

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung: 259 hal.
- Almatsier, S. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: 335 hal.
- Arslan, D. dan M. M. Ozcan. 2010. *Dehydration of Red Bell-Pepper (Capsicum annum L.) : Change in Drying Behaviour, Colour and Antioxidant Content*. Food and Bioproduct Processing 193. 1-10.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4480-1998. *Syarat Mutu Cabai*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bakhtiar, M. A. A. 2009. *Pengaruh dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah*. [skripsi]. Fakultas Sains Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang. 78 hal.
- Budiarti, A. dan D. A. E. Kurnianingrum. 2015. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C dalam Cabai Merah (Capsicum annum L.) dan Aktivitas Antioksidannya*. Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal sebagai Alternatif Medicine. 134-140.
- Burdurlu, H.S; Nuray,K; Feryal,K. 2006. *"Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates during Storage"*. J Food Eng 74 (2) : 211-216.
- Chairunnisak, A. 2011. *Peralatan Pengerinan (Dryer), Pengerinan Coklat Menggunakan Cabinet Dryer*. Jurusan Teknik Kimia. Banda Aceh. 17 hal.
- Departemen Kesehatan RI. 1981. *Kandungan dan Nilai Gizi Buah dan Sayur-sayuran*. Jakarta.
- Dendang, N; Lahming; M. Rais. 2016. *"Pengaruh Lama dan Suhu Pengerinan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (Capsicum annum L.) dengan menggunakan cabinet dryer"*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 2 : S30-S39.
- Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2004. *Buletin teknopro hortikultura edisi 65*.
- Djarwaningsih, T. 2005. *"Capsicum spp (Cabai): Asal, Persebaran, dan Nilai Ekonomi"*. Biodiversitas. 6 (4) : 292-296.
- Dutta, D; U. R. Chaudhuri; R. Chakraborty. 2005. *"Structure, health benefits, antioxidant property and processing and storage of carotenoids"*. African J Biotech 4 (13) : 1,510-1,520.
- Effendi, M. S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung: 202 hal.
- Estiasih, T. dan Kgs. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta : 292 hal.

- Guine, R. P. F. dan M. J. Barroca. 2011. *Effect of Drying Treatment on Texture and Color of Vegetables (Pumpkin and Green Pepper)*. Food and Bioproduct Processing 196 : 1-9.
- Hartuti, N. dan R. M. Sinaga. 1997. *Pengeringan Cabai*. Balai penelitian Tanaman dan Sayuran. Lembang: 12 hal.
- Huang, D.J; H. J. Chen;Y.H. Lin. 2005. *Antioxidant and Antiproliferative Activities of Water Spinach (Ipomea aquatic,Forsk) contituens*. Biotanical Buletin of Acedemia Sinica, Vol. 46: 99-106.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Gaithersbug (US): Aspen Publisher. Inc, Maryland. 610 pp.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Foods and Food Products*, 2nd Ed. D. Van Nostrand Co., Inc.New York: 485 hal.
- Jonathan, R. 2011. *Perubahan Kandungan β -Karoten dan Warna pada Cabai Rawit Merah (Capsicum frutescens L.) Selama Pengeringan dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer dan Freeze Dryer*.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeritas Katolik Soegijapranata. Semarang: 16 hal.
- Khairunnisa. 2011. *Pengaruh Pretreatments Pada Pengeringan Cabai Merah (Capsicum annum L.) dengan Mesin Pengering Tipe Rak (Tray Dryer)*. [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian.Institut Pertanian Bogor. Bogor: 48 hal.
- LEEC.2018. *Drying Cabinets*.<http://www.leec.co.uk/products/laboratory/drying-cabinets/drying-cabinets>. diakses pada 13 maret 2018.
- Maflahah, I. 2010. *Studi Kelayakan Industri Cabe Bubuk Di Kabupaten Cianjur*. [Jurnal]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian: UniversitasTrunojoyo. Volume 7, No. 2: 90-96.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono.2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta.Bandung: 320 hal.
- Novita M; Satriana; dan E. Hasmarita.2015. *Kandungan Likopen dan Karotenoid Buah Tomat (Lycopersicum pyriforme) pada Berbagai Tingkat Kematangan : Pengaruh Pelapisan dengan Kitosan dan Penyimpanan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian : Universitas Syiah Kuala. Volume 7, No. 1. 35-39.
- Paktani.2017. *Keunggulan Cabai Merah untuk Pengobatan Herbal*.<http://paktani.net/keunggulan-cabai-merah-untuk-pengobatan-herbal>.diakses 13 maret 2018.
- Parfiyanti, E. A; Budihastuti R; Hastuti, E. D. 2016. *Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit (Capsicum frutescens L)*. Jurnal Biologi. Jurusan Biolog: Universitas Diponegoro. Semarang. Volume 5, No.1. 82-92.

