

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, Gryphon. 2016. *The Proper Humidity for Flour Storage*. Dalam <http://everydaylife.globalpost.com/proper-humidity-flour-storage-38519.html>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 11.15 WIB
- Anonim. 2004. *SNI 01-3546-2004 Tentang Saus Tomat*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2010. *Data Outliers*. Dalam <http://www.konsultanstatistik.com/2010/05/data-outliers.html>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 14.10 WIB
- Anonim. 2013. *Modern Warehouses*. Dalam <http://www.fao.org/docrep/t1838e/t1838e16.htm>. Diakses pada hari Rabu tanggal 22 Maret 2016 pukul 18.13 WIB
- Anonim. 1996. *SNI 01-2997-1996 Tentang Tepung Singkong*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Astutik, Yunni. 2015. *Laporan Praktikum Saus*. Dalam <https://ml.scribd.com/doc/193727371/Laporan-Praktikum-Saus>. Di akses pada hari Jumat tanggal 26 Februari 2016 pukul 13.51 WIB
- Barron, John J. 2005. *Effects of temperature on pH Measurement*. Dalam <http://reagecon.com/pdf/technicalpapers/Effects of Temperature on pH v4-TSP-01-2.pdf>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 15.12 WIB
- Bhattacharjee, Manish. 2015. *What is Correlation Between Temperature and pH? Does High Temperature Tend to Decrease the pH?*. Dalam https://www.researchgate.net/post/What_is_correlation_between_temperature_and_pH_Does_high_temperature_tend_to_decrease_the_pH. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 Januari 2016 pukul 12.45
- Bourne, Malcolm C. 1982. *Food Texture and Viscosity*. Academic Press. London
- Damardjati, Djoko Said dkk. 1994. *Petunjuk Praktis Pembuatan Tepung Kasava*. Balai Penelitian Tanaman Pangan Sukamandi. Subang
- De Man, John M. 1997. *Kimia Makanan Edisi kedua*. Penerbit ITB Bandung. Bandung
- Dewayani, Wanti dan Andi Darmawidah. 2012. *Peningkatan Kualitas dan Daya Simpan Saus Tomat Dengan Blasing*. Dalam http://sulsel.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php?option=com_content&view=article&id=842:penin

gkatan-kualitas-dan-daya-simpan-saus-tomat-dengan-blasing&catid=164:bulletin-nomor-6-tahun-2012&Itemid=342. Diakses pada hari Jumat tanggal 26 Februari 2016 pukul 16.34 WIB

Family Planning Logistics Management. 1994. *Pest Management for Warehouses Storing Contraceptives*. John&Snow, Inc. Arlington

Hafizah, Ellyna. 2012. *Uji Normalitas dan Homogenitas*. Dalam [http://www.academia.edu/6774849/UJI NORMALITAS DAN HOMOGENITAS DATA](http://www.academia.edu/6774849/UJI_NORMALITAS_DAN_HOMOGENITAS_DATA). Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 14.06 WIB

Hamid, Huzaifah. 2013. *Blansing*. Dalam <https://zaifbio.wordpress.com/2013/01/01/blansing/>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 14.21

Herawati, Heny. 2008. *Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan*. Jurnal Litbang Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. Ungaran

Hruskova, Marie dkk. 2011. *Colour Analysis and Discrimination of Laboratory Prepared Pasta by Means of Spectroscopic Methods*. Institute of Chemical Technology Prague. Prague

Iglesias, Hector A dan Jorge Chirife. 1982. *Handbook of Food Isotherms: Water Sorption Parameters for Food and Food Components*. Academic Press Inc. London

Kane, C.S Ethmane dkk. 2008. *Moisture Sorption Isotherms and Thermodynamic Properties of Tow Mints: Mentha Pulegium and Mentha Rotundifolia*. Ecole Normale Supérieure. Morocco. Dalam www.cder.dz/download/Art11-2_2.pdf. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 13.25 WIB.

Kusantati, Herni dkk. 2007. *Keterampilan untuk Kelas XII SMA*. Grafindo Media Pratama. Bandung

Legowo, A.M dan Nurwanto. 2004. *Diklat Kuliah Analisis Pangan*. Penerbit Universitas Diponegoro. Semarang

MacDougall, Douglas B. 2000. *Colours of Food : Improving Quality*. CRC Press. Florida

Magee, T.R.A dkk. 2011. *Moisture Sorption Characteristics of Heat-Treated Flour, Culinary Flour, and High Ratio Cake*. Queen's University Belfast. UK. Dalam www.icef11.org/content/papers/epf/EPF515.pdf . Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 13.46 WIB

