

DAFTAR PUSTAKA

- Alakomi H-L, Skytta E, Saarela M et al., 2000. *Lactic acid permeabilizes gram-negative bacteria by disrupting the outer membrane*. Applied and Environmental Microbiology 66(5): 2001-2005.
- Alberta. 2004, 'Guide to commercial greenhouse sweet bell pepper production in Alberta', <<http://www1.agric.gov.ab.ca/>>.
- Ankri, Serge. Mirelman, David. 1999. *Antimicrobial Properties of Allicin from Garlic*. J. Microbes and Infection. (2) : 125-129.
- Anugrah, Sanjung T. 2005. *Pengembangan Produk Kombucha Probiotik Berbahan Baku TehHitam (Camlla sinensis)*. Bogor: IPB. *Skripsi Tidak Diterbitkan*
- Axelsson, L. 2004. *Lactic acid bacteria: Classification and physiology in lactic acid bacteria Microbiological and Functional Aspect*. Eds by Salminen, S, A von Wright and A Ouwehand. 3rd edition, revised and expanded. Marcel Dekker, Inc. New York.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*, infoPOM 9(2):3-5.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *SNI Bawang Merah No.01-3159-1992*. Indonesia (ID).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI Saus Cabai No 01-2976-2006*. Indonesia
- Berlian, Z., Aini, F. & Ulandari, r., 2016. *Uji Kadar Alkohol pada Tapai Ketan Putih dan Singkong Melalui fermentasi Dengan Dosis Ragi yang Berbeda*. *Jurnal Biota*, 2(1), p.106
- Bloom, J. H. 1988. *Chemical and Physical Water Quality Analysis A Report and Practical at Training*. Faculty of Fisheries. Universitas Brawijaya, Malang
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton. 2007. *Ilmu Pangan (Food Science)*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).
- Cháves-Mendoza, C., Sanchez, E., Munoz-Marquez, E., Sida-Arreola, J.P., and Flores-Cordova, M.A., 2015, *Bioactive Compounds and Antioxidant Activity in Different Grafted Varieties of Bell Pepper*, *Antioxidant*, 4: 427–446.
- Collado, L.S & H. Corke. 1999. *Heat moisture treatment effect on Sweet Potato starches differing in amylase content*. *Food Chemistry* 65: 339-346

- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Fatsecret.co.id,"*Kalori dalam Paprika Hijau dan Fakta Gizi*", Kalori Gizi Umum Paprika Hijau, 4 Februari 2008, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/paprika-hijau> [diakses 1 Oktober 2020]
- Fatsecret.co.id,"*Kalori dalam Paprika Hijau dan Fakta Gizi*", Kalori Gizi Umum Paprika Merah Manis, 4 Februari 2008, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/paprika-hijau> [diakses 1 Oktober 2020]
- Fatsecret.co.id,"*Kalori dalam Paprika Hijau dan Fakta Gizi*", Kalori Gizi Umum Paprika Kuning Manis, 4 Februari 2008, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/paprika-hijau> [diakses 1 Oktober 2020]
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia. Jakarta
- Farrell, K.T. 1990. *Spices, Condiments and Seasonings*. Edisi Kedua. Editor Van Vostrand. Reinhold: New York
- Hartatie, E.S. 2011. *Kajian Formulasi (Bahan Baku, Bahan Pemantap) dan Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Es Krim*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Munawaroh. B, Jasmine, M. 2006. *Aneka Sambal Nusantara*. Kawan Pustaka: Jakarta.
- Jay, J. M. 2008. *Modern Food Microbiology, Sixth Edition*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland
- Jeong, C.H., Ko, W.H., Cho, J.R., Ahn, C.G., and Shim, K.H., 2006, *Chemical components of Korean paprika according to cultivars, Korean Journal Food Preservative*, 13: 43–49.
- Kartika, B, P Hast uti, dan W. Suparlono 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada.
- Leverentz, B., W. S. Conway, W. Janisiewicz, M. Abadias, C. P. Kurtzman dan M. J. Camp. 2006. *Biocontrol of the food-borne pathogens Listeria monosytogene and Salmonella enterica serovar poona on fresh-cut apples with naturally occuring bacterial and yeast antagonists*. Appl. Environ, Microbiol. 72: 1135- 1140
- Lingga, Lanny, 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. ArgoMedia Pustaka, Jakarta.
- Lingga, Lanny. 2012. *Health Secret Of Pepper (Cabai)*. Elex Media .Jakarta.
- Lubis, A.U. 2000. *Kelapa Sawit. Teknik Budidaya Tanaman Perkebunan*. Sinar. Medan.
- Maria, D.N., Zubaidah, E. 2016. *Pembuatan Velve Jambu Biji Merah Probiotik (Lactobacillus acidophilus) Kajian Persentase Penambahan Sukrosa dan CMC*. Jurnal Pangan dan Agro Industri Vol. 2 No. 4, p. 18-28.