- Prajnanta F. 2007. *Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta:88 hal.
- Purseglove J.W; E.G. Brown; C.L. Green; dan S.R.J.Robbins. 1981. *Spices*. Longman.London :439 hal.
- Ranganna S. 1977. *Manual Analysis of Fruits and Vegetables Product*. Tata Mc Graw Hill Co. Ltd.New Delhi:634 hal.
- Ridwan; A. A. Munawar; R. Khatir. 2017. *Peningkatan Kualitas Cabai Merah Kering dengan Perlakuan Blanching dalam Natrium Metabisulfid*. [Jurnal]. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah. Program Studi Teknik Pertanian : Universitas Syiah Kuala. Volume 2, No. 2. 404-415.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang: 97 hal.
- Setiadi. 1995. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya.Jakarta:188 hal.
- Sigit, A. 2007.*Pengaruh Perbandingan Konsentrat Cabai, Tomat serta Pepaya dan Konsentrasi Xanthan Gum terhadap Mutu Saos Cabai*. [skripsi]. Departemen TeknologiPertanian. Universitas SumateraUtara.Medan: 61 hal.
- Siswoputranto, L.D. 1973. *Percobaan Pengeringan Cabai Merah*. Bull.Penel.Hort. Lembaga Penelitian Hortikultura Pasarminggu. 1(4) : 5-12.
- Sudarso, Y. dan D. A. Ratriningsih. 1997. *Pengeringan Cabai*. Penebar Swadaya. Semarang: 73 hal.
- Sudaryati; Latifah; dan D.E.Hermawan. 2011. *Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe dan Metode Pengeringan*. [jurnal]. Jawa Timur: Jurnal.Prodi Tek.Pangan,FTI UPN“Veteran” Jawa Timur. 74-80.
- Sumantri, A. R. 2007. *Analisis Makanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 269 hal.
- Taufik, M. 2004. *Pengaruh Temperatur terhadap Laju Pengeringan Jagung pada Pengeringan Konvensional dan Fluidized Bed*. [skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Tifani, K.T. 2013. *Karakteristik Pengeringan Cabai Merah (Capsicum Annuum L.) sebagai Pewarna Alami Kosmetik*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor :83 hal.
- Wahyuno, Adi. 2014. *Meningkatkan Kesejahteraan Petani Cabai melalui Pembentukan Pasar Cabai Kering (Sebuah Harapan)*. https://www.kompasiana.com/ridwansatria/meningkatkan-kesejahteraan-petani-cabai-melalui-pembentukan-pasar-cabai-kering-sebuah-harapan_544f93c1da3331112678b4bec#.diakses pada 13 maret 2018.

- Widariza, D. 2009. *Pengaruh pemberian vitamin C terhadap efek antipiretik dari asetosal baku, asetosal generik, dan merek dagang pada merpati jantan (Columbia livia)*. [skripsi]. Program Sarjana Universitas Sumatera Utara. Medan: 57 hal.
- Wiryanta, B.T.W. 2002. *Bertanam Cabai Pada Musim Hujan*. AgroMedia Pustaka. Jakarta :91 hal.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang :159 hal.



