

**DAFTAR PUSTAKA**

- Amanto, BS, Aprilia, TNM, dan Nursiwi, A. (2020). Pengaruh Lama Blanching dan Rumus Petikan Daun terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, serta Sensoris Teh Daun Tin (*Ficus carica*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(1), 1-11.
- Handayani, S. U., Mujiarto, I., Siswanto, A. P., Ariwibowo, D., Atmanto, I. S., dan Mustikaningrum, M. (2022). Drying Kinetics of Chilli Under Sun and Microwave Drying. *Materials Today: Proceedings*, 63, S153-S158.
- Hayati, H., Nurahmi, N., dan Yolanda, R. (2023). Pengaruh Lama Blansir dan Suhu Pengeringan terhadap Kualitas Bubuk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Agrium*, 20(3), 258-266.
- Khathir, R., Rahmawati, M., Syah, H., dan Zahari, M. P. (2022). Pengaruh Metode Blanching terhadap Karakteristik Pengeringan Cabai Rawit Hijau Menggunakan Alat Pengering Terowongan Hohenheim Aceh. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(2), 61-71.
- Kyi, TH, Soe, TT, Kar, A., dan Lin, M. (2019). Kyi, T. H., Soe, T. T., Kar, A., & Lin, M. (2019). Study on Different Drying Methods of Red Chilli (*Capsicum annum L.*). *MERAL Portal*.
- Laode, A., Bahrun A., Sutariati, G. A. K., dan Syarif, A. (2022). Pengaruh Amelioran terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Media Pertanian*, 7(2), 148-157.
- Lee, D., So, J. D., Jung, H. M., Mo, C., dan Lee, S. H. (2018). Investigation of Drying Kinetics and Color Characteristics of White Radish Strips under Microwave Drying. *Journal of Biosystems Engineering*, 43(3), 237–246.
- Lestari, N dan Samsuar. (Juli 2021). Analysis of Red Chilli Drying Kinetics Affected by Low-Temperature Long Time Blanching. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 807(3), 1-11.
- Lestari, N., dan Samsuar, S. (2022). Pemodelan Kinetika Pengeringan Daun Bidara (*Ziziphus spina-christi (L.)* dengan Metode Pengeringan Tenaga Surya. *Jurnal Agritechno*, 15(02), 149-159.
- Nurmala, R., Darmawati, E., dan Setyadjit, S. (2024). Aplikasi Zeolit + KMnO<sub>4</sub> dan Silika Gel untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 12(1), 49-60.
- Novitasari, R., Anggraini, T., dan Hervani, D. (2024). Analisa Pembuatan Tepung Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) dengan 3 Metode Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(1), 35-45.
- Oshima, T., Kato, K., dan Imaizumi, T. (2021). Effects of Blanchingon Drying Characteristics, Quality, and Pectin Nanostructures of Dried Cut-Persimmons. *Lwt*, 143, 111094.
- Paul, S., Ara, R., Ahmad, MR, Hajong, P., Paul, G., Kobir, MS, dan Rahman, MH (2021). Pengaruh Waktu Blansing dan Metode Pengeringan terhadap Kualitas Lada Hitam (*Piper nigrum*). *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan*, 8 (1), 18-25.
- Romansyah, M. S. F. A. (2023). Rancang Bangun Mesin Pengering Lengkuas Hybrid Menggunakan Pemanas Kolektor Surya dan Heater Listrik Panel Surya (Tugas

- Khusus: Kalkulasi Pengumpul Kalor Matahari dan Uji Unjuk dengan Lengkuas).  
Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro, Jawa Tengah.
- Sabahannur, S., Netty, N., Ralle, A., dan Ikhsan, M. (2023). Efek Metode Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.).  
*Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(2), 143-152.
- Tien R.M, Sugiyono dan Fitriyono A. (2019). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Wang, H., Karim, M. A., Vidyarthi, S. K., Xie, L., Liu, Z. L., Gao, L., dan Xiao, H. W. (2021). Vacuum-Steam Pulsed Blanching (VSPB) Softens Texture and Enhances Drying Rate of Carrot by Altering Cellular Structure, Pectin Polysaccharides and Water State. *Innovative Food Science dan Emerging Technologies*, 74, 102801.
- Widyasanti, A., Pratiwi, RAN, dan Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Buah Leder (Fruit Leather) Terong Belanda (*Chyphomandra betaceae* Sendt.). *Jurnal Pangan dan Gizi*, 8(2), 105-118.
- Yosika, N. I. W., Hawa, L. C., dan Hendrawan, Y. (2020). Characteristics and Drying Rate Of Cabya (*Piper Retrofractum* Vahl.) with Natural Drying Method (Open Sun Drying). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(3), 165-174.