

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2001. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar, dan D. Herawati. 2011. Analisis Pangan. PT Dian Rakyat. Jakarta.
- Ando, Y., Hagiwara, S., Nabetani, H., Sotome, I., Okunishi, T., Okadome, H., Orikasa, T., Tagawa, A. 2018. *Effects of prefreezing on the drying characteristics, structural formation and mechanical properties of microwave-vacuum dried apple*. *Journal of Food Engineering*.
- Anoraga, S. B., Sabarisman, I., and Ainuri, M. 2018. *Effect of Different Pretreatments on Dried Chilli (Capsicum annum L.) Quality*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 131, 012014–012014. doi: 10.1088/1755-1315/131/1/012014.
- AOAC (association of official analytical chemists), 1990. *Official methods of analysis*. Edited by Kenneth Helrich. Arlington, Virginia 22201 U
- Arpah, M. 2001. Buku dan monograf penentuan kadaluwarsa produk pangan. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Barus, M.V. 2009. Studi tentang pengetahuan dan tata cara pengelolaan petani cabai di Desa Batu Karang, Kecamatan Payung, Kabupaten Karo [skripsi]. Medan: Program Sarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Deasy, W. 2003. Proses produksi dan karakterisasi tepung biji mangga jenis arumanis (*Mangifera indica L.*) Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. 2009. Standar Prosedur Operasional (SPO) Pengolahan Cabe. Jakarta: Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian
- Duriat, A.S. 1995. Hasil penelitian cabai merah TA 1993/1994. hlm. 201-305 Dalam Prosiding Seminar dan Evaluasi Hasil Penelitian Hortikultura. Pusat Penelitian Hortikultura, Jakarta.
- Dutta, D., U.R. Chaudhuri, R. Chakraborty. 2004. *Retention of β -carotene in frozen carrots under frying condition of temperature and time of storage*. *Jadavpur University*. Kolkata- 700032. India
- Fahroji, Viona Zulfia dan Syuryati, 2017. Buku Petunjuk Teknis Pascapanen Bawang Merah Dan Cabai. Badan Penerbit Universitas Riau UR

PRESS, Riau

- Fitriani, S. 2008. Pengaruh Suhu dan lama Pengeringan Terhadap Beberapa Mutu Manisan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Kering. Jurnal sagu 7, no (01).
- Godam. 2006. Pengertian dan Definisi Vitamin-Fungsi, Guna, Sumber, Akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin.
- Gunawan, K., 2016. Aplikasi Terehalose Pada Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.) Untuk Memperbaiki Karakteristik Rehidrasi Cabai Merah Kering. Skripsi. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Hambali, E., Fatmawati, Permanik, R., 2005. Membuat Aneka Bumbu Instan Kering. Jakarta: Pebebar Swadaya.
- Harrison, M. K., dan Harris, N. D. 2010. *Effects of Processing Treatments on Recovery of Capsaicin in Jalapeno Peppers*. *Journal of Food Science*, 50, 1764-1765.
- Hartuti, N. dan R.M. Sinaga. 1993. Pengaruh jenis dan kapasitas kemasan terhadap mutu cabai dalam pengangkutan. Buletin Penelitian Hortikultura 3(2): 124-132.
- Hasbullah, 2001. Cabe Kering dan Cabe Bubuk. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Hidayati, Ifti. 2002. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) pada Alat Pengering Tipe Kabinet dengan Bahan Bakar LPG. Skripsi. Tidak diterbitkan. Bogor. Fakultas Teknik Pertanian IPB. 2002.
- Kartasapoetra, G. 1994. Teknologi Penyuluhan Pertanian. Jakarta: Bumi Aksara.
- Katno. 2008. Tingkat Manfaat, Keamanan dan Efektifitas Tanaman Obat dan Obat Tradisional. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Departemen Kesehatan RI. Karanganyar.
- Kesuma, R., Lestari, S.D., dan Widiastuti, I. 2019. Pengaruh Pemanasan Terhadap Kandungan Proksimat, Mineral dan Vitamin C Selada Air (*Nasturtium Offinale*). (Doctoral Disertation, Sriwijaya University).
- Lubis, Ikhwan H. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Makmur. 2017. Bertanam Cabai Merah Jakarta: Penebar Swadaya

- Muhandri,T. etal. 2021. Teknik Pengeringan Sederhana dengan Bantuan Matahari Tanpa Merusak Warna Produk. Artikel Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB University
- Muller, J. and A. Heindl. 2006. *Drying of medicinal plants In R.J. Bogers, L.E. Craker, and D. Lange (eds.), Medicinal and Aromatic Plants, Springer, The Netherlands, 237-252.*
- Naidu, K.A. 2003 *Vitamin C in human health and disease is still a mystery ? An overview. Nutrition Journal* 2003, 2:7
- Palupi, dkk. 2003. Pengaruh Pengolahan Terhadap Nilai Gizi Pangan. Modul e-Learning ENBP. Departemen Ilmu & Teknologi Pangan-IPB
- Pramono, S. 2006. Penanganan Pasca Panen Dan Pengaruhnya Terhadap Efek Terapi Obat Alami. Prosiding Seminar nasional Tumbuhan Obat Indonesia XXVIII, Bogor, 15-18 Sept.2005. Hal 1-6
- Pustaka, A. 2008. Panduan Lengkap Budidaya dan Bisnis Cabai. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Putra Harry Andiga, 2015. Optimasi Formula Flakes Berbasis Sorgum (*Sorghum Bicolor L.*) Dan Sagu (*Metroxylon Sp.*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosdanelli.2004. Mekanisme Pengeringan.Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.Diakses dari <http://repository.usu.ac.id/> pada tanggal 20 Juni 2011.
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin.Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Setiadi. 2006. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sitohang, A., 2013. Pengaruh Pemanasan dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pada Pengeringan. MEDIA UNIKA-Majalah Ilmiah. 1, 50-62
- Suarni, 2009. Produk Makanan Ringan (*Flakes*) Berbasis Jagung Dan Kacang Hijau Sebagai Sumber Protein Untuk Perbaikan Gizi Anak Usia Tumbuh. Prosiding Seminar Nasional Serealia 2009. 304.
- Sudarmadji,S., Haryono.B dan Suhardi.2016. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian.Liberty : Yogyakarta
- Suharyanto.2007. Karakteristik Dendeng Daging Giling Pada Pencucian

(Leaching) dan Jenis Daging yang Berbeda. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor.

Syaiful, Muhamad, 2007. Perpindahan massa, momentum dan energi secara simultan pada sistem pengering. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor, tesis.

Taib, G., Gumbira Said, dan S. Wiraatmadja, 1988. Operasi Pengeringan pada Pengolahan Hasil Pertanian. Jakarta: PT Mediyatama Sarana Perkasa.

Wahid, Nur. 2000. Studi Pengembangan Industri Cabai Giling dalam Kemasan Botol. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Winangsih. 2013. Pengaruh metode pengeringan Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 21(1), 19-25.

Winarno, F.G. 1993. "Pangan : Gizi, Teknologi, dan Konsumen". PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta

Winarno, F.G., S. Fardiaz, & D. Fardiaz. 1984. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

Yuarni, Desi., Kadirman, Jamaluddin. 2015. Laju Perubahan Kadar Air, Kadar Protein dan Uji Organoleptik.

Zulkifli M., Yusuf A. 2017. Sukses Budidaya Cabai Rawit dengan Teknologi Mulsa. Putaka Mina: Jakarta.