

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliah, A., Sobari, E., & Mukminah, N. (2019). Rendemen Dan Karakteristik Fisik Ekstrak Oleoresin Daun Sirih Hijau (*Piper Betle* L.) Dengan Pelarut Heksan. *Industrial Research Workshop And National Seminar*, 10(1), 273–278.
- Andani, R., Rahmawati, M., & Hayati, M. (2020). Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabai Akibat Jenis Media Tanam Dan Varietas Secara Hidroponik Substrat. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(2), 1–10. <https://doi.org/10.17969/Jimfp.V5i2.14764>
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2022). Pengaruh Lama Pengeringan Terhadap Rendemen, Kadar Air, Dan Organoleptik Dendeng Sayat Daging Ayam. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29–38. <https://doi.org/10.36706/Jps.10.2.2021.15730>
- Baihaqi, B., Hakim, S., Nuraida, N., Mandasari, M., & Mahfuzah, M. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Dan Waktu Maserasi Terhadap Hasil Ekstraksi Oleoresin Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(2), 48. <https://doi.org/10.35308/Jtpp.V4i2.6497>
- Cahyani, N. P. S. E., Susiarni, J., Dewi, K. C. S., Melyandari, N. L. P., Putra, K. W. A., & Swastini, D. A. (2019). Karakteristik Dan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 70% Batang Kepuh (*Sterculia Foetida* L.). *Jurnal Kimia*, 13(1), 22. <https://doi.org/10.24843/Jchem.2019.V13.I01.P04>
- Danarto, Y. C. (2014). Ekstraksi Oleoresin Dari Rimpang Jahe Dan Biji Pala Menggunakan Microwave. *Ekuilibrium*, 13(1), 25–28. <https://doi.org/10.20961/Ekuilibrium.V13i1.2142>
- Devi Maharani, A., Nurwantoro, & Priyo Bintoro, V. (2023). Karakteristik Fisik Dan Hedonik Mie Basah Berbahan Dasar Terigu Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning Dan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 28–33. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/Tekpangan.
- Dianda, T. P., & Suharti, P. H. (2023). Pengaruh Waktu Dan Kadar Etanol Pada Maserasi Lidah Buaya Terhadap Antiseptik Hand Sanitizer Gel. *Distilat: Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4), 1000–1008. <https://doi.org/10.33795/Distilat.V8i4.512>
- Dipahayu, D., & Arifiyana, D. (2019). Pengaruh Metode Pengeringan Simplisia Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* (L.) Lamk) Varietas Antin 3 Terhadap Kadar Abu Ekstrak. *Journal Of Pharmacy And Science*, 4(1), 11–14. <https://doi.org/10.53342/Pharmasci.V4i1.123>
- Edy Hartulistiyoso¹, R. H. Dan E. P. (2016). *Pengeringan Lidah Buaya (Aloe Vera) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven)*. 1–23.
- Effendi, Z., Electrika, F., Surawan, D., Yosi, D., Jurusan, S., Pertanian, T.,

- Pertanian, F., Bengkulu, U., & Supratman, J. W. R. (2016). Sifat Fisik Mie Basah Berbahan Dasar Tepung Komposit Kentang Dan Tapioka Physical Properties Of Wet Noodle Based On Potato And Tapioca Composite Flour. *Jurnal Agroindustri*, 6(2), 57–64.
- Elisa*), J. (2015). *Perbedaan Indeks Bias Minyak Goreng Curah Dengan Minyak Goreng Kemasan Bermerek Sunco (Index Difference With Bias Cooking Oil Cooking Oil Bulk Packaging Branded Sunco) Oleh*. 2(2), 76–80.
- Fadhilatunnur, H., Subarna, Murtadho, Z., & Muhandri, T. (2022). Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) Dengan Kombinasi Oven Microwave Dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal Of Food Quality*, 9(1), 26–35. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.1.26>
- Fakhrudin, M. I., Anam, C., & Andriani, M. (2015). Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran Dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol. *Biofarmasi*, 13(1), 25–33. <https://doi.org/10.13057/Biofar/F130104>
- Farida, S., Kusumawardani, N. D., Hariyani, N., & Purwanti, G. A. (2022). Karakteristik Kimia Dan Aktifitas Antioksidan Tepung Ubi Jalar Ungu Varietas Antin 2 Dan Varietas Antin 3 Chemical Characteristics And Antioxidant Activity Of Purple Sweet Potato Flour Varieties Antin 2 And Varieties Antin 3 Abstrak Pemanfaatan Ubi Jalar. *Green House E-Issn 2962-438x Volume 1 Nomor 1, Juli 2022 | 7, 1, 7–18*.