- Marta, H., A. Widyasanti dan T. Sukarti. 2007. *Pengaruh Penggunaan Jenis Gula Dan Konsentrasi Saribuah Terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (Citrus nobilis Lour)*. Laporan Penelitian Penelitian Dasar (LITSAR) UNPAD. Lembaga Penelitian Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Muchtadi, D. dan S. K. Betty. 2010. *Petunjuk Praktek Mikrobiologi Hasil Pertanian 2*. Departemen Pendidikan Tinggi dan Kebudayaan, Jakarta. Hal 41-43.
- Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Nurchahya, Hilmy, 2013. *Panduan Budidaya Paprika di Berbagai Media Tanam*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Nurwantoro dan A.S. Djarijah, 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewani-Nabati*. Yogyakarta: Kanisius
- Paludan-Muller C, Huss HH, Gram L. 1999. *Characterization of lactic acid bacteria isolated from a Thai low-salt fermented fish product and the role of garlic as substitute for fermentation*. International Journal of Food Microbiology 46:219–229.
- Pambayun, R. 2005. *Teknologi Pengolahan Nata de Coco*. Yogyakarta : Kanisius.
- Pederson, C.S. 1982. Pickles and Sauerkraut. Di dalam Bor S.L. dan Jasper G.W. (eds.). *Commercial Vegetables Processing*, p. 457. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Potter, N.N. 1980. *Food Science*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Poulane, E. J., M.H. Rusunen and J. I. Vainionpaa. 2001. *Combined effects of NaCl and raw meat pH on water-holding in cooked sausage with and without added phosphate*. Jurnal of Meat Science 58: 1-7.
- Prasetya, R 1985. *Perubahan Kimia dan Mikrobiologi dalam Fermentasi Rebung*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. Hal 73.
- Prihmantoro, H dan Y.H. Indriani. 2000. *Paprika Hidroponik dan Non Hidroponik*. PT Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prihmantoro, H., dan Y.H. Indriani. 1999. *Hidroponik Sayuran Semusim untuk Bisnis dan Hobi*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Purnomo, D, Pujiasmanto, B, Samanhudi, Triharyanto, E & Wulandari, A 2012, *Teknologi pembibitan bawang merah (Allium ascalonicum) melalui teknik in vitro, umbi udara, biji botani dan stek umbi mini bermutu, memperoleh bibit bermutu*, Retrieved from <<https://eprints.uns.ac.id/14353/>>
- Rahayu, W.P. 2004. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, H. N. 2001. *Yoghurt Dan Karamel Susu*. Kosinusmedia. Yogyakarta.
- Schultz, T.R., 2000. *In search of ant ancestors. Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 97 (26): 14028–14029.
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya. 183 hal.
- Singh R. P. 2014. *Food Storage Stability*. CRS Press. New York. USA.
- Sitompul, N. 2012. *Studi Pengolaha dan Lama Penyimpanan Sambal Cabai dari Bahan Dasar Cabai Merah dan Cabai Rawit yang Difermentasikan*. Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin Makasar.
- Smid, E. J. and L. G. M. Gorris. 2007. *Natural antimicrobials for food preservation*. In: M. S. Rahman (Ed). *Handbook of Food Preservation*. 2nded. CRC Press, New York.
- Soekarto. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan Dan Gizi. IPB Press.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan keempat*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji S, dkk. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Supit, Jordy, W. dkk. 2012. *Analisis Sifat FisikoKimia dan Organoleptik Sambal "cahero"*. Artike Jurnal. Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Supriyanto, S. 1994. *Pengaruh Konsentrasi Starter Terhadap Karakteristik Yoghurt*. Jurnal Penyuluhan Pertanian, Volume 1, Nomor 1, Mei 2006. Bogor: Jurusan Penyuluhan Peternakan STTP.
- Surono. 2004. *Yoghurt Untuk Kesehatan*. Yogyakarta : Penebar Swadaya.
- Suwarsono, Oyon dan Yusti Ismaeni., 1987. *Fermentasi Bahan Makanan Tradisional*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Syamsiah, I.S., dan Tajudin. 2003. *Khasiat dan Manfaat Bawang Putih*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Szczesniak, A.S. 2007. *Consumer awareness of texture and of other food attributes II. Journal of Texture Studies* 2(2): 196 – 206.

