

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. Badan Pusat Statistik. Produksi Cabai Besar dan Cabai Rawit. [Http://www.bps.com](http://www.bps.com). Diakses pada tanggal 26 Desember 2015
- Anonim. 2010. <http://library.usu.ac.id>. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas. Diakses pada tanggal 07 Juli 2016 pukul 10.45 WIB
- Asgar dan Musaddad. 2008. Jurnal Hortikultura. *Pengaruh Media, Suhu dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Terhadap Mutu Lobak Kering*. 18 (1):87-94
- Damayanthi, E. dan E. S. Mudjajanto. 1995. Teknologi Makanan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Jakarta.
- Dwiari, S.R dkk. 2008. Teknologi Pangan Jilid 1 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta
- Irawan, I.A. 2011. Modul Laboratorium, Pengeringan. Fakultas Teknik: Universitas Sultan Ajen Tirtayasa
- Handayani. 2008. Skripsi. *Studi Kemunduran Mutu Polong Panili Kering Selama Penyimpanan Pada Berbagai Kemasan Plastik*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Hapsari dkk. 2014. Skripsi. *Kajian Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Jamur Tiram kering*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Hartuti, dkk. 1997. Pengeringan Cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran: Bandung.
- Iskandar, B. 1988. Perkembangan Produk Plastik Untuk Bahan Pengemasan. Infopack III: 13-16
- Jonathan Riena. 2011. Skripsi. *Perubahan Kandungan B-Karoten Dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (Capsicum Frutescens L.) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, Dan Freeze Dryer*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang

- Johansyah A, dkk. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polipropylene* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat. Dalam Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XXII, Nomor 1, Hal 46 - 57.
- Julianti E dan Nurminah M. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan
- Karyadi dan Indrawan A. 2009. Jurnal Pengemasan Tepung Pisang. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Susut Bobot Tepung Pisang Kepok Gablok*. Universitas Semarang. Semarang. Dalam Jurnal Agromedia, Vol. 27, No. 1 Februari 2009
- Koswara, S. 2009. Pewarna Alami; Produksi dan Penggunaannya. Ebook Pangan.com. Tidak diterbitkan
- Lukmana, A. 1995. Agroindustri Cabai Selain Untuk Keperluan Pangan Dalam Agribisnis Cabai. Penebar Swadaya, hal: 6
- Mareta D,T dan Shofia N. 2011. Jurnal Pengemasan Produk Sayuran. *Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. Dalam Jurnal Mediagro Vol. 7, No. 1, 2011: Hal 26 – 40.
- Maudyni TA. 2014. Pemanfaatan Karotenoid Pada Cabai Merah (*Capsicum annum Linn.*) Sebagai Zat Pewarna Makanan Alami. Pendidikan Biologi. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Murni M dan Hartati M.E. 2010. *Pengaruh Perlakuan Awal Dan Blansing Terhadap Umur Simpan Cabai Merah Kering*. Berita Litbang Industri Volume XLV, No.3, pp 45-51: Surabaya
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Edisi Pertama. Alfabeta: Bandung
- Novitasari AD. 2015. Skripsi. *Karakteristik Jamur Tiram Kering Pada Berbagai Kondisi Kemasan Selama Penyimpanan*. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kemasan Keras Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas*. Fakultas Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Handayani HT. 2008. Skripsi. *Studi Kemunduran Mutu Polong Panili Kering Selama Penyimpanan Pada Berbagai Kemasan Plastik*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta

- Purnomo, Hari. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia: Jakarta
- Rokhani. 2006. Tugas Akhir. *Rancang Bangun Sistem Pengering Cabai Merah Secara Elektrik*. Fakultas Teknik Univesitas Negeri Semarang: Semarang
- Rachmawati, R dkk. 2009. Jurnal Biologi. *Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai rawit putih (Capsicum frutescens)*. Jurnal Biologi XIII (2) : 36-40. Universitas Udayana: Bali
- Santika, A. 1999. *Agribisnis Cabai*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Saputro, M.A.P dan Susanto, W.H. 2016. *Pembuatan Pupuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 4 No 1 p. 62-71, Januari 2016. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya. Malang.
- Sembiring B,S dan Hidayat T (2012). *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Dalam Jurnal Littri 18(3), September 2012. Hlm. 115 – 124.
- Sembiring, N. 2009. Tesis. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (Capsicum annum L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Susanti, S. 2016. Skripsi. *Perbedaan Metode Blansing dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Cabai Merah (Capsicum annum, L) dengan Pengeringan Menggunakan Dehidrator*. Jurusan Manajemen Agribisnis. Politeknik Negeri Jember. Jember
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Wigati, D.2009. Skripsi. *Pengaruh Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Serangan Serangga Dan Sifat Fisik Ransum*. Departemen Ilmu Nutrisi dan Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.<http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/11361/D09dwi.pdf>.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Edisi Kesebelas. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta
- Wulandari, dkk. 2012. Skripsi. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (Capsicum annum L.)*. Jurusan PMIPA FKIP. Universitas Riau. Pekanbaru