- Fauzi, A., Rukmayani, E., Estevani, G., Gumelarasati, N., & Fahrezi, M. K. (2024). Analisis Break Even Point (Bep) Sebagai Alat Perencanaan Laba. *Jurnal Bisnis Dan Ekonomi*, 2(1), 83–102. <https://doi.org/10.61597/jbe-ogzrp.V2i1.25>
- Fitriyana, L., Sari, P. M., & Muhardina, V. (2018). *Ekstraksi Oleoresin Lada Hitam Secara Maserasi Menggunakan Metode Permukaan Respon*. Iii(1), 215–221.
- Gudeva1, L. K., Mitrev1, S., & Maksimova2, V. (2013). Content Of Capsaicin Extracted From Hot Pepper (*Capsicum Annuum* Ssp. *Microcarpum* L.) And Its Use As An Ecopesticide. *Hemijaska Industrija*, 67(4), 671–675. <https://doi.org/10.2298/Hemind120921110k>
- Handoyo, D. L. Y. (2020). The Influence Of Maseration Time (Immeration) On The Vocity Of Birthleaf Extract (Piper Betle). *Jurnal Farmasi Tinctura*, 2(1), 34–41. <https://doi.org/10.35316/Tinctura.V2i1.1546>
- Hani Chandra Dewi, T., Umi Khasanah, L., & Kawiji. (2012). Optimasi Ekstraksi Oleoresin Cabai Rawit Hijau (*Capsicum Frutescens* L.) Melalui Metode Maserasi. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 58–67. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Hartulistiyoso, E., Hasbulah, R., & Priyana, D. E. (2011). Pengeringan Lidah Buaya (Aloe Vera) Menggunakan Oven Gelombang Mikro (Microwave Oven) Drying Of Aloe Vera Using Microwave Oven. *Jurnal Keteknikan*

- Hermansyah*, & Novia, D. (2015). *Penentuan Kadar Etanol Hasil Fermentasi Secara Enzimatis*. 6.
- Ibrahim, W., Mutia, R., Nurhayati, N., Nelwida, N., & Berliana, B. (2016). Penggunaan Kulit Nanas Fermentasi Dalam Ransum Yang Mengandung Gulma Berkhasiat Obat Terhadap Konsumsi Nutrient Ayam Broiler. *Jurnal Agripet*, 16(2), 76–82. <https://doi.org/10.17969/agripet.V16i2.4142>
- Issusilaningtyas, E., Azzahra, F., Nuur Rochmah, N., Ratna Faoziyah, A., & Puspo Aji, A. (2023). Daun Jeruju (*Acanthus Ebracteatus* Vahl). *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 3(2), 2023.
- Jayanudin, J., Pujinia, R., & Shofiah, O. (2012). Ekstraksi Kulit Kayu Manis Menjadi Oleoresin Menggunakan Pelarut Etanol. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 8(2), 185. <https://doi.org/10.36055/tjst.V9i2.6699>
- Khairani, K., Adriana, A., & Pardi, P. (2024). Isolasi Dan Karakterisasi Senyawa Capsaicin Dari Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Sebagai Bahan Aditif Pangan Dengan Metode Ekstraksi Sokletasi. *Jurnal Teknologi*, 24(1), 35. <https://doi.org/10.30811/teknologi.V24i1.4996>
- Kiswandono, A. A. (2017). Skrining Senyawa Kimia Dan Pengaruh Metode Maserasi Dan Refluks Pada Biji Kelor (*Moringa Oleifera*, Lamk) Terhadap Rendemen Ekstrak Yang Dihasilkan. *Jurnal Sains Natural*, 1(2), 126. <https://doi.org/10.31938/jsn.V1i2.21>
- Kristian, J., Zain, S., Nurjanah, S., Widayasanti, A., & Putri, S. H. (2016). Pengaruh Lama Ekstraksi Terhadap Rendemen Dan Mutu Minyak Bunga Melati Putih Menggunakan Metode Ekstraksi Pelarut Menguap (Solvent Extraction). *Jurnal Teknotan*, 10(2), 34–43.
- Kurniawan, E., Sari, N., & Sulhatun, S. (2020). Ekstraksi Sereh Wangi Menjadi Minyak Atsiri. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 43. <https://doi.org/10.29103/jtku.V9i2.4398>
- Lagiman, & Supriyanta, B. (N.D.). *Karakterisasi Morfologi Dan Pemuliaan Tanaman Cabai*.
