

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, NA. 2014. *Kajian Terhadap Kadar Air Tepung Jagung dan tepung Karaginan sebagai Bahan Baku Puding Jagung*. Universitas Negeri Gorontalo.
- Ahmed, J., Shivhare¹, U.S. dan S. Debnath. (2002). Colour degradation and rheology of green chilli puree during thermal processing. *International Journal of Food Science and Technology* 37: 57-63.
- Almatsier, S. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama
- Apriyanto, A.D., Fardiaz N., I. Purpitasari, Sedarnawati dan S. Budiyanto. 2012. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. IPB. Bogor.
- Ardasania, I. 2014. *Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol Pada Gel Lidah Buaya (Aloe vera) Serta Lama Pencelupan Dalam Edible Coating Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.)*. Skripsi S-1. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Asgar, A. 2000. *Teknologi Peningkatan Kualitas Sayuran*. Makalah disampaikan pada Pertemuan Aplikasi Paket Teknologi, BPTP Jawa Barat, Lembang, 1 Juli 2000.
- Asgar, A. 2009. *Penanganan Pascapanen Beberapa Jenis Sayuran*. Makalah Linkages ACIAR-SADI. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. 15 hlm.
- Asiah, N., Nurenik., David, W., & Djaeni, M. (2020). *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Azriani Y. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan*. [Skripsi]: Bogor. Institut Pertanian Bogor.

- Barlina, R Steivie Karouw, Juni Towaha, dan Ronald Hutapea., 2004. *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa*. Balai Penelitian Tanaman Kelapa dan Palma Lain Menado.
- Buckle, K.A., R.A.Edwards., G.H. Fleet dan M.Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Terjemahan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Buensa J. G, Mairal A. F, Oria R, and Salvador M. L. 2009. A Mathematical Model for Packaging with Microperforated Films of Fresh-Cut Fruits and Vegetables. *Journal of Food Engineering* (95). Page: 158-165.
- Chen, D., Zanmin, W. 2009. *Study on Extraction and Purification Process of Capsicum Red Pigment*. *Journal of Agricultural Science*. 1 (2): 94-100.
- Esminingtyas, R. 2006. *Perubahan Mutu Ikan Lele Dumbo (Claritas gariepinus) Asap selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor; Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. IPB.
- Dalimunthe K. T. 2012. *Analisa Kuantitatif Residu Insektisida Profenofos pada Cabai Merah Segar dan Cabai Merah Giling di Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan Tahun 2012*. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara. 146 hal.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Godam. 2006. *Pengertian dan Defenisi Vitamin-fungsi, Guna, Sumber, akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin*. <http://organisasi.org>. diakses tanggal 20 November 2018 jam 17.25 WIB.
- Hadiyanto, D.A.S. 2013. *Teknologi dan Metode penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 (2) : 52.

- Han J. H. (2000).”Antimicrobial Food Packaging”.Foods and Technology. Vol 54 (3): 56-65.
- Handayani, C. B., Tari, A. I. N., Afriyanti. 2018. *Umur Simpan Saos Tomat pada Berbagai Konsentrasi Bahan Pengental*. Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 2(2), 113–122.
- Hardiansyah. 2003. *Cara Pengawetan Cabe Merah*. Jakarta. www.aagos.ristek.go.id. Diakses tanggal 10 Desember 2015.
- Hargreave, J.A., dan Tucker C. S. 2004. *Managing Ammonia in Fish Pond*.SRAC Publication 4603.Louisiana State University Agricultural Center Mississippi State University.
- Hasbullah R. 2007. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Atmosfir Terkendali. Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol 21 (4): 419-427.
- Hasibuan, Sasniwiati Sari. 2011. *Penggunaan Minyak Kelapa Murni (VCO) sebagai Pelembab dalam Sediaan Krim*. [skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Husna, I. 2008. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Pengemasan TerhadapKesegaran Brokoli (Brassica oleraceae L var. Royal green)*. Malang.Skripsi Pada Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi.Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. Tidak Diterbitkan.
- Imran, N. W. 2018. *Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (Capsicum annum L.) dan Cabai Rawit (Capsicum frutesces L.) yang Difermentasi*. Universitas Hasanuddin.
- Iswari. 2016. *Pengolahan Cabai Segar Menjadi Tepung Cabai, Cabai Blok, Manisan Cabai dan Cabai Giling dalam Kemasan*. <http://sumbar.litbang.pertanian.go.id>. (diakses 5 Juli 2018).

