

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Edy Mulyono, Yulianingsih. 2005. *Prospek Oleoresin dan Penggunaannya di Indonesia*. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor
- Agoes, D. dan Lisdiana. 1995. *Memilih dan Mengolah Sayur*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Akolo, I. R, dan R. Azis. 2018. Analisis pengaruh natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan lama penyimpanan terhadap proses browning buah pir menggunakan rancangan faktorial. *Jurnal Technopreneur*. 5(2): 54-58.
- Ali, Akhyar. Yusmarini. Ipa Solihah, 2002. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit dan Lama Blancing Terhadap Mutu Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Kering. *Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Riau ISSN 1412-4424*.
- Almatsier,S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Umum, Jakarta.
- Arianto, 2010. Budidaya Tanaman Cabai
<http://ariantoganggus.blogspot.com/2010/01/.html>. [24 Jan 2020].
- Arsa, M. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan. :http://erepo.unud.ac.id/2674/1/39d25529666391a5efb308_dbdc412214.pdf. [24 Jan 2020]
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Cara Uji Makanan dan Minuman*. (SNI 01-2891-1992). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Rempah-Rempah Bubuk*. (SNI 01-3709-1995). BSN, Jakarta.
- Cahyono, Bambang, 2003. *Cabai Rawit Teknik Budidaya & Analisis Usaha Tani*. Kanisisus, Jakarta.
- Cripps, M.H. 1973. *Spice Oleoresin : The Process, The Market and The Future*. Tropical Product Institut, London.
- Dendang, Nataniel. Lahming. M.Rais. 2016. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.)

- Dengan Menggunakan *Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol 2 : S20-S39*.
- Departemen Kesehatan RI. 1989. *Materia Medika Indonesia Jilid V*. Depkes RI, Jakarta.
- Dermawan, R . 2010. *Budidaya Cabe Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. UI Press, Jakarta.
- Fellow, P.J. 2001. *Food Processing Technology, Principles and Practices*. CRC Press, Boca Raton, Boston, New York, Washington.
- Gaspersz, V . 1991. *Metode Perancangan Percobaan; Untuk Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Pertanian, Ilmu-Ilmu Teknik, dan Biologi*. CV. Armico, Bandung.
- Guyton, A . C . 2007. *Biokimia untuk Pertanian*. USU Press, Medan.
- Hartuti, N. & R.M. Sinaga. 1997. *Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Pusat Penelitian & Pengembangan Holtikultura*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Bandung.
- Hildayati, Rahma. 2005. Pengaruh lama perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Sukun (*Artocarpus Communis*) [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2019. *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional*. Kemendag RI, Jakarta.
- Khomsan, Ali. 2010. *Pangan dan Gizi untuk Kesehatan*. PT. Rajagrafindo Persada, Jakarta.
- Krisno, Budiyanto, Agus. 2001. *Dasar-Dasar Ilmu Gizi*. UMM Press, Malang.
- Kusharto Clara M, dkk. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Kanisius, Yogyakarta.
- Lastari, A. N., R. B. K. Anandito, dan Siswanti. 2016. Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Dan Lama Perendaman Terhadap Karakteristik Tepung Kecambah Kedelai. *Jurnal Teknosains Pangan Vol 5 No 2*.

- Nawangsih, Imdad, dan Wahyudi. 1998. *Cabai Hot Beauty*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Nelson D. B., Smith C. J. B, and Wiles R. I. 1997. *Commercially Important Pectic Substances*. Graham HD, Editor. Food Colloids, Westport.
- Negri, L. K. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Metabisulfit Terhadap Tepung Bentul (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) [Skripsi]. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan, Malang.
- Novary, E. W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar*. Penebar swadaya, Jakarta.
- Pauling, L. 1971. *General Chemistry ed isi 4*. Gaya Baru, Jakarta.
- Prabasini, H., D. Ishartani, dan D. Rahadian. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Curcubita moschata*) dengan perlakuan blanching dan perendaman dalam natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 93-102.
- Prajnanta, F., 1999. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Praja, Deni Indra. 2015. Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya.[ebook].Garudhawaca.<https://books.google.co.id/books?id=MgiCCgAAQBAJ&lpg=PR1&dq=natrium%20metabisulfit&hl=id&pg=PR1#v=onepage&q=natrium%20metabisulfit&f=false>. [22 Jan 2020].
- Rachmawati,Rani. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescen*). *Jurnal biologi*
- Sartika, A., 1999. *Agribisnis Cabai*. Penebar Swadya, Jakarta.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya , Jakarta.
- Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, IPB, Bogor.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian Edisi Ketiga*. Liberty, Yogyakarta.
- Sudaro,Y dan Ratriningsih. 1997. *Pengeringan Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sudaryati, Latifah, Donny Eko. 2011. Pembuatan Bubuk Cabe Merah Menggunakan Variasi Jenis Cabe Dan Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan UPN Veteran Jatim*.

- Sukrasno, Siti K, Tarini S, Sasanti NC, Sugiarto. 1997. Kandungan Kapsaisin dan dehidrokapsaisin pada berbagai buah capsicum. *JMS 2(1):28-34*
- Suyanti, 2007. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suparman, 2006. *Bercocok Tanam Cabai*. Azka-Press, Jakarta.
- Syarief, Rizal dan Anies Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Tan, T. C., L. H. Cheng, R. Bhat., G. Rusul., and A. M. Easa. 2015. Effectiveness of ascorbic acid and sodium metabisulfite as anti-browning agent and antioxidant on green coconut water (*Cocos nucifera*) subjected to elevated thermal processing. *International Food Research Journal*. 22(2): 631-637
- Taib, G., G. Said dan S. Wiraatmadja. 1987. Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Taylor, A. 1993. *Relationships Between Nutrition and Oxidation*. J. Am.Coll. Nutr.12, 138-146
- Winarno, F. G. 1989. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press. Bandung
- Widodo, P., dan A. Hendriadi. 2004. Perbandingan kinerja Mesin Pengering jagung tipe bak datar model segiempat dan silinder. *Jurnal Engineering Pertanian, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Vol. II No. 1*
- Wiriya, P.; Paiboon, T. & Somchart, S. 2009. *Effect of Drying Air Temperature and Chemical Pretreatments on Quality of Dried Chili*. International Food Research Journal 16 : 441-454
- Yagami. 2014. Mempelajari Tekstur Makanan. <https://yagami95kashiko.wordpress.com/2014/09/30/laporan-praktikum-mempelajari-tekstur-makanan/> Laporan Praktikum. [02 feb 20]