- Usmiati, S & T. Utami. 2008. *Pengaruh Bakteri Probiotik Terhadap Mutu Sari Kacang Tanah Fermentasi*. Jurnal Pascapanen 5(2): 27-36.
- Vaughn, R.H. 1985. *The microbiology of vegetable fermentations*. Di dalam B.J.B. Wood (ed.). *Microbiology of Fermented Foods, vol. 1, p. 49*. Elsevier Applied Science Publishing Ltd., London.
- Warsy dan Any Guntarti. 2016. *Aktivitas Penangkapan Radikal 2,2-Difenil-1-pikrilhidrazil (DPPH) oleh Ekstrak Metanol Paprika Merah (Capsicum annum L)*. Media Farmasi 13 (1) : 23-34.
- Wibowo, Djoko & Ristanto.1989. *Mikrobiologi dalam Pegolahan Pangan*. Jakarta: Ghalia Indo.
- Wibowo, S. 1999. *Budidaya Bawang Putih, Merah dan Bombay*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Zaini, Z.O.F. 2016. *“Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Nilai pH, Total Asam, Jumlah Mikroba, Protein, dan Kadar Alkohol*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Biologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Lampiran 4. Hasil Analisa Sidik Ragam Sambal Paprika Terhadap Total Asam

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4,109 ^a	9	,457	14940,848	,000
Intercept	402,523	1	402,523	13173480,727	,000
A	4,107	2	2,054	67212,182	,000
B	,000	2	,000	4,545	,048
Kelompok	,001	1	,001	18,182	,003
A * B	,000	4	,000	4,000	,045
Error	,000	8	3,056E-5		
Total	406,632	18			
Corrected Total	4,109	17			

a. R Squared = 1,000 (Adjusted R Squared = 1,000)

Lampiran 5. Hasil Analisa Uji Lanjut Sambal Paprika Terhadap Total Asam

Perlakuan	N	Subset	
		1	2
A1	6	4,0533	
A2	6		5,0650
A3	6		5,0683
Sig.		1,000	,572

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 3,06E-005.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.

b. Alpha = 0,05.

Lampiran 6. Hasil Analisa Sidik Ragam Sambal Paprika Terhadap Derajat Keasaman

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	,066 ^a	9	,007	78,587	,000
Intercept	590,419	1	590,419	6344804,836	,000
A	,038	2	,019	202,448	,000
B	,006	2	,003	29,791	,000
Kelompok	5,556E-6	1	5,556E-6	,060	,813
A * B	,023	4	,006	60,687	,000
Error	,001	8	9,306E-5		
Total	590,486	18			
Corrected Total	,067	17			

a. R Squared = ,989 (Adjusted R Squared = ,976)

Lampiran 7. Hasil Analisa Uji Lanjut Sambal Paprika Terhadap Derajat Keasaman

pH				
Duncan ^{a,b}	A3	6	5,6900	
	A2	6	5,7000	
	A1	6		5,7917
	Sig.		,110	1,000
Means for groups in homogeneous subsets are displayed. Based on observed means. The error term is Mean Square(Error) = 9,31E-005.				
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 6,000.				
b. Alpha = 0,05.				

Lampiran 8. Dokumentasi Penelitian



Paprika Segar



Paprika Fermentasi



Sambal Paprika