

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. **Pengolahan dan Pengawetan**. Bumi Aksara. Jakarta.
- Andika, widianti dan suharjhono. 2010. **Uji Toksisitas Akut Ekstrak Etanol Buah Cabai Rawit (*Capsicumfrutescens*) Terhadap Larva *Artemia salina* Leach Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test** <http://journal.ui.ac.id/index.php/health/article/viewArticle/fdf>. [7 maret 2013]
- Anonim, 2011. **Bumbu Daging**. <http://repository.ipb.ac.id> [28 Februari 2013]
- Astawan. 2009. **Sehat dengan Kacang-kacangan dan Biji-bijian**. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Astawan, M & Andreas Leomitro K. 2008. **Warna Warni Makanan**. Gramedia: Jakarta.
- Atat, S. 2010. **Bumbu Nusantara 1**. <http://file.upi.edu/Direktori> [ 28 Februari 2013]
- Departemen Kesehatan RI. 1981. **Kandungan dan Nilai Gizi Buah dan Sayur- sayuran**. Jakarta.
- Desrosier, W,N. 1988. **Teknologi Pengawetan Pangan**. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Farrel, K.T. 1990. **Spcies, Condiments and Seasonings. Second Edition**. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Furia, T.E. 1968. **Handbook of Food Additives**. Florida : CRC Press Inc.
- Hasbullah. 2013. **Jahe kring** .<http://www.warintek.ristek.go.id>. [1 Maret 2013]
- Henderson, S.M., R.L Perry, J.H Young. 1976. **Agricultural Process Engineering**. The AVI Publishing Company, Inc., Wetsport.
- Iksan, 2013. **Jahe** <http://bebas.vlsm.org/v12/artikel.pdf>. [ 1 Maret 2013]
- Kurniawati, N. 2010. **Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur**. Qanita : Bandung.

- Muhlisah, F. 1990. **Temu-Temuan dan Empon-Empon**. Penebar swadaya: Jakarta.
- Muteannisa. 2011. **Khasiat Si Cabe**. <http://meutia14.student.umm.ac.id>. [7 Maret 2013]
- Prajnanta, F. 2002. **Agribisnis Cabai Hibrida**. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prihastuti, E, Dkk. **Restoran**. <http://www.ilmuku.com/file.php> [ 1 Maret 2013]
- Pruthi, J.S. 1979. **Spices and Condiment**, Chemistry, Microbiology and Technology. Academic Press, New York.
- Purwaningsih, E. 2007. **Bawang Putih**. Ganeca: Jakarta.
- Purseglove, J.W., E.G Brown, C.L. Green and S.R.J. Robbins. 1981. **Spices** Vol I. Longman: London.
- Rahayu, E dan Berlian, N. 2004. **Bawang Merah**. PT Penebar Swadaya:Depok.
- Rchid, H., R. Nmila, J.M. Bessiere, Y. Sauvaire, dan M. Chokairi. 2004. **Volatile components of *Nigella damascena* L. and *Nigella sativa* L. seeds**. Journal of Essential Oil Research: JEOR Nov/Dec 2004. [www.findarticle.com](http://www.findarticle.com) [1 Maret 2013].
- Ririn, A. 2012. **Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering**. <http://repository.unhas.ac.id>. [ Februari 2013]
- Rubianty, S., B. Kaseger. 1985. **Kimia Pangan**. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur: Makassar.
- Rukmana, R. 2006. **Cabai Merah**. Kanisius: Yogyakarta.
- Rukmana R dan Yuniarsih Y. 2005. **Penanganan Pascapanen Cabai Merah**. Kanisius: Yogyakarta.
- Vany Nely.2007. **Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (*Active OxygenMethod*)**. <http://repository.ipb.ac.id>. [ 1 Maret 2013]
- Sanatombi, K. and G,J, Sharma. 2008. **Capsaicin content and pungency of different capsicum ssp cultivars**. Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj. 36(2):89-90
- Sarpian, T. 2003. **Pedoman Berkebun Lada dan Analisis Usaha Tani**. Kanisius:Yogyakarta.

