

DAFTAR PUSTAKA

- Asgar, A Dan Musaddad D. 2006. “Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan Kubis. Balai penelitian Tanaman Sayuran. Lembang. Bandung
- Asgar, A dan Musaddad, D. 2006. “Optimalisasi Cara, Suhu, dan Lama Blansingsebelum Pengeringan pada Wortel”. *J. Hort.* 16(3):245-252, 2006.
- Asgar, A dan Musaddad, D. 2007. “Pengaruh Media, Suhu, dan Lama Blansing Sebelum Pengeringan terhadap Mutu Lobak Kering” *J. Hort.* 18(1):87-94, 2008.
- Akhyar, A, Yusmarini dan Ipa, S. 2002. “Pengaruh konsentrasi natrium metabisulfit dan lama blanching terhadap mutu cabai merah (*capsicum annum L*) kering”. Riau: Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.
- Candra, A.D, Sudarmintiyo, S.Y. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman Terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya
- Histifarina, D, Musaddad, D. dan Murtiningsih, E. 2004. Teknik Pengeringan dalam Oven Untuk Irisan Wortel Kering Bermutu. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Lembang. Bandung. Jawa Barat
- Departemen Kesehatan RI. 1992. Kandungan Gizi Cabai Merah Segar 100 gr bahan.
- Gobel. R. A. 2012. “Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering”. Makassar: Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin.
- Sugiyono Muchtadi, R.T.2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Jakarta. Alfabeta.
- Nuzulul, M. 2012. Perubahan Warna pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescense*) selama pengeringan lapisan tipis. Program Studi Keteknikan Pertanian. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makasar.
- Nurfalach. D. R. 2010. “Budi Daya Tanaman Cabai Merah(*Capsicum annum L*)”. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Purwanto, C.C, Ishartani, D. dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Kimia dan Fisik Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) dengan Perlakuan Blansing dan Perendaman dalam Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). Jurusan

- Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Petanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Purnomo, H 1995. *Aktivitas Air dan Perananya dalam Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia. 88 halaman
- Rachmawati Rani.. 2009. “Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*)”. *Jurnal Biologi XIII (2) : 36 – 40*.
- Saputro. A, M, P. dan Susanto. W, H. 2016. *Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi kalsium Tropionat dan Lama Waktu Perebusan Terhadap Kualitas Produk*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. FTP Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Sebayang, S. N. *Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Tepung Cabai*. Universitas Sumatra Utara.
- Setiadi. 2008. *Cabai Rawit Jenis dan Budaya*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Siregar. E, A. 2015. *Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian USU Medan. Medan.
- Syukur M, Yuniarti, R, dan Dermawan, R. 2014. *Budidaya Cabai Panen Setiap Hari*. Penebar Swadaya. Jakarta. 148 Halaman
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi Dan Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.