- Larasati, N., Chasanah, S., Machmudah, S., & Winardi, S. (2016). Studi Analisa Ekonomi Pabrik Cpo (Crude Palm Oil) Dan Pko (Palm Kernel Oil) Dari Buah Kelapa Sawit. *Jurnal Teknik Its*, 5(2). <https://doi.org/10.12962/j23373539.V5i2.16851>
- Lestari¹, U. P., Nurdianto², A. D., Susanti³, I., Andini^{4*}, R., Rafsanjani⁵, F., & Hana⁶, S. (2025). *Pendampingan Perhitungan Break Even Point Pada*. 3(1), 1–6.
- Manuho, P., Makalare, Z., Mamangkey, T., & Budiarso, N. S. (2021). Analisis

- Break Even Point (Bep). *Jurnal Ipteks Akuntansi Bagi Masyarakat*, 5(1), 21. <https://doi.org/10.32400/Jiam.5.1.2021.34692>
- Masluhah, Y. L., Widyaningsih, T. D., Waziiroh, E., & Wijayanti, N. (2016). Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincau Hitam (*Mesona Palustris* Bl) Skala Pilot Plant : Kajian Pustaka Influence Factor Of Black Cincau (*Mesona Palustris* Bl) Extraction In Pilot Plant Scale : A Review. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 245–252.
- Melatiara, E. P. D. F. B. A. D. A. (2023). Perbandingan Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol Rimpang Bangle (*Zingiber Purpureum*) Metode Maserasi Dan Refluks Edhita Putri Daryanti 1a* ; Faizah Bunga Alfiah 2a ; Desrika Ayunda Melatiara 3a. *Borneo Journal Of Pharmascientech*, 07(02), 52–58. <https://jurnalstikesborneolestari.ac.id/index.php/Borneo/Article/View/479>
- Muh. Taufik. (2018). Analisis Pendapatan Usaha Tani Dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah. *Pertanian*, 30(0411), 66–72.
- Mutripah, S., & Badriyah, L. (2024). Pengaruh Perbedaan Suhu Maserasi Terhadap Prosentase Rendemen Ekstrak Temu Kunci (*Boesenbergia Rotunda* L.). *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan Dan Analisisnya*, 5(1), 51–60. <https://doi.org/10.56399/jst.v5i1.180>
- Novia Tapalina¹, Tutik¹, G. A. R. S. (2022). Pengaruh Metode Ekstraksi Panas Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium Cepa* L.). *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan*, 9(1), 492–500. <https://doi.org/10.33024/jikk.v9i1.5830>
- Novitasari, R. (2018). Studi Pembuatan Pikel Cabai Keriting Utuh (*Capsicum Annuum* Var. *Glabiusculum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 33–45. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i1.111>
- Nuraeni, I., & Rostinawati, T. (2018). Perkembangan Produksi Hasil Metabolisme Sekunder Capsaicin Dengan Berbagai Metode In Vitro. *Farmaka*, 16(1), 231–239. <http://journal.unpad.ac.id/farmaka/article/view/17457>
- Nurdiana, R. M., Indah Pamungkas, N. L., & Wahyudi, B. (2021). Effect Of Solvent Types On Characteristics Of Elephant Ginger Oleoresin (*Zingiber Officinale*, Rosc) With Leaching Process. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, 8(1), 46. <https://doi.org/10.26555/chemica.v8i1.20477>
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Rotitawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Prasetyo, S., & Cantawinata, A. S. (2010). Pengaruh Temperatur, Rasio Bubuk Jahe Kering Dengan Etanol, Dan Ukuran Bubuk Jahe Kering Terhadap Ekstraksi Oleoresin Jahe (*Zingiber Officinale* , Roscoe). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*, 23, C231–C237. <http://eprints.undip.ac.id/28040/>

- Ramdani, H., Ashadi, R. W., & Ummah, N. (2019). Optimasi Proses Blansir Terhadap Warna Dan Vitamin C Pada Pengeringan Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annuum* L) Dengan Tunnel Dehidrator. *Comm. Horticulturae Journal*, 2(3), 48. <https://doi.org/10.29244/Chj.2.3.48-56>
- Rekha, R. (2017). *Spice Oleoresins- A Review*. 7(6), 689–700.
