

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Apriyantono, A. 1988. *Analisa Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Arbie, E. 2017. Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Keripik yang Dihasilkan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta : SNI 01-2891-1992.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyono, B. 2003. *Cabai Paprika Teknik Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta : Kanisius.
- Chandra, A., Ingrid, H.M., dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Universitas Katolik Parahyangan: Bandung.
- Deepa, N., C. Kaura., B. Singhb., dan H.C. Kapoorc. 2006. Antioxidant activity in some red sweet pepper cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*. Vol. 19: 572–578
- Earle, R. L. 1983. *Unit Operations in Food Processing 2 nd Edition*. Sidney: Pergamon Press.
- Fauzi, M., N. Diniyah., A.S. Rusdianto., dan D.E. Kuliahsari 2017. Penggunaan Vitamin C dan Suhu Pengeringan pada Pembuatan Chip (Irisan Kering) Labu Kuning LA3 (*Cucurbita moshata*). *Jurnal Penelitian Pasca Panen Pertanian*. Vol 14 No. 2: 108-115.
- Fellows, P. 1990. *Food Processing Technology : Principles and Practise*. New York: Ellis Horwood Limited.

- Henriques F, Guine R, and Barroca M.J. 2012. Chemical Properties of Pumpkin Dried by Different Methods. *J. Food Technol.* 7: 98-105.
- Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C.D., dan Lin, Y.H. 2005. Antioxidant and Antiproliferatif Activities of Water Spinach (*Ipomoea Aquatica* Forsk) Constituents. *Botanical Bulletin of Academia Sinica.* Vol. 46.
- Hughes, K.V dan B.J. Willenberg. 1994. *Quality for Keeps : Drying Foods.* University of Missouri. [http://www. Extension.missouri.edu.com](http://www.Extension.missouri.edu.com). [04 November 2019].
- Hunter. 1958. *Colour Measurement of Food.* Dalam: MacDougall. D. B (Editor). Colour in Food. CRC Press, New York.
- Ihwan, M.B. 2015. *Serbuk Temulawak Sebagai Bahan Baku Minuman.* Jurnal ISBN 978-979-3541-50-1. Hal : 55-60.
- Irianti, F. 2013. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Ekstrak Daun Pepaya (*Carica papaya* L.) dengan penambahan Beberapa Jenis Jeruk. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas : Padang.
- Kartika, P.N, dan Fithri, C.H. 2015. Studi Pembuatan Osmodehidrat Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian Konsentrasi Gula dalam Larutan Osmosis dan Lama Perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 3(4):1345-1355.
- Kumalaningsih, S., Harijono., dan Amir Y.F. 2004. Pencegahan Pencoklatan Ubi Jalar untuk Pembuatan Tepung Kombinasi Konsentrasi Asam Askorbat dan Sodium Acid Pyrophosphate. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol 5(1): 534-545.
- Masithoh, L., R. Evi, dan R. Fauzi. 2014. Karakteristik Parameter Kualitas Bubuk Tomat Selama Penyimpanan Pada Berbagai Suhu Dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi Pertanian.* 15(3). 185-190.
- Muarif. 2013. *Rancang Bangun Alat Pengering.* Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.

