

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association*. Washington Dc. USA. Hlm: 97-149
- Afrianti, L.H. 2014. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Ayuti, S.T., Nurliana, Yurliasna, Sugito, dan Darmawi. 2016. Dinamika Pertumbuhan *Lactobacillus casei* dan Karakteristik Susu Fermentasi Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Agripet*. Vol 16 (1) : 23.
- [BBPP] Balai Besar Penelitian Pertanian. 2011. Mempertahankan Warna Merah Cabai Merah Bubuk. Lembang.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2013. Batasan Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. BPOM No. 36. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Bilang, M. 2014. Identifikasi Mikroba Cabe Fermentasi Asam Laktat dan Pemanfaatannya sebagai Pengawet Alami serta Aplikasinya untuk Bahan Dasar Produk Olahan. <http://repository.unhas.ac.id>. (diakses 23 Juli 2019)
- Buckle, K.A., Edwards, Fleet, dan Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press. Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 2007. Gambaran Sekilas Industri Kelapa Minyak Sawit. Jakarta Selan. www.depperin.go.id. (diakses 28 Maret 2019)
- Diahwati, Andi S., Eka P. 2017. Tipe-tipe Kerusakan Pada Penyimpanan Penggudangan. <http://ppg.spada.ristekdikti.go.id> (diakses 23 Maret 2019)
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Effendi, E. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Hartati, FK. 2016. Evaluasi Metode Pengujian Angka Lempeng Total Menggunakan Metode *Petrifilm Aerobic Count Plate* Terhadap Metode Uji SNI 01.2332.2006 Pada Produk Perikanan Di LPPMHP Surabaya. <http://jurnal.untag-sby.ac.id>. (diakses 28 Maret 2019)
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan 1*. PT Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Fauzi, Y., Yustina, Iman, dan Rudi. 2012. *Kelapa Sawit*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Firnanda, D. 2012. Kemasan Aseptis dan Sistem Sterilisasi Produk. <http://dimasfirnanda.lecture.ub.ac.id/files/2012/05/MP-FP-9-Pengemasan-Aseptis.pdf>. (diakses 5 Juli 2018)
- Hadiyanto, D.A.S. 2013. Teknologi dan Metode penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang *Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Vol 2 (2) : 52.
- Hanifah, R. 2016. Pendugaan Umur Simpan Doodol Tomat Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Model Arrhenius. [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- 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)
- Ketaren, S. 2005. *Minyak dan Lemak Pangan*. UI Press. Jakarta.
- Kementerian Pertanian RI Sub Sektor Hortikultura. 2017. Produktivitas Cabai Besar Menurut Provinsi 2012-2016. <http://www.pertanian.go.id>. (diakses 13 September 2017)
- Lubis, Y. 2000. Studi Proses Pembuatan Cabai Merah (*Capsicum annum*) Giling. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maming, M.S. 2016. Karakteristik Zat Warna Cabe Merah (*Capsicum annum* L.) Fraksi Metanol: N-Heksana sebagai *Photosentizer* dalam Aplikasi *Dye Sentized Solar Cell*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin. Makasar.
- Megama, O.P. 2016. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Terhadap Total Asam Titrasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan *Starter Basah Lactobacillus casei*. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Murhadi. 2009. Senyawa dan Aktivitas Antimikroba Golongan Asam Lemak dan Esternya dari Tanaman. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 14 (1) : 98.
- Nurhidayati, L. 2007. Peningkatan Kualitas Natrium Klorida dari Garam Dapur Melalui Rekristalisasi Bertingkat. <http://dosen.univpancasila.ac.id> (diakses tanggal 16 Oktober 2017)
- Pahrudin. 2006. Aplikasi Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah Matang. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Pambudi, AR. 2016. Pengaruh *Edible Coating* dari Proporsi Larutan Karagenan dan Patikimpul Terhadap Kualitas Dodol Rumput Laut. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Perternakan. Univesitas Muhammadiyah Malang.
- Rahayu W.P. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosaria. 2007. Studi Keamanan Cabai Giling Di Kota Bogor. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sahertian, D.E. 2012. Kajian Karotenoid, Vitamin A, dan Stabilitas Ekstrak Karoteniod Serabut Buah Kelapa Sawit. <http://repository.uksw.edu/>. (diakses tanggal 23 Juni 2019)
- Santika, A. 2008. *Agribisnis Cabai*. Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., Anton A., dan Maya P.S. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Suyatma. 2009. Diagram Warna Hunter Lab. *Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian*. Institut Pertanian Bogor : 8-9
- Utami, D.A. 2012. Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Uleg Berbahan Dasar Cabai Merah, Cabai Keriting dan Cabai Rawit yang Difermentasi. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wahid, N. 2000. Studi Pengembangan Industri Cabai dalam Kemasan Botol. [Tesis]. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wardana M.H. 2014. Budidaya Tanaman Cabai Merah Di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu Kabupaten Jember. <http://volcano.fis.um.ac.id/wp-content/uploads/2015/03/jurnalcabai-merah.doc>. (diakses 16 Oktober 2017)
- Widarta, I.W.R., Ketut, Made, dan Putu. 2015. Analisis Pangan. [Penuntun Praktikum]. Fakultas Tekbologi Pertanian. Universitas Udayana. Bali.
- Yenrina, R., Yuliana, Rasymida D. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Andalas Press. Padang.