Kader A. A. 2002. Postharvest biology and technology: An overview. In “Postharvest technology of horticultural crops” (ed. by Kader, A. A.), Ed. 3. Univ. California, Div. Agric. Nat. Resour., Oakland, CA, p 39–47.

Kusnandar, Feri. 2020. Kimia Pangan Komponen Makro. PT Bmi Aksara. Jakarta.

Lastrianto, A., Bambang, D.A., Sumardi, H.S., Nur, K., Choviya, L.H., Mochmad, B.G. 2007. Determination of Edible Film Permeability Coefficients to Water Vapor, Oxygen, Oxygen, and Carbon and Carbon and Carbon Dioxide Transmission ioxide Transmission ioxide Transmission. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (3) : 182-187

Latifah, D.N. 2008. *Perlakuan Pre Cooling Metode Contact Icing dan suhu Pentimpanan terhadap Kualitas Jeruk Keprok*. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri Malang

Lubis, Y. 2000. *Studi Proses Pembuatan Cabe Merah Giling*. Skripsi pada Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Malangi, L.P. 2012. *Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktifits Antioksidan Ekstrak biji buah Alpukat (Persea americana mill)*. *JURNAL MIPAUNSRAT* vol. 1 (1) : 5-10.

Margono, Tri., Detty Suryati dan Sri Hartinah. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta: Pusat Informasi Wanita dalam Pembangunan PDII-LIPI bekerjasama dengan Swiss Development Cooperation.

Megama, O.P. 2016. *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah Lactobacillus casei*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu.

Moekasan, T.K., L. Prabaningrum, dan M.L. Ratnawati. 2005. *Penerapan PHT Pada Sistem Tanam Tumpang Gilir Bawang Merah dan Cabai*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. 43 hlm.

- Molyneux, P. 2004. *The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Songklanakarin Journal of Science and Technology. 26(2):211- 129.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muliady, Febri, Faizah Hamzah, dan Yusmarini. 2016. *Bakso Berbasis Jamur Tiram Putih dan Ikan Patin Pada Kondisi Kemasan Vakum, Non Vakum Serta Suhu Dingin dan Suhu Beku Selama Penyimpanan*. Jurnal FAPERTA. 3(2) : 1-15.
- Mutiawati, T. 2009. *Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian*. Makalah disampaikan pada Workshop Pemandu Lapangan I (PL-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP). Departemen Pertanian, Jakarta. http://pustaka.unpad.ac.id/wp-content/uploads/2009/11/penanganan_pasca_panen_hasil_pertanian.pdf. [24 Februari 2010].
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. PT. Elex Media Komputindo. Jakarta.
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta. 162 hal.
- Pratiwi, Intan. 2019. *Pengaruh Suhu dan Waktu Exhausting Terhadap Kualitas Puree Cabai Merah Selama Penyimpanan*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.
- Prayudi, B. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Qanytah dan I. Ambarsari. 2010. *Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis*. Jurnal LitbangPertanian, volume 30 (1).
- Rachmawati R., Defiani M.R. dan Suriani, N.L., 2009, *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit putih (Capsicum frutescens)*. Jurnal Biologi, 13, 36-40.