- Siregar, P.S.B. 1998. **Aktivitas Antimikroba Bumbu Segar Masakan Tradisional Indonesia Terhadap Mikroba Patogen dan Perusak Makanan**. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. **Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian**. Bhratara Karya Aksara: Jakarta.
- Sukrasmo, Kusmardiyani S, Tarini S, Sugiarto NC.1997. **Kandungan Kapsaisin Dan Dihidro-kapsaisin pada Berbagai Buah Capsicum**. *JMS*.Vol.2. FMIPA.ITB.Hal28 – 34.
- Suprpti, L,M. 2003. **Aneka Awetan Jahe**. Kanisius :Yogyakarta.
- Suyanti.2007. **Membuat Aneka Olahan Cabai**. Penebar swadaya.Deppok.
- Tood, P. H., M.G. Bensinger and T.Biftu, 1977.**Determination of pungency due to capsicum by gasliquid chromatography**. *J. Chromatology.*, 367:438-442.
- Vany Nely.2007. **Aktivitas Antioksidan Rempah Pasar dan Bubuk Rempah Pabrik dengan Metode Polifenol dan Uji Aom (Active OxygenMethod)**.<http://repository.ipb.ac.id> [ 1 Maret 2013]
- Wangensteen, H., A.B. Samuelsen, K.E. Malterud. 2004. **Antioxidant activity in extracts from coriander**. *Food chemistry Journal* vol. 88.<http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=15934683>. [28November 2006].
- Wibowo, S. 1995. **Budidaya Bawang**. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Wikipedia, 2012a. **Cabai merah** .<http://id.wikipedia.org/wiki>. [28 Februari 2013]
- Wikipedia, 2012b.**Kapsaisin**.<http://id.wikipedia.org/wiki>. [28 Februari 2013]
- Warintek, 2013a. **Jahe**.<http://www.warintek.ristek.go.id>. [28 Februari 2013]
- Wikipedia, 2013b. **Lada** .<http://id.wikipedia.org/wiki>. [28 Februari 2013]
- Winarno, F.G. 1993. **Pangan, Gizi, Teknologi, dan Konsumen**. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarno, F.G.2004. **Kimia Pangan dan Gizi**. PT Gramedia Pustaka Utama: Jakarta

Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie.1983. **Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya**. Ghalia Indonesia, Jakarta.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. **Pengantar Teknologi Pangan**. PT. Gramedia.

Yuliarti & Christina, D. **Pengaruh temperatur pengeringan terhadap kandungan Capsaicin pada Cabai Merah Keriting (Capsicum annum)**. <http://eprints.undip.ac.id/30176/>. [27 Juli 2013]

## LAMPIRAN

Lampiran 01. Hasil Pengukuran Kadar Air Bumbu Inti Cabai Bubuk

Sampel	berat cawan	Berat cawan + sampel	Berat setelah oven	A	B	Kadar air (%)
A1(u1)	29.6985	31.557	31.3524	1.8585	1.6539	11.00888
A2(u1)	31.0795	33.1248	32.888	2.0453	1.8085	11.57776
A3(u1)	31.2234	33.2132	32.9997	1.9898	1.7763	10.72972
A1(u2)	33.0838	35.0406	34.8014	1.9568	1.7176	12.22404
A2(u2)	31.8985	33.7978	33.5814	1.8993	1.6829	11.39367
A3(u2)	32.5471	34.6254	34.3954	2.0783	1.8483	11.06674
A1(u3)	33.3121	34.4935	34.3402	1.1814	1.0281	12.97613
A2(u3)	32.6185	34.3243	34.1225	1.7058	1.504	11.83023
A3(u3)	32.182	34.1355	33.9143	1.9535	1.7323	11.32327

Sumber : Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Ket: A: berat sampel sebelum dikeringkan

B : Berat sampel setelah dikeringkan

Lampiran 02. Rata-rata Kadar Air dari 3 ulangan Bumbu Inti Cabai Bubuk

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata (%)
	I	II	III		
A1	11.00888	12.22404	12.97613	36.209047	12.04
A2	11.57776	11.39367	11.83023	34.801661	11.60
A3	10.72972	11.06674	11.32327	33.119725	11.04

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 03. Hasil Analisa Total Mikroba yang Tumbuh pada Bumbu Inti Cabai Bubuk

Perlakuan	Ulangan	$1 \times 10^{-3}$		$10^{-4}$		Jumlah mikroba (cfu/g)
		Duplo 1	Duplo 2	Duplo 1	Duplo 2	
A1	U1	141	139	87	90	$2,0 \times 10^5$
	U2	121	115	61	54	$1,5 \times 10^5$
	U3	249	152	90	83	$2,1 \times 10^5$
A2	U1	108	116	43	70	$1,5 \times 10^5$
	U2	110	108	45	51	$1,4 \times 10^5$
	U3	133	124	70	64	$1,7 \times 10^5$
A3	U1	110	100	38	47	$1,3 \times 10^5$
	U2	119	102	40	53	$1,4 \times 10^5$
	U3	102	106	70	80	$1,6 \times 10^5$

Sumber: Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 04. Rata-rata Total Mikroba dari 3 Ulangan Bumbu Inti Cabai Bubuk

