

DAFTAR PUSTAKA

- Adhamatika, A., Triardianto, D., & Indraloka, A. B. (2024). *FOOD SCIENTIA Journal of Food Science and Technology organoleptik saus tomat dan cabai dengan penambahan pepaya (Carica papaya L .) Characterization of Physicochemical and Organoleptic Properties of Tomato and Chili Sauce with the Addition of Papaya (Ca. 4(2), 100–110. <https://doi.org/10.33830/fsj.v4i2.6493.2023>*
- Adistyawan, G., Sari, P. D., Elvizahro, L., Dewi, A., & Nur, A. (2020). *Adistyawan G, Sari PD, Elvizahro L, Dewi A, Nur A. An analysis of texture and viscosity of local thickness as a substitute of commercial food thickener for patients with swallowing disorders. Acad Hosp J. 2020;3(1):24–9.*
- Astuti, A. F., Wardani, A. K., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F. T. P., & Malang, B. (2015). pengaruh lama fermentasi kecap ampas tahu terhadap kualitas fisik , kimia dan organoleptik Effect of Tofu Slurry Sweet Sauce Fermentation on Its Physical , Chemical and Organoleptic Quality. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 72–83.
- Oliver (1980). A Cognitive Model of the Antecedents and Consequences of Satisfaction Decisions. *Journal of Marketing Research*, XVII(November), 460–470.
- Ghozali, I. (2021). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Harsanto, B. W., Triastuti, I., Asmoro, N. W., & Hartati, S. (2024). Breadfruit Starch as A Thickener on The Physical and Organoleptic Properties of Tomato Sauce. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, 9(2), 168–180. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v9i2.10914>
- Hasanah, U., Adawiyah, D. R., & Nurtama, D. B. (2014). Preferensi dan Ambang Deteksi Rasa Manis dan Pahit: Pendekatan Multikultural dan Gender. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 1.
- Husnun, F., Hasanah, A. L., Suhartatik, N., Mustofa, A., Sholihah, E. N., Marwati, T., Djaafar, T. F., & Fajariyah, A. (2025). Pemanfaatan Pati Garut Sebagai Bahan Pengental pada Saus Cabai Keriting dan Rawit Utilization of Arrowroot Starch as a Thickening Agent in Curly and Cayenne Chili Sauce. *AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(November 2024), 1–17.
- Jimenez, P. S., Punia Bangar, S., & Whiteside, W. S. (2024). Effects of different types of starches on heat penetration and physicochemical characteristics in alfredo sauce. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 18(10), 8888–8897. <https://doi.org/10.1007/s11694-024-02853-8>
- Lee. (2019). *Physicochemical Component and Quality Characteristics of Angkake Sauce Added with Tapioca Starch*. 15(3), 59–66.
- Junita, A. N., Jatnika, A. R., & Tanggasari, D. (2025). Kualitas Fisik dan Organoleptik Sosis Daging Kambing dengan Konsentrasi Tepung Tapioka yang Berbeda. *Journal of Life Science and Technology Februari*, 3(1), 11–17.

- Mardesci, & putri. (2018). uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (placuna placenta) dari perairan indragiri hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29.
- Pangestika, W., Sari, D. R., & Nugroho, A. (2021). Karakteristik kecap hasil fermentasi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(1), 1–10. <https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2021.022.01.1>
- Parhusip, A., & Sherly. (2023). fermentasi bawang putih dengan rhizopus oryzae dan lactobacillus bulgaricus sebagai pengawet pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 133–145. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.109>
- Picauly, P., Lawalata, V., & Lopuhaa, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Saus Pisang Tongka Langit. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(2), 102. <https://doi.org/10.24843/jitpa.2022.v07.i02.p02>
- Pratiwi, R., Lestari, D., & Nugroho, A. (2022). Analisis sifat fisik dan kimia pangan. *Food Scientia*, 2(1), 15–23.
- Rohmawati, N. A., & Anwar, A. Z. (2025). Variasi produk, label halal, kualitas layanan, dan harga: faktor pendorong pembelian ulang oleh generasi Z dalam industri makanan cepat saji. *Journal of Management and Digital Business*, 5(1), 179–194. <https://doi.org/10.53088/jmdb.v5i1.1518>
- Saputra, A., Daniel, & Marlina, E. (2021). analisis kualitas dan komposisi asam lemak dari minyak biji wijen (Sesamum Indicum L.). *Seminar Nasional Kimia*, 1, 25–29.
- Sari, D., & Nasuha, A. (2021). Nutrients content, phytochemical, and pharmacological activities of ginger (Zingiber officinale Rosc.): A review. *Tropical Bioscience: Journal of Biological Science*, 1(2), 11–18.
- Sulistijowati, R., Ali, M. K., & Suherman, S. P. (2022). Karakteristik Kimia Dan Total Bakteri Saus Sambal Dari Serbuk Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(1), 37–45. <https://doi.org/10.37905/jfpj.v4i1.12526>
- Tasbih, Kadir, M., & Yusuf, N. (2024). Studi kualitas produk pangan lokal berbasis fermentasi. *Jurnal Riset Pangan*. <https://jurnal-riset-pangan.uho.ac.id/index.php/journal/article/view/55>
- WIJAYA, S. (2009). *Studi Penggunaan Empat Jenis Pati Sebagai Bahan Pengental Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Mikrobiologi Dan Sensori Saus Cabai Selama Penyimpanan*.
- Yuliana, P., & Dasir, D. (2024). Karakteristik Organoleptik Saus Cuko Pempek Dengan Penambahan Tepung Pati Jagung. *Edible: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 13(2), 1–6.