- Ritonga, K. A. F., Muhammad, M., Masrullita, M., Bahri, S., & Azhari, A. (2022). Ekstraksi Oleoresin Dari Ampas Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Limbah Pengolahan Jahe Dengan Metode Ekstraksi Padat-Cair (Leaching). *Chemical Engineering Journal Storage (Cejs)*, 2(1), 71. <https://doi.org/10.29103/Cejs.V2i1.6391>
- Rizkiana¹, N. D., & Baharta³, F. S. Dan R. (2024). *Perbedaan Suhu Dehidrator Terhadap Rendemen, Warna, Kadar Air Dan Organoleptik Pada Pembuatan Tepung Kulit Buah Naga Merah*. 0387(April), 52–59.
- Saeful Amin. (2018). *Analisis Zat Warna Ekstrak Etil Asetat Dari Cabe Merah (Capsicum*. November. <https://doi.org/10.36465/Jkbth.V17i2.275>
- Santi Diana Putri, Ananto Ananto, & Rais Marnis. (2023). Pengaruh Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annuum* L Var Lado F1) Terhadap Dosis Pupuk Organik Cair Limbah Organik Pasar. *Jurnal Triton*, 14(1), 78–86. <https://doi.org/10.47687/Jt.V14i1.265>
- Sarty Syarbiah. (2024). *Pengaruh Penggunaan Pupuk Pada Produksi Cabai Keriting Di Desa Toriki Kecamatan Anggaberu Kabupaten Konawe Sarty Syarbiah Perkembangannya . Nutrisi Yang Diberikan Pada Tanaman Berupa Pupuk Yangmengandung*. 1(2).
- Selvia, S., Indah Amelia Jupani, Dea Sartika, Indayana Febriani Tanjung, & Febry Ramadhani. (2023). Pengaruh Pemberian Air, Msg (Monosodium Glutamate) Dan Garam Nacl Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Tanaman Cabai (*Capsicum Annuum* L.). *Jurnal Pendidikan Mipa*, 13(1), 10–15. <https://doi.org/10.37630/Jpm.V13i1.798>
- Silfia. (2020). Kadar Air Dan Lama Ekstraksi Oleoresin Jahe *Zingiber Officinale* Rosc. *The Tropical Journal Of Biopharmaceutical*, 2(2), 158–169.
- Sulhatun, I. J. (2017). Pemanfaatan Lada Hitam Sebagai Bahan Baku Pembuatan Oleoresin Dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 2(2), 16–30. <https://ojs.unimal.ac.id/jtk/article/download/46/32>
- Suryani, N., Budiman, C., & Hidayat, R. (2019). Pemetaan Komoditi Unggulan Sektor Pertanian Di Provinsi Sumatera Barat. *Joseta: Journal Of Socio-Economics On Tropical Agriculture*, 1(2), 120–129. <https://doi.org/10.25077/Joseta.V1i2.152>
- Tumanggor, S. B., Irfan, Y., Ningrum, Y. C., Ramadhani, A., Fakhrurozi, M., Syah, A., & Podesta, F. (2024). Peningkatan Pendapatan Masyarakat Dengan Diversifikasi Produk Olahan Cabai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*

- Berkemajuan*, 8(2), 1762–1767. <https://doi.org/10.31764/Jpmb.V8i2.23464>
- Wahyuningtias, D. (2016). The Effect Of A Soap Containing Benzoyl Peroxide On Acne Vulgaris. *Clinical Therapeutics*, 38(3), 555–559.
- Wardi, S., Sari, I., & Ikhsan, Z. (2018). Respon Pertumbuhan Dan Produksi Cabai (*Capsicum Annum L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Nitrogen, Posfor, Kalium Dan Poc Beluntas (*Pluchea Indica L.*) Pada Media Gambut. *Jurnal Agro Indragiri*, 1(01), 255–265. <https://doi.org/10.32520/Jai.V1i01.636>
- Widiastutik, Y., Lutfi, M., & Susilo, B. (2018). Analisis Perubahan L A* B* Pada Label Indikator Berbasis Antosianin Dun Bayam Merah (*Altrnanthera Amoena Voss.*) Varietas Red Leaf. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 6(3), 278–285.
- Widiyanto, I., Anandito, B. K., & Khasanah, L. U. (2013). He Extraction Of Cinnamon (*Cinnamomum Burmannii*) Oleoresin: The Yield Optimization And The Examination Of Quality Characteristics. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1), 1–120.
- Wijaya, D. R., Paramitha, M., & Putri, N. P. (2019). C. Kata Kunci: Oleoresin, Jahe, Ekstraksi, Soklet. *Jurnal Konversi*, 8(1), 9–16.
- Yuwanti, S., & Amaliyanti, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Oleoresin Cabai Merah Dan Jenis Minyak Terhadap Karakteristik Mayones. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, 1(1), 25–34. <https://doi.org/10.19184/Jpsti.V1i1.35>