

DAFTAR PUSTAKA

- A, Asgar, dkk. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Wortel. Jurnal Hortikultura. Vol. 16(3), hal 245-252
- A, Asgar, dkk. 2006. Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Pada Kubis. Jurnal Hortikultura. Vol. 16(4), hal 349-355
- Andrew, L.T. 1979. Contemporary organic chemistry. 2nd edition. WD Sounders.Co. Inc., USA.
- Anonim a. 2016. <http://forum.detik.com/amankah-pengawet-lilin-pada-buah-buahan-t143542.html>
- Arifin, Miftakhul. 2005. Pengaruh *Blanching* Terhadap Laju Pengeringan dan Kadar Asam Lemak Bebas Kopra (*the Effect of Blanching on Drying Rate and Free Fatty Acid Content of Copra*). Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian.Vol. 1 No. 1, hal 71-83
- Astawan, M, dan M.W. Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. Akademi Pressindo: Jakarta
- Aurand. L.W., 1973. Food Chemistry. The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Produksi Cabai Besar, Cabai Rawit, dan Bawang Merah Tahun 2014. Tersedia: <http://www.bps.go.id/>
- Estiasi, Teti dkk. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara: Jakarta
- Gaman, P.M. dan Sherrington. 1992. Ilmu Pangan . Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. UGM Press: Yogyakarta
- Gumanti, L. Lukman. 2009. Pengaruh Perbedaan Metode *Blanching* dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Simping (*Amusium sp*) Kering. Skripsi. Universitas Diponegoro Semarang
- Hartuti, Nur, dkk. 1997. Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran: Bandung

- Herudiyanto, Marleen, dkk. Pengaruh Cara Blansing Pada Beberapa Bagian Tanaman Katuk (*Sauropus anrogynus L. Merr*) Terhadap Warna dan Beberapa Karakteristik Lain Tepung Katuk
- Irawan, Anton. 2011. Pengeringan. Modul Laboratorium. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
- Isti'annah, Dewi. 2011. Mempelajari Pengaruh Suhu dan Bentuk Irisan Pada Proses Pengeringan Irisan Paprika Merah (*Capsicum annum. L*). Skripsi. Fakultas Pertanian Bogor. Universitas Pertanian Bogor: Bogor
- Jonathan, Riena. 2011. Perubahan Kandungan β -Karoten dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens L.*) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan *Cabinet Dryer*, *Sola Tunnel Dryer* dan *Freezer*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata
- Kuzniar, A., Bowers, J.A., and Craig, J., 1983. Ascorbic acid and folic acid content and sensory characteristics of dehydrated green pepper, J. Food Sci., 48: 1246-1246
- Lubis, I. Hafiz. 2008. Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Pandan. Skripsi. Fakultas Petanian. Universitas Sumatera Utara: Sumatera Utara
- Novary, E.W.1997.Penanganan dan Pengolahan Sayuran Segar.Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purba, A., dan H. Rusmarilin. 1985. Dasar Pengolahan Pangan. FP USU: Medan
- Purnomo, Hari. 1995. Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia: Jakarta
- Santika, A. 1999. Agribisnis Cabai. Penebar Swadaya: Jakarta
- Satuhu, S., 1996. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya: Jakarta
- Siahaan, S. Hartati. 2004. Pengaruh Cara Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Sayuran Kering Wortel (*Daucus carota L.*). Skripsi. Universitas Sumatera Utara

- Sebayang, N. Syahputra. 2005. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Cabai (*Capsicum annum*, L.). Skripsi. Universitas Sumatera Utara
- Sediaoetama, 1987, Vitaminologi, Balai Pustaka: Jakarta
- Sudarjo, Yani dkk. 1997. Pengeringan Cabai. Penebar Swadaya: Jakarta
- Sukrasno, dkk. 1997. Kandungan Kapsaicin dan Dihidrokapasain Pada Berbagai Buah Capsicum. JMS. Vol. 2 No. 1, hal. 28-34
- Supriyono. 2003. Mengukur Faktor-faktor Dalam Proses Pengeringan. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan: Jakarta
- Sutrinati. 1994. Pengolahan Pangan dan Nabati (Hortikultura). Lembaga pendidikan dan Latihan Peningkatan Industri: Bogor
- Vitarini, Rif'ah. 2003. Mempelajari Karakteristik Pengeringan Cabe Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Menggunakan Microwave. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Winarno, F.G., 1993. Pangan Gizi dan Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz,. 1980. Pengantar Teknologi Pangan. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Winarno, F.G., 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Yam, K.L., and S.E. Papadakis. 2004. A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces. Journal of food Engineering. 61(1):137-142.