

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, N. 2018. Penentuan Kadar Capsaicin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Cabai Katokkon. *Jurnal Sains Terapan*, 4(1), 49-56.
- Ananta, I. G. B. T., Anjasmara. D. G. A. 2022. Potensi Ekstrak Buah Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum var. Longum*) sebagai Antioksidan dan Antibakteri. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 8(1), 48-55.
- AOAC. 2005. Association of Official Analytical Chemists. Official Method of Analysis. Washington (US): AOAC Inc.
- Apriana, D., Basuki. E., & Alamsyah. A. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama *Blanching* Terhadap Beberapa Komponen Mutu Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1), 94-100.
- Arifin, U. F., & Djaeni. M. 2018. Thermal Degradation Kinetics of Capsaicin on Drying of *Blanching-Brine-Calcium Pretreatment Red Chili Pepper*. *Bulletin of Chemical Reaction Engineering & Catalysis*, 13(2), 365-372.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Luas Panen Tanaman Sayuran Menurut Provinsi dan Jenis Tanaman. Juli. BPS Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Cabai Nasional 2016-2020. Juli. BPS Jakarta
- Badan Pusat Statistik. 2022. Indeks Harga Perdagangan Besar. Juli . BPS Jakarta
- Budiarti, A., & Kurnianingrum, D. A. E (2015) Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C dalam Cabai Merah (*Capsicum annum L*) dan Aktivitas Antioksidannya. *Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai Alternatif medicine*. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Burdurlu, H. S., Koca. N., & Karadeniz. F. 2006. Degradation of Vitamin C in Citrus Juice Concentrates During Storage. *Journal Of Food Engineering*, 74(2), 211-216.
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian Direktorat jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. 2009. *Standar Operasional (SOP) Pengolahan Cabe*. Jakarta: Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian,
- Driyuniha, D. 2016. Efektivitas Pupuk Organik Cair Bonggol Pisang Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman cabai (*Capsicum Annum L.*) Varuietas Lokal. *AgroSaunT*, 7(2), 45-51.
- Fadhilatunnur, H., dkk. 2022. Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Kombinasi Oven Microwave dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(1), 26-35.
- Feri *et al.* 2018. Pengaruh *Blanching* Terhadap Kualitas Cabai Merah *Capsicum Annum L.* *Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah. Yogyakarta
- Flowrenzhy, D., & Harijati, N. 2017. Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Katokkon (*Capsicum chinense. Jacq*) di Ketinggian 600 Meter dan 1.200 Meter diatas Permukaan Laut. *Biotropika: Journal of Tropical Biology*, 5(2), 44-53.
- Handoko, L. P., & Variyana, Y. 2017. Studi Efektivitas Ekstraksi (Capsaicin) dari Cabai (*Capsicum*) dengan Metode Mase (Microwave Assisted Soxhlet Ektraction). *Skripsi*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.
- Hossain., M. A. Woods, J. L., Bala. B. K. 2007. Single-Layer Drying Characteristics and Colour Kinetics of Red Chili. *International Journal of Food Science and Technology*, 42(11), 1367-1375.