Munson, Bruce dkk. 2003. *Mekanika Fluida Jilid 1 Edisi 4*. Erlangga. Jakarta

- Nataliningsih. 2009. *Pengaruh Imbangan (Lycopersicum Esculentum) dan Labu Kuning (Cucurbita Maschata ex.Poir) Terhadap Karakteristik Saus*. Makalah Karya Ilmiah. Bandung: Fakultas Pertanian. Universitas Bandung Raya. Dalam [http://e-journal.kopertis4.or.id/file/Pengaruh%20Imbangan %20.pdf](http://e-journal.kopertis4.or.id/file/Pengaruh%20Imbangan%20.pdf). Di akses pada hari Selasa tanggal 30 Juni 2015 pukul 09.44 WIB
- Nugroho, hermawan adi. 2001. *Persyaratan Ventilasi Rumah yang Baik*. Dalam <http://hermawankesling.blogspot.co.id/2011/04/persyaratan-ventilasi-rumah-yang-baik.html>. Di akses pada hari Sabtu tanggal 9 Januari 2016 pukul 11.24
- Nursiam, Intan. 2009. *Kandungan Nutrisi Jagung, Bk.Kedelai, Dedak, dan Onggok*. Dalam <https://intannursiam.wordpress.com/2009/12/01/kandungan-nutrisi%C2%A0jagungbk-kedelaidedakonggok/>. Diakses pada hari Jumat tanggal 8 April 2016 pukul 10.10 WIB
- Owusu-apenten, Richard K. 2005. *Introduction to Food Chemistry*. CRC Press. Florida
- Padmaningrum, Regina Tutik dan M Pranjoto Utomo. 2009. *Perubahan Warna dan Kadar β -Karoten Dalam Tepung Ubi Jalar (Ipomea Batatas, L) Akibat Pemutihan*. Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta
- Pomeranz, Yeshajahu dan Clifton E Meloan. 1978. *Food Analysis: Theory and Practice Revised Edition*. Avi Publishing Company. Connecticut.
- Portela, Stephen. 1998. *Storage Life of Dry Foods*. Dalam <http://www.tribwatch.com/artStorageLife.htm#1>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 10.57 WIB
- Prasetyawati, Renny Candra. 2006. *Pendugaan Umur Simpan, Stabilitas, serta Pengujian Biologis Kecap dan Saus Cabe yang Difortifikasi Dengan Iodium, Zat Besi, dan Vitamin A*. Thesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Prasodjo, Prolessara. 2010. *Studi Kapasitas Adsorpsi serta Dinamika Adsorpsi dan Desorpsi dari Nanotube Karbon sebagai Penyimpan Hidrogen*. Skripsi. Universitas Indonesia. Jakarta. Dalam <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/133521-T%2027896-Studi%20kapasitas-Tinjauan%20literatur.pdf>. Diakses pada hari Sabtu tanggal 9 April 2016 pukul 13.52 WIB
- Prihatman, Kemal dan Esti. 2000. *TTG Pengolahan Pangan: Tepung Singkong*. Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. Jakarta
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta

- Rachmawati, Rina. 2010. *Pengaruh Penambahan Tepung Jagung pada Pembuatan Tiwul Instan Terhadap Daya Kembang dan Sifat Organoleptik*. Thesis. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang. Dalam <http://digilib.unimus.ac.id/gdl.php?mod=browse&op=read&id=jtptunimus-gdl-rinarachma-5132>. Diakses pada hari Jumat tanggal 8 April 2016 pukul 09.40 WIB
- Rahman, Adie Muhammad. 2007. *Mempelajari Karakteristik Kimia dan Fisik Tepung Singkong dan MOCAL (Modified Cassava Flour) Sebagai Penyalut Kacang pada Produk Kacang Salut*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Richana, Nur dan Titi Chandra Sunarti. 2004. *Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa, dan Gembili*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Robertson, Gordon L. 2013. *Food Packaging: Principles and Practice Third Edition*. CRC Press. Boca Raton
- Rukmana, Rahma. 1995. *Tomat dan Cherry*. Kanisius. Yogyakarta
- Safrizal, Refli. 2010. *Laporan Praktikum Satuan Operasi: Kadar Air Bahan*. Dalam <http://reflitepe08.blogspot.co.id/2011/03/v-behaviorurldefaultvmlo.html>. Diakses pada hari Jumat tanggal 8 Januari 2016 pukul 10.18
- Salim, Emil. 2011. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf: Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Penerbit ANDI. Yogyakarta
- Santoso, Singgih. 2010. *Statistik Non Parametrik*. Elex Media Komputindo. Jakarta
- Siracusa, Valentina. 2012. *Review Article: Food Packaging Permeability Behaviour, A Report*. University of Catania. Catania
- Sitepu, Poppy Yulanda Br dkk. 2014. *Makalah Teknologi Ramah Lingkungan: Industri Tepung Tapioka PT. Suryapati Kencana, Pati, Jawa Tengah*. Undip. Semarang. Dalam <https://www.academia.edu/9844457/limbah-tepung-tapioka>. Diakses pada hari Jumat tanggal 8 April 2016 pukul 09.55 WIB
- Suprpti, lies. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Suprpti, Lies. 2005. *Tepung Singkong: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Kanisius. Yogyakarta

- Suyanti. 2007. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Swasty, Wirania. 2013. *A-Z Interior Warna Rumah Tinggal*. Penerbit Penebar Swadaya. Bogor
- Taufik, Mohammad. 2013. *Pentingnya Nilai Viskositas di Industri*. Dalam <http://www.mohtaufik.com/2013/10/pentingnya-nilai-viskositas-di-industri.html>. Di akses pada hari Senin tanggal 11 Januari 2016 pukul 13.55
- Wariyah, Chatarina dkk. 2014. *Kondisi Kritis dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minuman Gel Lidah Buaya (Aloe vera var. chinensis) Selama Penyimpanan*. Universitas Mercu Buana. Yogyakarta
- Wati. 2015. *Jelaskan Mengenai Viskositas (Kekentalan) pada Bahan Pangan?*. Dalam <http://updatetugassekolah.blogspot.co.id/2015/02/jelasakn-mengenai-viskositas-kekentalan.html>. Diakses pada hari Senin tanggal 11 Januari 2016 pukul 12.23
- Winarno, F.G. 2006. *Hama Gudang dan Teknik Pemberantasannya Edisi Revisi*. M-Brio Press. Bogor