

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. F., Akbar, S. R., & Widasari, E. R., "Rancang Bangun Sistem Sortir Buah Apel Menggunakan Sensor Warna," Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer., vol. 1, no. 3, pp. 236- 240, Maret 2017.
- Anonymus. (2006). Artikel. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. Badan POM RI. Saus Cabe. Keamanan Pangan, 2009; 16(8): 12- 15. Departemen Kesehatan RI. 1995. Materia Medika Indonesia. Jilid I. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal. 47-50.
- Dianovita, C., Gardiarini, P., Negeri Balikpapan, P., Soekarno Hatta, J. K., kunci, K., Cabai, S., Hedonik, U., & Mutu Hedonik, U. (2021). Karakteristik Sifat Sensori Saus Cabai Dengan Penambahan Buah Salak (*Salacca Zalacca*). *SNITT - Politeknik Negeri Balikpapan*, 174–177.
- Djoko Heru Pamungkas, Darini, & Deny Karyadi. (2022). Respon Pertumbuhan, Hasil Edamame (*Glycine (L) Max*) dan Gulma Dengan Berbagai Dosis NPK Dan PGPR. *Seminar Nasional Hasil Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, LP2M UST Jogja.
- Eva Rolia, Chica Oktavia, Sri Retnaning Rahayu, Muhaimin Fansuri, Mufidah. (2023). Penyediaan Air Bersih Berbasis Kualitas, Kuantitas Dan Kontinuitas Air.
- Harry Budiharjo Sulistiyarso, dkk. (2021). Standar Operasional Prosedur Peralatan Laboratorium *Enhanced Oil Recovery (EOR)*. LPPM, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Yogyakarta.
- Henry S. Imbar, dkk. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemenuhan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *GIZIDO Volume 8 No. 1 Mei 2016*.
- Husaini, M. A. (2023). Uji Mutu Fisika dan Kimia Retain Saus Sambal Kiloan di PT Sparindo Food. Laporan Magang dan Praktik Kerja Industri, Politeknik AKA Bogor.
- Indrawati, S., Andi Sukainah, dan, & Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, A. (n.d.). Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai

Fortifikasi Labu Siam Dan Labu Kuning Analysis Physicochemical Properties Sauce Chili Fortification Pumpkin Siam And Yellow Squash. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, 113–123.

Iskandar, A. (2016). Karakteristik saus paprika (*Capsicum annuum*) dengan penambahan rosella (*Hibiscus sabdariffa*) sebagai pewarna alami.

Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Nur Aini, A., Latifa, Y. K., Yunita, N. A., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Aminah, S., Lastri, N., & Lestari, P. (2017). Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga: Saus Cabai. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Muttaqin, R. N. R., Suryati, S. T., MT, M. S. S., Sylvia, N., & Meriatna,

M. (2021). Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (*Averhoa Blimbi. L*) Sebagai Pengawet Dalam Pembuatan Saus Sambal

Novianti, M. P., Fadiati, A., & Ridawati. (2020). Kualitas Organoleptik Sambal Cabai Hijau dengan Penambahan Kacang Hijau.

Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Vegetable Leather Cabai Hijau (*Capsicum annuum* var. *annuum*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin.

Purbo Suwandono, Dadang Hermawan, & Hangga Wicaksono. (2021). Peningkatan Produktivitas Usaha Sambal Kemasan Bagi Usaha Kecil Menengah.

Putri Novianti, M., & Fadiati, A. (n.d.). Kualitas Organoleptik Sambal Cabai Hijau Dengan Penambahan Kacang Hijau Organoleptic Quality of Green Chili Sambal With The Addition of Mung Beans. In *Journal of Nutrition and Culinary* (Vol. 2, Number 1).

R.A Nita Rosalinda, Suryati, Masrulita, Novi Sylvia, Meriatna. (2021). Pemanfaatan Buah Belimbing Wuluh (*Averhoa Blimbi.L*) Sebagai Pengawet Dalam Pembuatan Saus Sambal.

Rohadi, (2009). Sifat Fisik Bahan Dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan.

Rolia, E., Oktavia, C., Retnaning Rahayu, S., Fansuri, M., & Mufidah. (2023). Penyediaan Air Bersih Berbasis Kualitas, Kuantitas, dan Kontinuitas Air.

Sa'adah, L. I. N., dan Estiasih, T. 2014. Karakterisasi minuman sari apel produksi skala mikro dan kecil. *Jurnal pangan dan agroindustri*. Vol 3(2): 374–380. Rohadi, (2009). Sifat Fisik Bahan Dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan.

- Sudiarti, D. dan H. Hasbiyati. (2018). Peningkatan Pertumbuhan Tanaman Kedelai Edamame (*Glycin max* (L) Merrill) Melalui Pemberian Kombinasi Cendawan. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat III. 29 September 2018. Universitas PGRI Ronggolawe Tuban: 449–454.
- S. Koswara. (2009). Pengolahan Aneka Saus. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/PENGO LAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>. Diakses Desember 2024.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5.
- Syahdewa, O., Nurjanah, U., & Rustikawati. (2020). Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai Edamame (*Glycine max* (L).Merr) Pada Berbagai Jarak Tanaman Dan Waktu Pengendalian Gulma. *Prosding Seminar Nasional Pertanian Pesisir (SENATASI) Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu*, 232–244.
- Tjahyani, R. W., Herlina, N., & Suminarti, N. E. (2015). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai Edamame (*Glycine max* (L.) Merr.) pada Berbagai Macam dan Waktu Aplikasi Pestisida. *Jurnal Produksi Tanaman*.
- Yunita Siti Mardhiyyah & Irawati Ningsih. (2021). Masa Simpan Aneka Sambal Dari Bahan Nabati Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing : Kajian Literatur.
- Zahra Aulia Mardiana, dkk. (2022). Pengaruh Pemberian Sari Edamame (*Glycine Max* (L.) Merrill) Terhadap Kadar Asam Urat Tikus Wistar Jantan Diabetes.