

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2003. Bertanam cabai dalam pot (majalah Trubus). Penebar Swadaya, Jakarta
- Anullman's encyclopedia, 1998. Industrial Organic Chemical. Vol.7. Wiley-VCH, Ney York : 4009-4012.
- Cahyadi, W. 2009. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara. Hal. 5-29.
- deMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Penerjemah: K. Padmawinata. ITB-Press. Bandung.
- Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2004. Buletin teknologi hortikultura edisi 65. [http://203.190.36.25/xplore/view.php?file=PENGOLAHANHASIL/PENGOLAHAN%20HASIL/2Teknologi%20Proses/Buletin%20Teknopro%20Hortikultura/Buletin%20Teknopro%20%20cabe%20%20\(1\).doc](http://203.190.36.25/xplore/view.php?file=PENGOLAHANHASIL/PENGOLAHAN%20HASIL/2Teknologi%20Proses/Buletin%20Teknopro%20Hortikultura/Buletin%20Teknopro%20%20cabe%20%20(1).doc). [Agustus 2014].
- Djarwaningsih, T. 2005. "Capsicum spp (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi". Biodiversitas. 6, (4), 292-296.
- Fardiaz, S. 1989. Mikrobiologi Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB
- Farrel, K.T. 1990. Spicies, Condiments and Seasonings. Van Nostrand Reinhold: New York
- Ipheh. 2011. laporan Kimia Organik-Isolasi senyawa volatil dari kulit jeruk nipis. <http://iphehheesun.blogspot.com/2011/12/laporan-kimia-organik-isolasi-senyawa.html>. [5 Maret 2015].
- Kilham, W. 2006. The First Of The Occurrence Of Anthracnose Disease Caused By Colletitrichum gloeosporoides (Penz) Penz. And Sacc. On Dragon Fruit (Hylocercus). American Journal Of Applied Science. 6(5); 902-912. Tersedia: <http://www.scipub.org>.
- Kirk and Othmer, 1994. Encyclopedia of Food Additives. Second edition. Published by CRC press, Inc., USA : 303-305.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan Komponen Mikro. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Lin Hsu, Chin and Chin Yen, Gow. 2007. Effect of Capsaicin on Induction of Apoptosis and Inhibitor of Adipogenesis in 3T3-L1 Cells. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 55 1730-1736. Department of Food Science and Biotechnology, National Chung Hsing University. Taiwan
- Odilia dan Habsari, 2001. Kamus Lengkap Bumbu Indonesia. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Persagi. 2009. Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Pursegiove, J.W., E.G Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. Spices Vol I. Longman: London
- Ponco, M. 2006. Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut. Jakarta: Agro Media.
- Prajnanta, F. 2003. Mengatasi permasalahan bertanam cabai. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rachmawati, D. D. 2008. Kajian pemakaian mulsa dan konsentrasi benzyl amino purine (bap) terhadap hasil dan kualitas cabai merah besar (*Capsicum annuum*, L.) [tesis]. Surakarta: Program Pascasarjana, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rubianty, S., B. Kaseger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur: Makassar
- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annuum*, L.) segar kemasan selama penyimpanan dingin [tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Santika, A. 1995. Agribisnis Cabai. Penebar swadaya. Jakarta.
- Satuhu, S. 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annuum*, L.) segar kemasan selama penyimpanan dingin [tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Setiadi. 2008. Bertanam Cabai (Edisi Revisi). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyanigsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., dan Suhardi.1997. Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty: Yogyakarta.
- Sudaro, Y. dan Dewi A. R. 2000. Pengeringan Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara: Jakarta
- Suryani, A., E. Hambali., M. Rivai. 2004. Membuat Aneka Selai. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suryani, L. kurniawan setyo nugroho dan wisnu adi yulianto. Pengaruh penambahan tepung rumput laut terhadap tekstur, tingkat kesukaan dan indek glikemik nasi parboiled. Jurnal logika 2007; 4(1); 58-63

Utami, S. 2011. manfaat kandungan zat dalam cabai (*Capsicum annum*, L.) bagi kesehatan. Jurnal Kesehatan.

Vanisree M, Ito, Surh, Mori, dan Razavi. 2004. Studies on the production of some important secondary metabolites from medicinal plant by plant cultures. *Bot Bull Acad Sinicia* 45: 1-22

Warisno. dan K, Dahana. 2010. Peluang Usaha dan Budidaya Cabai. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Widyastuti, A. 1998. Mempelajari pengaruh alat pengering, metode pengeringan dan konsentrasi natrium benzoat terhadap mutu bubuk cabai rawit kerig (*Capsicum frutescens*, L.) [skripsi]. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: MBrio press

Winarno, F.G., S. Fardiaz, dan D. Fardiaz. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia, Jakarta.