- Jamilah, M., Kadirman, K., & Fadullah, R. 2019. Uji Kualitas Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Berdasarkan Berat Tumpukan dan Lama Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 5(1), 98-107.
- Kasman, M. 2020. Karakterisasi Morfologi dan Flow-Cytometry Tanaman Katokkon (*Capsicum chinensie*. Jacq) Kabupaten Tana Toraja dan Toraja Utara. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar..
- Khaerunnisya, N., & Rahmawati, E. 2019. Pengaruh Metode *Blanching* Pada Proses Pengeringan Cabai. *Journal Of Food And Culinary*, 2(1), 27-32.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi Metode Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa Menggunakan *Moisture Analyzer* Halogen HB43-S, Sebagai Alternatif Metode Oven dan Karl Fischer. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kusumiyati., dkk. 2021. Model Prediksi Kadar Air Buah Cabai Rawit Domba (*Capsicum frutescens* L.) Using Ultraviolet Visible Near Infrared Spectroscopy. *Agricultural Journal*, 4(1), 15-22.
- Legowo, D. B., & Ajis. N. B. P. 2020. Penetapan Kadar Vitamin C pada Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* sp) dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Indonesia Afamedis*, 1(1), 64-71.
- Lestari, N., Fadilah, R., Mukhlis, A. M. A., & Samsuar, S. 2020. Efek Perlakuan *Low Temperature Long Time Blanching* Terhadap Karakteristik Cabai Kering. *Agrika*, 14(2), 140-156.
- Lestari, P. 2021. Bukan Sekedar Bumbu, Ini Fungsi Lain Capsaicin pada Cabai di Masa Pandemi. *BioTrends*, 12(1), 10-15.
- Murray, R. K., Granner. D. K., Rodwell. V.W. 2009. *Biokimia Harper*, (Andri Hartono) Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran. EGC. Jakarta.
- Panggula, N. D. 2018. Pertumbuhan dan Produksi Cabai Katokkon (*Capsicum chinense* Jacq). *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Pasambe, D., & Kallo, R. 2017. Industri Hilir Pengolahan Cabai (Lada Katokkon) Berbasis Kelomok Wanita Tani. *Buletin Informasi Teknologi Pertanian*, nomor 4, 33-38.
- Purbasari, D., & Putri. R. R. E. 2021. Physical Quality of Red Chili Powder (*Capsicum Annum* L.) Result of Foam-Mat Drying Method Using Convection Oven. *Protech Biosystems Journal*, 1(1), 25-37.
- Putranto, W., Sayekti, S., & Indrayanti., S. 2011. *Bunga Rampai Statistik Percobaian*. Katalog BPS.
- Putri, M. P., & Setiawati. Y. H. 2015. Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Nanas Segar (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng Dengan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata*, 2(1), 34-38.
- Rahmadani, Hisworo., Wicaksono. R., & Fachruddin. M. A. 2018. Penambahan Natrium Metabisulfite ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Vitamin C dan Warna Pada Proses Pengeringan cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88-97.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Rempah-Rempah Bubuk SNI 01-3709-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia. 1998. Cabe Merah Segar SNI 01-4480-1998. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.

- Suhadiyah, S., Tambaru. E., Masniawati. A. 2019. Analisis Kandungan Vitamin C dan  $\beta$ -Karoten Lada Katokkon Toraja, cabai besar dan cabai Keriting di Makassar. *Jurnal Dedikasi*, 21(1), 74-76.
- Sujitno, E., & Dianawati, M. 2015. Produksi Panen Berbagai Varietas Unggul Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) di Lahan Kering Kabupaten Garut, Jawa Barat. *Pros. Sem. Nas. Masy. Biodiv. Indon*, 1(4), 874-877.
- Sulistyaningrum., A., & Darudriyo. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit selama Penyimpanan dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agronida*, 4(2), 64-71.
- Sutisno, S. 2015. Ketersediaan Cabai Merah *Capsicum Annuum* L Dalam Menopang Ketahanan Pangan di Kabupaten Pati. *Jurnal litbang*, 11(1), 38-45.
- Sutrisni, A. Uji Aktivitas Senyawa Bioaktif Kapang *Gliocladium* sp. Terhadap *Fusarium oxysporum* f.sp. *capsici* Penyebab Penyakit Layu pada Tanaman Cabai In-Vitro. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Toontom, N. 2014. Hotnes and Pungent odour profiles of processed dried chili (*Capsicum annuum* Linn. Var *Acuminatum* Fingerh.). *Thesis*. Prince Of Songkla University.
- Umah, F. K. 2012. Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati (*Biofertilizer*) dan Media Tanam yang Berbeda pada Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) di Polybag. *Skripsi*. Universitas Airlangga. Surabaya
- Wardani, I. K. 2016. Studi Karakteristik Mutu Tepung Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Perlakuan Blansir yang Berbeda. *Skripsi*. Universitas Andalas. Padang
- Widyowati, C. H. 2015. Identifikasi Senyawa Aktif Antioksidan Ektrak biji Kurma. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.