakterisasi Sari Buah Kedondong Menggunakan Metode Ekstraksi Osmosis (Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Osmosis). *Jurnal Yudharta*, 13(2), 235-241. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.344>
- Saragih, B., (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Deepublish.
- Sari, D. V.A., & Yuniastuti, A. (2021). Efek Pemberian Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Waktu Perdarahan Tikus Hiperkolesterolemia. *Prosiding Semnas Biologi ke-9 Tahun 2021*, 237-243.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur Makanan: Sebuah Bagian dari *Food Properties* yang Terlupakan dalam Memelihara Fungsi Kognisi?. *Jurnal Kedokteran Gigi Makassar*, 4(6), 184-189.
- Sari, P. I. A., Zulaikha, L. I., Hutomo, C. S., dkk. (2022). *Terapi Komplementer* (1st ed.). Global Eksekutif Teknologi.
- Sastrapradja, S. D. (2012). *Perjalanan Panjang Tanaman Indonesia* (1st ed.). Yayasan Pustaka Obor Indonesia.

- Satmoko, R. (2017). *Hidup Sehat Dengan Terapi Juz* (1st ed.). Hikam Pustaka.
- Setianto, Y. C., Pramono, Y. B., & Mulyani, Sri. (2014). Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (Salacca Zalacca). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 110-113.
- Sitanggang, A. B. (2020). Peran Penting Hidrokolloid Dalam Produk Konfeksioneri. *Jurnal Food Review Indonesia*, 15(5), 50-55.
- Sjarif, S. R., & Apriani, S. H. (2016). Pengaruh Bahan Pengental Pada Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 141-150.
- Sriyana, H. Y., & Indrasmara, B. P. (2022). Bioplastik Berbahan Dasar Tepung Tapioka Dengan Modifikasi Gliserin Dan Serat Bambu. *Chimica et Natura Acta*, 10(2), 60-65.
- Suhaili. (2023). *Mengelola Bisnis Olahan Jagung*. NEM.
- Suhartono, M. (2016). *Mengenal Buah-Buahan Unggul Indonesia* (2nd ed.). Nuansa Cendekia.
- Suhendar, H. (2021). *Teknik Budi Daya Aneka Cabai* (E-book ed.). Diva Press.
- Sujarwo, W., Keim, A. P., & Arifah, F. H. (2021). *Lawan Diabetes Melitus dengan Kedondong Hutan*. Kompas Media Nusantara.
- Suryadi, R. (2021). Pengukuran Willingness-To-Pay Dan Penentuan Harga Produk FMCG Yang Memiliki Keunikan Konsep: Studi Kasus Saus Sambal Jawa. [Skripsi Universitas Katolik Parahyangan]. <https://repository.unpar.ac.id/handle/123456789/12472?show=full>
- Sumargo, B. (2020). *Teknik Sampling*. UNJ Press.
- Suyanti. (2007). *Membuat Aneka Olahan Cabai* (1st ed.). Penebar Swadaya.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), 66-73.
- Trihaditia, R. (2016). Penentuan Nilai Optimasi Dari Karakteristik Organoleptik Aroma Dan Rasa Produk Teh Rambut Jagung Dengan Penambahan Jeruk Nipis Dan Madu. *Jurnal Agroscience*, 6(1), 20-29.
- Usman., Umar, F., & Ruslang, T. (2022). *Gizi dan Pangan Lokal* (1st ed.). Global Eksekutif Teknologi.
- Utami, R., Widowati, E., & Dewati, A. D. A. R. (2013). Kajian Penggunaan Tepung Gembili (*Dioscorea esculenta*) Dalam Pembuatan Minuman Sinbiotik Terhadap Total Bakteri Probiotik, Karakter Mutu dan Karakter Sensoris. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3), 3-8.
- Waluyo, E., et al. (2021). *Inovasi Dan Pengembangan Produk Pangan* (1st ed.). UB Press.

- Warisno., & Dahana, K. (2010). *Peluang Usaha & Budidaya Cabai*. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2023). *Garam Nusantara Garam Meja dan Garam Gurih* (E-book ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., Handayanto, E., Arifin, B., & dkk. (2017). *Cabai Potensi Pengembangan Agrobisnis dan Agroindustri* (1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G., & Winarno, S. A. A. (2017). *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama.
- Yu, J. K., & Moon, Y. S. (2022). *Corn Starch: Quality and Quantity Improvement for Industrial Uses*. *Plants*, 11(92), 1-9.

