

DAFTAR PUSTAKA

- Acharya, A., & Bhatta, R. N. (2022). Validation of UV Spectrophotometric Method for the Analysis of Capsaicin In Ethanol. *International Journal of Pharmacy and Analytical Research*. 11(2): 115-120.
- Anjayani, D., & Ambarwati, E. (2021). Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) sebagai Tanggapan terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati. *Vegetalika*. 10(3): 159-173.
- AOAC. (1984). Official Methods of Analysis. *Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. In *Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC.
- Ariani, N. L. (2005). Pembuatan Bubuk Antosianin Kulit Terung Ungu (*Solanum melongena*) Menggunakan Metode “Foam Mat Drying” Kajian Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Baharuddin, R. (2016). Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai (*Capsicum annum L.*) terhadap Pengurangan Dosis NPK 16:16:16 dengan Pemberian Pupuk Organik. *Jurnal Dinamika Pertanian*. 22(2): 115-124.
- BeMiller, J. N dan R. L. Whistler. (1996). *Carbohydrates in Food Chemistry*. O. R. Fennema (ed.). Marcel Dekker Inc. New York.
- Carneiro, H. C. F., Tonon, R. V., Grosso, C. R. F., & Hubinger, M. D. (2012). Encapsulation Efficiency and Oxidative Stability of Flaxseed Oil Microencapsulated by Spray Drying using Different Combinations of Wall Material. *Journal of Food Engineering*.
- Chattopadhyaya, S., Singhal, R. S., & Kulkarni, P. R. (1998). Oxidised Starch as Gum Arabic Substitute for Encapsulation of Flavours. *Carbohydrate Polymers*. 37: 143-144.
- Chigoziri, E. dan E.J Ekefan. (2013). Seed Borne Fungi of Chili Pepper (*Capcicum frutescens*) from Pepper Producing Areas of Benue State. *Agriculture and Biology Journal of North America*. 4(4): 370-374.
- Collins, M.D., Mayer-Wasmund, L., Bosland, P.W. (1995). Improved Method for Quantifying Capsaicinoids in Capsicum using High Performance Liquid Chromatography. *HortScience*. 30: 137-139.
- Donthidi, A. R., Tester, R. F., & Aidoo, K. E. (2010). Effect of Lecithin and Starch on Alginate-Encapsulated Probiotic Bacteria. *Journal of Microencapsulation*. 27(1): 67–77.
- Fasikhathun, T. (2010). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Gum Arab terhadap Karakteristik Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah dengan Metode *Spray Drying*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ferniah, S. R., Pujiyanto, S., and Kusumaningrum, P. H. (2018). Indonesian Red Chillli (*Capsicum annuum L.*) Capsaicin and Its Correlation with their Responses to Pathogenic *Fusarium oxysporum*. *NICHE Journal of Tropical Biology*. 1(2): 7-12.
- Fiana, R., Murtius, W., & Asben A. (2014). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20: 1–8.

- Frascareli EC, VM Silva, RV Tonona, MD Hubinger. (2012). Effect of Process Conditions on the Microencapsulation of Coffee Oil by Spray Drying. *Food and Bioproducts Processing*. 90: 413–424.
- Ginting, K. T. B., Wartini, N. M., & Wrasati, L. P. (2022). Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Aseton Daun Singkong (*Manihot esculenta C.*) pada Perlakuan Jenis dan Konsentrasi Enkapsulan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*.10(2): 152-160.
- Good, H. (2002). Measurement of color in cereal products. *Cereal Food World*. 4. 5-6.
- Goula, A. M., & Adamopoulos, K. G. (2008). Effect of Maltodextrin Addition During Spray Drying of Tomato Pulp in Dehumidified Air: II. Powder Properties. *Drying Technology*.26: 726–737.
- Gradjito M., Murdiawati A., Aini N. (2006). Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey Protein dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 13-18.
- Hasrini R. F., Zakaria F. R., Adawiyah D. R., Suparto I. H. (2017). Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah dengan Penyalut Maltodekstrin dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1) : 10-19.
- Hayati, H. R., Dewi, A. K., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Kadar Air dan Waktu Melarutnya Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*) dalam Air. *Jurnal Teknologi*. 7(1): 55–60.
- Huang, Y., Stonehouse, A. & Abeykoon, C. (2023). Encapsulation Methods for Phase Change Materials - a Critical Review. *International Journal of Heat and Mass Transfer*. 200: 1-66.
- Jayanudin, J., & Rochmadi, R. (2017). Pengaruh Perbedaan Bahan Penyalut terhadap Efisiensi Enkapsulasi Oleoresin Jahe Merah. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 13(2): 275-287.
- Kenyon, M. M. 1995. Modified Starch, Maltodextrin, and Corn Syrup Solids as Wall Materials for Food Encapsulation in Encapsulation and Controlled Release of Food Ingredients. *ACS Symposium Series*. S. J. Risch and G. A. Reineccius, ed. American Chemical Society, Washington, DC. 590: 42–50.
- Krasaekoopt, W., Bhandari, B., & Deeth, H. (2003). Evaluation of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *International Dairy Journal*. 13: 3–13.
- Laohasongkram, K., Mahamaktudsanee, T., & Chaiwanichsiri, S. (2011). Microencapsulation of Macadamia Oil by Spray Drying. *Procedia Food Science*. 1: 1660–1665.
- Mahmudah, L. N. (2015). Enkapsulasi Minyak Mawar (*Rosa damascena Mill.*) Dengan Penyalut β -Siklodekstrin dan β -Siklodekstrin Terasetilasi. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Meriatna. (2013). Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1(2): 38-48.
- Minemoto, Y., Fang, X., Hakamata, K., Watanabe, Y., Adachi, S., Kometani, T. & Matsuno, R. (2002) Oxidation of Linoleic Acid Encapsulated with Soluble Soybean Polysaccharide by Spray Drying Biosci. Biotechnol. *Biochem*. 66: 34-1829.
- Nasrullah, F. (2010). Pengaruh Komposisi Bahan Pengkapsul terhadap Kualitas Mikrokapsul Oleoresin Lada Hitam (*Piper nigrum L.*). Skripsi. Tidak dipublikasikan.

- Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novia, S. (2009). Stabilitas Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Hasil Pengeringan Lapis Tipis Selama Penyimpanan. Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor . Bogor.
- Nugroho, A. W. (2019). Pembuatan Produk Olahan Pasca Panen Cabai Merah Di Dusun Balong Donoharjo Ngaglik. *Seminar Nasional ABDIMAS II*. 902-906.
- Nurlaili, F.A., Darmadji, P., dan Pranoto Y., (2014). Mikroenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dengan Penyalut Maltodekstrin. *Agritech*. 34(1): 8-22.
- Oktavi, R. A., Cahyono, B., & Suzery, M. (2020). Enkapsulasi Ekstrak Antosianin dari Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan Variasi Penyalut. *Akta Kimia Indonesia*. 5(2): 86-101.
- Oktavillariantika, A. A. I. A. S., Dewi, N. P. U. S., Yanti, N. L. P. K. M., & Arisanti, C. I. S. (2018). Pengaruh Jenis dan Rasio Maltodekstrin DE 10 dan Gum Arab Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Stabilitas Mikroenkapsulasi Antosianin Ekstrak Etanol Umbi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*. 7(1): 19–27.
- Onwulata, C.I., Smith, P.W., Cooke, P.H., & Holsinger, V.H. (1996). Particle Structure of Encapsulated Milk Fat Powders. *Lebensm.-Wiss. u.-Technol*. 29: 163-172.
- Palupi, N. W., Khrisna, P., Setiadi, J., & Yuwanti, S. (2014). Enkapsulasi Cabai Merah dengan Teknik Coacervation menggunakan Alginat yang Disubstitusi dengan Tapioka Terfotooksidasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 87-93.
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58–68.
- Pentury, M.H., Nursyam, H. & Harahap, N. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera gymnorhiza*) menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Journal of Indonesian Green Technology*. 2(1): 53-60.
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., & Hantoro, F. R. P. (2010). Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. 60 hlm.
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, B. K. (2014). Pengaruh Rasio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis* L. F.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(3): 121–129.
- Putri, I. T., Chance, J. M., Rahadjo, C. A. P., & Ananingsih, K. V. (2019). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Enkapsulan dalam Proses Pembuatan Serbuk Antosianin dari Kubis Merah dan Bunga Telang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 18 (1): 1-9.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S & Santoso, I. (2012). Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13(2): 125-137.
- Renate, D., Pratama, F., Yulianti, K., & Priyanto, G. (2014). Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan *AGRITECH*. 34(3): 330-336.

- Rosenberg, M., Kopelman, I. J., & Talmon, Y. (1985). Scanning Electron Microscopy Study of Microencapsulation. *Journal of Food Science*. 50: 44-1138.
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020). Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi terhadap Karakteristik Fisikokimia Enkapsulat Butter Pala (*Myristica fragrans Houtt*) dengan Metode Vacuum Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(2): 94-103.
- Setiawan, F., Rahman Nurdianto, A., Nurdianto, R. F., Agustinus, H., Tena, B., Sunariani, J., & Sholihin, R. M. (2021). Peran Kapsaisin Pada Penghambatan Terjadinya Kanker. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan*. 10(2): 51–64.
- Shukla S. (2011). Freeze Drying Process: A Review. *IJPSR*. 2(12).
- Sirojuddin, Adhitiyawarman, & Destiarti, L. (2015). Fotostabilitas dan Termostabilitas Pigmen Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) Hasil Enkapsulasi Menggunakan Maltodekstrin. *JKK*.4(2): 6–13.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & Wijaya, S. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. 1411-4216.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). Analisis Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sukmawati, A., Yuliani, R., Wahyuni, A.S., Lisdayanti., & Listyaningrum, S. (2015). Formulasi dan Evaluasi Mikropartikel Dexamethasone Lepas Lambat dengan Matriks Ethyl Cellulose. *University Research Colloquium*.
- Supriyadi, & Rujita, A. S. (2013). Karakteristik Mikro kapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 24(2): 201-208.
- Tayebrezvani H., Moradi, P., & Soltani, F. (2013). The Effect of Nitrogen Fixation and Phosphorus Solvent Bacteria on Growth Physiology and Vitamin C Content of *Capsicum annum L.* *Iranian Journal of Plant Physiology*. 3(2): 673-682.
- Widarta, I. W. R., & Arihantana, N. M. I. H. (2014). Mikroenkapsulasi Ekstrak Bekatul Beras Merah: Kajian Jenis dan Konsentrasi Enkapsulan. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. 9-92.
- Yang, Z., Peng, Z., Li, J., Li, S., Kong, L., Li, P., & Wang, Q. (2014). Development and Evaluation of Novel Flavour Microcapsules Containing Vanilla Oil using Complex Coacervation Approach. *Food Chemistry*. 145: 272–277.
- Yogaswara, B. I., Wartini, M. N., & Wrsiati, P. L., D. (2017). Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) pada Perlakuan Enkapsulan Gelatin dan Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*. 5(4): 31-40.
- Yuliaty, S.T., & Susanto, W.H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1):41-52.
- Zahroh, F., Kusriah, K., & Setyawati, S. M. (2018). Perbandingan Variasi Konsentrasi Pupuk Organik Cair dari Limbah Ikan Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Al-Hayat: Journal of Biology and Applied Biology*. 1(1): 50-57.