- Muchtadi, T. R dan Sugiono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung. Hal : 180-188.
- Nasution, R.Y. 2016. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kecambah Kedelai Sebagai Sumber Nitrogen Terhadap Sifat Fisik dan Kimia *Nata De Soya*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Nurchahya, H. 2013. *Panduan Budidaya Paprika di Berbagai Media Tanam*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Octyaningrum, A. 2015. Karakteristik Pengeringan Rimpang Jahe (*Zingiber officinale* Roxb) Menggunakan Metode Pengeringan dengan Pra Proses Perendaman Osmotik. Skripsi. Universitas Jember. Jember.
- Prapita, S.G. 2011. Studi Budidaya dan Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Jahe Merah (*Zingiber officinale* Rosc.). Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Prihmantoro, H dan Y. H. Indriani. 1994. *Hidroponik Sayuran Semusim Untuk Hobi dan Bisnis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Putri, M.E. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Ekstrak Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) dan Serbuk Ekstrak Daun Suji (*Pleomele angustifolia*, N.E. Brown) Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Ranonto, N.R, dan Razak, A.R. 2015. Retensi karoten dalam berbagai produk olahan labu kuning (*Cucurbita moschata* Durh). *J. Nat. Sci.* 4(1): 104-110
- Rauf, R., Santoso, U., dan Suparmo. 2010. Aktivitas Penangkapan Radikal DPPH Ekstrak Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.). *Agritech.* 30 (1) : 1-5.
- Riza, M.M., Afrinaldi., dan A.D. Novita. 2015. Kandungan Total Fenol Dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Daun Kersen (*Muntingia calabura* L.). *Jurnal Kedokteran Yarsi.* 23 (3) : 187-196.
- Rizki, F 2013. *The Miracle of Vegetables*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Rohdiana, D. 2001. *Aktivitas Daya Tangkap Radikal Polifenol dalam Daun Teh*. Majalah Jurnal Indonesia : 53-58.
- Rhofita, E.I. 2016. Analisis Dasar Kualitas Tepung Bengkoang Hasil Pengeringan Sistem Pemanas Ganda. *Prosiding Sentia*. Vol. 8: 2085-2347. Politeknik Negeri Malang. Malang
- Sadikin, M. 2001. *Pelacakan Dampak Radikal Bebas Terhadap Makromolekul. Kumpulan Makalah Pelatihan Radikal Bebas dan Antioksidan dalam Kesehatan*. Fakultas Kedokteran UI. Jakarta.
- Sebayang, L. 2014. *Bercocok Tanam Paprika In Green House*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Sumatra Utara.
- Setiwan, A.I . 1995. *Sayuran dataran Tinggi. Budidaya dan Pengaturan Panen*. Jakarta: PS. Penebar Swadaya.
- Sinaga, R.M. 2001. Pengaruh suhu dan tekanan vakum terhadap karakteristik seledri kering. *J. Hort.* Vol. 11 (3): 215- 22.
- Su'I. M., E. Sumaryati., dan N. Maghfiroh. 2007. Pengaruh *Blanching* dan Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas *Virgin Coconut Oil* yang Diproses dengan Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 53(4): 452-461.
- Tahir, M., N. Hikmah., dan Rahmawati. 2016. Analisis Kandungan Vitamin C dan β - Karoten dalam Daun Kelor (*Moringa oleifera lam.*) dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3(1): 135-140.
- Tamaheang, T., D.M. Mappedua., dan S. Berhimpon. 2017. Kualitas Rumput Laut Merah (*Kappaphycus alvarezii*) dengan Metode Pengeringan Sinar Matahari dan Cabinet Dryer serta Rendemen Semi-Refined Carrageenan (SRC). *Jurnal Media Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2) : 58-63.
- Tumanggor, S.A. 2018. Karakteristik Fisik dan Kimia Bubuk Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.

- Vaya, J., dan Aviram, M., 2001, Nutritional Antioxidants: Mechanisms of Action, Analyses of Activities and Medical Applications, *Curr. Med. Chem.-Imm, Endoc. and Metab. Agents*, 1 (1).
- Warsi dan A. Guntarti. 2013. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Buah Paprika Hijau (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*. 3 (0)1 : 9 -19.
- Widodo, P dan A. Hendriadi. 2004. Perbandingan kinerja Mesin Pengering jagung tipe bak datar model segiempat dan silinder. *Jurnal Engineering Pertanian, Badan Peneliiian dan Pengembangan Pertanian*. Vol. 2(1).
- Wijayanti, M.N. 2016. Uji Aktivitas Antioksidan dan Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Buah Buni (*Antidesma bunius* L. Spreng) dengan Metode *2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl* (DPPH) dan Metode *Folin-ciocalteu*. Skripsi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT.Gramedia.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius: Yogyakarta.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Cetakan Pertama. Andalas University Press. Padang.
- Yenrina, R., K. Sayuti., B. Andhika., dan S. Darningsih. 2017. The Effect of Red Chili (*Capsicum annum* l.) Soaking in Ascorbic Acid Solution on Characteristics of Chili Powder. *J. Adv.* 5(12): 243-249.