

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, & Andi. (2009). Kandungan capsaicin dan anatomi buah cabai merah besar (*Capsicum annum* L. var *abreviata*Eingerhuth) dan cabai merah keriting (*Capsicum annum* L. var. *longum* Sendt) dengan perlakuan pupuk urin sapi. Yogyakarta: pascasarjana UGM.
- Ali, M. (2015). Pengaryh dosis pemupukan NPK terhadap produksi dan kandungan capsaicin pada buah tanaman cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Agrosain: Karya Kreatif dan Inovatif*, 2(2), 171-178.
- Apriyanto, A. (1985). Panduan praktikum pembuatan manisan buah-buahan. *Dalam buku III. Pendidikan dan latihan tenaga penyuluhan lapangan spesialis industri kecil pengolahan pangan*. Dirjen Industri Kecil Departemen Pertanian bekerja sama dengan FATETA IPB, Bogor.
- Bappenas. 2013. Rencana pembangunan jangka menengah (RPJMN) bidang pangan dan pertanian 2015-2016. Direktorat
- BPS (Badan Pusat Statistik) RI. (2015). Statistik Indonesia. BPS, Jakarta.
- Buckle, K.A., R.A., Edward, G. Fleet and M. Wootton. (2007). Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Burhanuddin, S. (2001). Prosiding Forum Pasar Garam Indonesia. *Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya Non-Hayati. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta*.
- .Chen, A.O. (1989). Quality improvement of candied fruits. *ACS Symp. Ser. – Am. Chem. Soc. 405, 319–325*.
- Dermawan, R., & Harpenas, A. (2010). Budidaya Cabai Unggul (Cabai Besar, Cabai Keriting, Cabai Rawit, dan Paprika). *Penebar Swadaya, Jakarta, 108*.
- De Garmo, E. P., Sullivan, W. G ., dan Canada, C. R. (1984). *Engineering Economy. Seventh Edition*. New York: Mc Millan Publ. Co
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2009). Statistik produksi hortikultura tahun 2008. *Departemen Pertanian. Jakarta, 21-25*
- Downey, W. D., dan Erickson S. 1992. Manajemen agribisnis. *Erlangga, Jakarta*
- Hewindati, Yuni Tri dkk. (2006). Hortikultura. Universitas Terbuka. Jakarta

- Kartika, B., Pudji, H., dan Wahyu, S., (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Yogyakarta
- Kemala, D. C. B., & Velayutham, M. (1978). Changes in the chemical composition of nut water and kernel during development of coconut. *Placrosym*, 1, 340-346
- Saing, B., & Masrida, R. (2018). Pemanfaatan Capsaicin Dari Cabai Dalam Menghadapi Fluktuasi Harga Cabai Di Pasaran. *Jurnal ABDIMAS (Pengabdian kepada Masyarakat) UBJ*, 1(1).
- Kuswurj, R. (2009). Sugar Technology and Research: Kualitas Mutu Gula Kristal Putih. *Institut Teknologi Surabaya, Surabaya*.
- Magied, M. M. A., Salama, N. A. R., & Ali, M. R. (2014). Hypoglycemic and hypocholesterolemia effects of intragastric administration of dried red chili pepper (*Capsicum annum*) in alloxan-induced diabetic male albino rats fed with high-fat-diet. *Journal of Food and Nutrition Research*, 2(11), 850-856.
- Medeiros, A. C., & de Paiva, V. D. F. L. (2013). Therapeutic use of coconut water. *Journal of Surgical and Clinical Research*, 3(2), 83-91.
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono, D. (2013). Prinsip, Proses dan Teknologi Pangan. *Alfabeta. Bandung*.
- Nawangsih, A. A., Imdad, H. P., & Wahyudi, A. (2000). *Cabai hot beauty*. Penebar Swadaya.
- Novalina, Y. (2013). Pengaruh penambahan tepung terigu terhadap daya terima, kadar karbohidrat dan kadar serat kue prol bonggol pisang. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember.
- Nurfalach, D. R. (2010). Budidaya tanaman cabai merah besar (*Capsicum annum* L.) Di UPTD perbibitan tanaman hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang (Doctoral dissertation, Universitas Sebelas Maret).
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., & Ishartani, D. (2018). Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik vegetable leather cabai hijau (*Capsicum annum* var. *annuum*) dengan penambahan berbagai konsentrasi pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1).

- Prades, A., Dornier, M., Diop, N., & Pain, J. P. (2012). Coconut water uses, composition and properties: a review. *Fruits*, 67(2), 87-107
- Prajnanta, F.(2007). Agribisnis cabe hibrida. *Penebar Swadaya. Jakarta*
- Sidauruk, M. Y. (2010). Studi pembuatan selai campuran dami nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.).
- Siregar, E. A., Rusmarilin, H., & Limbong, L. N. (2015). Pengaruh Lama Blansing dan Jumlah Gula Terhadap Mutu Manisan Basah Sawi Pahit. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(02).
- Sutrisniati, D., Kusdini, N., & Achyadi, N. S. (1998). (The Effect of Variety and Soaking Duration on Brine to the Quality of Preserved Salak (*Salacca Edulis*, Reinw). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 15(1-2), 57-63.
- Harpenas, Asep, &, Dermawan R. (2010). Budidaya Cabai Unggul. *Penebar Swadaya. Jakarta*
- Sutrisniati, D., Kusdini, N., & Achyadi, N. S. (1998). (The Effect of Variety and Soaking Duration on Brine to the Quality of Preserved Salak (*Salacca Edulis*, Reinw). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 15(1-2), 57-63.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yuliasih, I., & Aisyah, N. (2015). Pengembangan model bisnis manisan cabai merah besar (*Capsicum annum*). *E-jurnal Agro-Industri Indonesia*, 4(1).
- Zainun, C. A. (1995). Processing of dehydrated candied guava. *Teknologi Makanan*, 4, 63-66.