- Raymunda, R.V., Agus, W. and Rina, O., 2019. *Penambahan Bit Merah (Beta vulgaris L.) dalam Pembuatan Sus Kering Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik, Kadar Proksimat Dan Kadar Zat Besi* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Renate, D., Filli Pratama, Kiki Yulianti, dan Gatot Priyanto. 2014. *Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan*. 34(3) : 330-336.
- Rodriquez-Amaya, D.B. 2001. *Guide to Carotenoid Analysis in Food*. Internasional Life Sciences Institue. USA.
- Rosaria & Winiati, P.R. 2008. *Studi Keamanan dan Daya Simpan Cabe Merah*, Fateta Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosaria. 2007. *Studi Keamanan Cabai Giling Di Kota Bogor*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 2001. *Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safaryani, N., Haryanti, S. and Hastuti, E.D., 2007. *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C Brokoli (Brassica oleracea L)*. *ANATOMI FISIOLOGI*, 15(2), pp.39-45.
- Sakti, H., Lestari, S. and Supriadi, A., 2016. *Perubahan Mutu Ikan Gabus (Channa striata) Asap selama Penyimpanan*. *Jurnal Fishtech*, 5(1), pp.11-18.
- Saputera, V. H. A., 2004. *Pembuatan Soygurt Sinbiotik dengan Menggunakan Kultur Campuran Lactobacillus bulgaricus, Lactobacillus casei galur Shirota, dan Bifidobacterium bifidum*. [Skripsi] Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sarungallo, Z. L., B. Santoso, P. Istalaksana, dan Y.I.M Unenor. 2007. *Evaluasi Perubahan Kadar Air, Tekstur, dan Rasa Sagu Lempeng dalam Berbagai*

Kemasan Plastik Selama Penyimpanan. Jurnal Agroteknologi, volume 1(2): 102-111

Sedyowati V. A and Widodo E. W. 2014. *Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi pada Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE*. Surabaya: Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.

Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, M., P. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor. 59 Hal.

Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. Food Chemistry 77 (2001) 479–488.

Sihombing, P.A. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) sebagai Bahan Pengawet Mi Basah*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor. IPB.

Siswati. 2009. *Pengaruh Penambahan Kulit Buah Melinjo Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Puree Cabai Merah Keriting (Capsicum anum L.)*. Skripsi. Universitas Jambi. Jambi.

SNI 01-2976-2006 untuk saus cabe .Jakarta : Badan Standarisasi Nasional

Soepandi, T. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Andi. Yogyakarta.

Sucipta, I. N., Ketut, S., Pande, K.D.K. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Unundpress.

Sudarmadji S, et al. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Pusat. Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada: Yogyakarta.

Sudarmadji, Slamet., Bambang Haryono., Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

- Sudrajat, G. 2007. *Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan*. Skripsi. Fakultas Peternakan : Institut Pertanian Bogor.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sumoprastowo, 2004. *Memilih dan Menyimpan SayurMayur, Buah-Buahan, dan Bahan Makanan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Bandung: Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tawali, A. B. Abit, T. Mustofa, L. 2004. *Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (Malus sylvestris)*. (*Study Of Effect Storage Temperature To Quality Red Delicious Apple (Malus Sylvestris)*). Makasar. Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Fapertahut UNHAS.
- Thomas Ohlsson and Nils Bengtsson. 2002. *Minimal processing technologies in the food industry*. England: Woodhead Publishing Limited
- Trubus. 2003. *Menguak Pasar Cabai Paprika*. Jakarta : Trubus no.399.
- Utami, P. 2012. *Antibiotik Alami untuk Mengatasi Aneka Penyakit*. Jakarta : AgroMedia Pustaka.
- Wahid, N. 2000. *Studi Pengembangan Industri Cabai dalam Kemasan Botol*. [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- WHO. 2007. *Dietary Intake Vit.C Recommendation*. Retrieved on 2007-02-20.
- Widarta, I.W.R., Ketut, Made, dan Putu. 2015. *Analisis Pangan*. [Penuntun Praktikum]. Fakultas Tekbologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.

Widyotomo, S., Atmawinata, O. and Purwadaria, H.K., 2011. *Karakterisasi Isoterm Sorpsi Air Biji Kopi dengan Model BET dan GAB. agriTECH*, 31(3).

Winarno, F.G .2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisa Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. 3-4Hal.

