

DAFTAR REFERENSI

- Alinkolis, J.J. (1989). *Candy Technology*. Westport Connecticut: The avi Publ Co. Inc
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analytical. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Stations*. Washington, DC: American Psychological Association.
- Apriyanto. D. A, & M.P. Sari. (2010). *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Badan Pusat Stastik. (2020). *Stastik Data Produktivitas Cabai Hijau Keriting*. Jakarta: Direktorat Jendral Hortilkultur.
- Badan Standarisasi Nasional. (1994). *Standar Mutu Cabai Kering (SNI 01-3389-1994)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Uji Organoleptik (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional.(1998). *Standar Mutu Cabai (SNI 01-4480-1998)*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Dhito D.P & D. Puspitasari. (2019). *Mutu Cabai Merah Besar (Capsicum Annum L.) Pada Suhu Ruang Dengan Jenis Pengemasan. Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8 (2), 17-18.
- Divisi Perancangan Stetegis. (2018). *Journal of Pangan Antimikroba Ekstrak Bawang Putih*1.27(2018).<http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/artical/view/399> diakses pada tanggal 01 September 2021.
- Estiasih T & E. Sofiah. (2009). *Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluweu Selama Pengeringan dan Pemasakan. Jurnal Teknologi Pertanian*. 10 (2), 115-122.
- Firiana R. F. (2017). *Manfaat Cabai Hijau Keriting (Capsicum annum L.)*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Guillen, G., M. E. Lopez Caballero, A. Aleman, A. Lopez de Lacey, B. Gimenez, & P. Monetero Garcia. (2011). *Antioxidant and Atimicrobial Peptide Fractions from Squid and Tuna Skin Gelatin. Sea By-Product as Real Material*. 661 (2), 89-115.
- Husniati, (2009). *Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin Dari Pati Singkong. Jurnal Baristand Industri Bandar Lampung*. 11 (3), 100-101.

- Ihsanul, A. (2010). Pengaruh Cara Dalam Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutencens L.*) Cengek. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.
- Jackson EB. (1995). *Sugar Confectionary Manufacture, Second Edition*. Cambridge: University Press.
- Jufri, M., A. Anwar., & J. Djajadisastra. (2004). Studi Karakterisasi Sifat Fungsi Maltodekstrin Dari Pati Singkong. *Jurnal Baristand Industri Bandar Lampung*.
- Junaedi. (2012). Preparasi dan Karakterisasi Eksipien Koproses Karagenan (*Kappa* dan *lota*) dengan Pregelatinasi Amilum Singkong Propionat sebagai Eksipien dalam Sediaan Tablet Mengapung Famotidin [Tesis]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Jusniati., Patang., & Kadirman. (2019). Pembuatan Abon dari Jantung Pisang (*Musa paradisiaca*) dengan Penambahan Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 3 (1), 58-66.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia DABM-1964-TKPI.2019. Kandungan Kadar Air Cabai Merah. Jakarta: Kemkes.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2012). Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Khaswar, S., & Rhama Rahmatullah. (2019). Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dari Natta de Cassava. <https://innovation.ipb.ac.id/detail/218-Carboxy-Methyl-Cellulose-CMC-dari-Nata-De-Cassava>. Diakses pada tanggal 01 September 2021.
- Lubis I. H. (2008). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Pandan. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Mardini A.F.W. (2016). Pengaruh Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan *FoamMat Drying* Terhadap Sambal Cabai Hijau Instan [Skripsi]. Palembang: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian, Universitas Sriwijaya.
- Naidu, K. A. (2003). Vitamin C in Human Health and Disease is still a Mystery. *Nutrion Journal* 2 (7), 1-10.
- Prasetya. J. G. (2007). Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin di Kabupaten Bogor. [Skripsi]. Bogor: Teknologi pertanian Industri Pertanian Bogor.
- Reis, F. R. (2004). *Studi on Coventional Vacum Dryer of Foods*. Food Technician Course. Jacarezinho: Instituto Federal do Parana.
- Reringga. L, Musalin, & Irma. R. (2019). Kajian Proses Pengeringan Cabai Merah

- (*Capsicum annum L.*) Menggunakan *Vakum Dryer* Dengan Penambahan Maltodekstrin Dan Aplikasi Dalam Pembuatan Abon Cabai. [Skripsi]. Jambi: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Saeed, Iqra, Momina. W, Sidra. S, & Muhammad. R. (2013). The Relationship of Turnover Interntion with Job Satisfaction, Job Performance, Leader Member Exchange, Emotional Intelligence and Organizationa Commitment. *International Journal of Learning & Development*. ISSN 2164-4063. 4 (2).
- Satwika, A. (2012). Pengaruh Perbedaan Penggunaan Gelatin Dan Maltodekstrin Pati Sagu Sebagai Pengikat Terhadap Sifat Fisik Dan Profil Disolusi Tablet Parasetamol. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Matematika Dan Ilmu Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Siska T. Y & W.H. Susanto. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Standar Perdagangan Indonesia. (1997). Standar Mutu Cabai Kering Menurut Standar Perdagangan Indonesia (SP-56-1997): Jakarta.
- Suryati E. (2007). Suhu Optimal Metode Pengeringan Bahan Pangan Cabai. Padang: Penerbitan Universitas Andalas.
- Tasmin, A. (2018). Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Friut Leather Campuran Srikaya Dan Wortel Dengan Penambahan Gum Arab Sebagai Bahan Penstabil. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Victoria. E., P. V. Y. Yamlean., & H. S. Suprianti. (2018). Formulasi Sediaan Granula Dengan Bahan Pengikat Pati Kulit Pisang Gorocho (*Musa acuminafeL.*) Dan Pengaruh Pada Sifat Fisik Granula. [Skripsi]. Manado: Program Studi Farmasi FMIPA UNSRAT.
- Wirnarno. (1995). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yamini, K., V.N. Chalapathi., N.R. Lakshmi., Lokesh., S.P.K. Reddy, dan V. Gopal. (2011). *Formulation of Diclofenac Sodium Tablets using Tapioca Starch Powder-A Promising Bider. Journal of Applied Pharmaceutical Science* 01 (03), P 125-127
- Yudhaningsih, A., F. (2012). Proses Produksi Pembuatan Abon Cabai Naga. [Skripsi]. Surakarta: Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Petanian. Universitas Sebelas Maret.

Yuliaty. S.T. &W.H. Susanto. (2010). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu. *Jurnal pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41-52.

Yuniarifin, H, V.P Bintoro, & A. Suwarastuti. (2006). Pengaruh Berbagai Konsentrasi Asam Fosfat pada Proses Perendaman Tulang Sapi terhadap Rendemen, Kadar Abu dan Viskositas Gelatin. *Journal Indon Trop Anim Agric*. 31 (1), 55-61.