Perlakuan	Ulangan			Total	Rata-rata (%)	Log CFU/g
	I	II	III			
A1	$2,0 \times 10^5$	$1,5 \times 10^5$	$2,1 \times 10^5$	$5,6 \times 10^5$	$1,8 \times 10^5$	5.28
A2	$1,5 \times 10^5$	$1,4 \times 10^5$	$1,7 \times 10^5$	$4,6 \times 10^5$	$1,5 \times 10^5$	5.19
A3	$1,3 \times 10^5$	$1,4 \times 10^5$	$1,6 \times 10^5$	$4,3 \times 10^5$	$1,4 \times 10^5$	5.16

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 05. Kadar Capsaicin dari 3 Formulasi Bumbu Inti Cabai Bubuk

Sampel	Berat sampel (g)	Conc. sampel (mg/ml)	Jumlah Spotting Sampel ( $\mu\text{g}$ )	Area	Capsaicin dalam sampel ( $\mu\text{g}$ )	Kadar Capsaicin (ppm)
A1	0,0510	255	10200	20972,36	0,84362	82,71
A2	0,0504	252	10080	26489,33	1,06371	105,53
A3	0,0502	251	10040	28615,72	1,14854	114,4

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 06. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Pada Bumbu Inti Cabai Bubuk

Panelis	A1			A2			A3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2	3	4	4	3	4	4	5	5	5
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	3	4	3	4	4	4	4	4
5	5	4	4	4	4	4	5	5	5
6	4	4	3	3	4	3	5	5	5
7	5	4	4	4	4	4	4	4	4
8	4	3	4	4	4	3	4	4	4
9	4	3	4	4	4	4	4	5	4
10	4	4	4	4	3	4	4	5	4
11	3	3	4	3	4	4	4	4	4
12	4	3	4	4	4	3	3	4	3
13	3	3	3	4	4	4	3	4	4
Total	51	46	50	48	51	49	53	57	54
Rata-rata	3.92	3.54	3.85	3.69	3.92	3.77	4.08	4.38	4.15

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 07. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Pada Bumbu Inti Cabai Bubuk

Panelis	A1			A2			A3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	4	4	3	5	3	5	5	5
2	4	4	4	5	5	5	3	3	3
3	4	4	4	4	4	4	4	4	4
4	4	4	4	3	4	5	4	4	3
5	4	4	4	3	4	3	5	4	5
6	4	4	4	4	3	3	4	4	4
7	5	4	3	2	4	3	4	4	5
8	4	4	3	3	3	4	4	4	4
9	4	4	4	4	3	4	4	5	4
10	4	3	4	4	4	3	5	5	4
11	4	4	3	4	3	4	3	3	4
12	3	4	4	4	5	4	4	4	4
13	4	4	4	4	5	4	4	4	3
Total	52	51	49	47	52	49	53	53	52
Rata-rata	4	3.92	3.77	3.62	4	3.77	4.08	4.08	4

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 08. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Pada Bumbu Inti Cabai Bubuk

Panelis	A1			A2			A3		
	U1	U2	U3	U1	U2	U3	U1	U2	U3
1	4	4	4	3	3	3	4	4	4
2	3	3	3	4	4	4	3	4	4
3	4	4	4	4	4	4	3	3	3
4	4	3	3	3	3	3	5	4	4
5	4	4	4	4	4	4	4	4	4
6	4	4	4	4	4	4	4	4	4
7	3	4	4	5	4	5	4	4	4
8	4	4	4	4	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	5	4	4	4	5
10	3	4	3	4	4	4	4	3	4
11	4	4	3	5	4	4	4	4	4
12	4	4	4	4	4	4	4	4	4
13	3	3	3	3	3	4	4	3	3
Total	48	49	47	51	50	51	51	49	51
Rata-rata	3.69	3.77	3.62	3.92	3.84	3.92	3.92	3.77	3.92

Sumber :Data Primer Hasil Penelitian Pembuatan Bumbu Inti Cabai Bubuk, 2013.

Lampiran 09. Kuesioner Pengujian Metode Hedonik Bumbu Inti Cabai Bubuk

**PENGUJIAN HEDONIK**

Nama :.....

Tanggal :

Nim :.....

Sampel Produk : Bumbu Inti Cabai Bubuk

Dihadapan anda tersedia beberapa sampel Produk dari bumbu inti, tentukan tingkat kesukaan anda terhadap produk yang tersaji!!			
	<b>162</b>	<b>386</b>	<b>545</b>
Sangat suka	.....	.....	.....
Suka	.....	.....	.....
Agak suka	.....	.....	.....
Tidak suka	.....	.....	.....
Sangat tidak suka	.....	.....	.....
Komentar.....			



Lampiran 10. Gambar dari 3 Formulasi Bumbu Bubuk Inti Cabai



A1 :Bubuk Cabai Merah Besar 20% : 12% Bubuk Cabai Rawit



A2 :Bubuk Cabai Merah 25% : 7% Bubuk Cabai Rawit



A3 :Bubuk Cabai Merah Besar 30% : 2% Bubuk Cabai Rawit