

DAFTAR PUSTAKA

- Arah, I. K., Amaglo, H., Kumah, E. K., & Ofori, H. (2015). Preharvest and Postharvest Factors Affecting the Quality and Shelf Life of Harvested Tomatoes: A Mini Review. *International Journal of Agronomy*.
- Asgar, A. (2017). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli (*Brassica oleracea* var. Royal G) Fresh-Cut. *Jurnal Hortikultura*, 27(1), 127-136.
- Bekele, D. (2018). Review on Factors Affecting Postharvest Quality of Fruits. *Journal of Plant Science and Research*, 5(2), 180.
- Bilang, M., Laga, A., & Trinoviyani. (2017). Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi dari Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) dan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza. *Reka Pangan*, 11(2), 13-22.
- Brandenburg, J. S., & Zagory, D. (2009). Modified and Controlled Atmosphere Packaging Technology and Applications. in *Modified and Controlled Atmospheres for the Storage, Transportation, and Packaging of Horticultural Commodities*. USA: CRC Press.
- Cahyono, B. (2003). *Cabai Rawit Teknik Budi Daya & Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chitravathi, K., Chauhan, O. P., & Raju, P. S. (2016). Shelf Life Extension of Green Chillies (*Capsicum annum* L.) Using Shellac-Based Surface Coating in Combination with Modified Atmosphere Packaging. *Journal Food Science Technology*, 53(8), 3320-3328.
- David, Jhon. (2018). Teknologi untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros*, 20(1), 22-28.
- Duan, H.-W., Wang, Z.-W., & Hu, C.-Y. (2009). Development of a simple model based on chemical kinetics parameters for predicting respiration rate of carambola fruit. *International Journal of Food Science and technology*, 44, 2153-2160.
- Exama, A., Arul, J., Lencki, R. W., Lee, L. Z., & Toupin, C. (2006). Suitability of Plastic Films for Modified Atmosphere Packaging of Fruits and Vegetables. *Journal of Food Science*, 58(6), 1365-1370.
- Fatharani, A., Bintoro, N., & Saputro, A. D. (2020). Pemodelan Laju Respirasi Buah Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) pada Penyimpanan Modified Atmospheric Packaging (MAP). *agriTECH*, 40(2), 124-132.

- Gardjito, M., & Swasti, Y. R. (2017). Fisiologi Pasca Panen Buah dan Sayur. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hameed, R., Malik, A. U., Khan, A. S., & Imran, M. (2015). Evaluating the Effect of Different Storage Conditions on Quality of Green Chillies (*Capsicum annuum* L.). *Tropical Agricultural Research*, 24(4), 391-399.
- Hardenburg, R., Watada, A., & Wang, C. (1986). The commercial storage of fruits, vegetables, florist, and nursery stocks. Washington: Agriculture Handbook.
- Hasan, A., Chatib, O. C., Fahmy, K., & Zulmi, A. R. (2019). Identifikasi Chilling Injury pada Cabai (*Capsicum annum* L) berdasarkan Sifat Fisik dan Ion Leakage. *Jurnal Tkenologi Pertanian Andalas*, 23(1).
- Heldman, D. R., & Lund, D. B. (2007). Handbook of Food Engineering second edition. USA: CRC Press.
- Hofman, P. J., Bower, J., & Woolf, A. (2013). Harvesting, packing, postharvest technology, transport and processing. In B. Schaffer, B. N. Wolstenholme, & A. W. Whiley, *The avocado: botany, production and uses* (Ed.2) (pp. 489-540). CABI, Oxfordshire.
- Imamah, N., Hasbullah, R., & Nugroho, L. P. (2016). Model Arrhenius untuk pendugaan laju respirasi brokoli terolah minimal. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 25-30.
- Kandasamy, P. (2022). Respirastion rate of fruits and vegetables for modified atmosphere packaging: a mathematical approach. *Journal of Postharvest Technology*, 10(1), 88-102.
- Lamona, A., Purwanto, Y. A., & Sutрино. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(2), 145-152.
- Lee, D.S., Hagggar, P.E., Lee, J., Yam, K.L. 1991. Model for Fresh Produce Respiration in Modified Atmospheres Based on Principles of Enzyme Kinetics. *Journal of Food Science*, 56(6): 1580-1585.
- Lelanga, M. A., Ceunfin, S., & Lelang, A. (2019). Karakterisasi Morfologi dan Komponen Hasil Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Asal Pulau Timor. *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*, 4(1), 17-20.
- Ly, B. C., Dyer, E. B., Feig, J. L., Chien, A. L., & Bino, S. D. (2020). Research Techniques Made Simple: Cutaneous Colorimetry: A Reliable Technique for Objective Skin Color Measurement. *Journal of Investigative Dermatology*, 140.

- Manurung, M. (2020). Konsumsi dan Neraca Penyediaan-Penggunaan Cabai. *Buletin Konsumsi Pangan*, 11(1), 46-56.
- Marni, H., Fahmy, K., Hasan, A., Ifmalinda. (2020). Modelling Respiration Rate of Chili for Development of Modified Atmosphere Packaging. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 515(1)
- Mattos, L. M., Moretti, C. L., & Ferreira, M. D. (2012). Modified Atmosphere Packaging for Perishable Plant Products. In F. Dogan, Polypropylene (pp. 95-110). Croatia: In Tech.
- Mon, I., Yerimadesi, & Hardeli. (2012). *Kimia Fisika (Kinetika Kimia)*. Padang: UNP Press.
- Murtiwulandari M., D. T. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *TEKNOLOGI PANGAN Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 135-143.
- Murtiwulandari, M., Archery, D. T., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H., Hulu, Y. H., et al. (2019). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2), 135-143.
- Nurdjannah, R., Purwanto, Y. A., & Sutrisno. (2014). Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Fisik Cabai Merah. *Jurnal Pascapanen*, 1, 19-29.
- Pantastico, E. (1986). *Fisiologi pascapanen penanganan dan pemanfaatan buah-buah dan sayur-sayuran tropika dan subtropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., & Hantoro, F. R. (2010). *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Ungaran: BPTP Jawa Tengah.
- Pola, W., Sugaya, S., & Photchanachai, S. (2020). Influence of Postharvest Temperatures on Carotenoid Biosynthesis and Phytochemicals in Mature Green Chili (*Capsicum annum L.*). *Antioxidants*, 9(3).
- Pradhana, A. Y., Hasbullah, R., & Purwanto, Y. A. (2013). Pengaruh penambahan Kalium permanganat terhadap mutu pisang (CV. Mas Kirana) pada kemasan atmosfir termodifikasi aktif. *Jurnal Pascapanen*, 10(2), 83-94.
- Purba, E., & Khairunisa, A. C. (2012). Kajian Awal Laju Reaksi Fotosintesis untuk Penyerapan Gas CO₂ menggunakan Mikroalga Tetraselmis Chuii. *Jurnal Rekayasa Proses*, 6(1), 7-13.

- Putri, Y. R., Khuriyati, N., & Sukartiko, A. C. (2020). Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 80-93.
- Rahayu, D., Bintoro, N., & Saputro, A. D. (2021). Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimaterik selama Penyimpanan pada Suhu yang Bervariasi. *Agrointek*, 15(1), 80-91.
- Rosdiana, Asaad, M., & Mantau, Z. (2011). *Teknologi Budidaya Cabai Rawit*. Gorontalo: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Gorontalo.
- Saputra, E. (2021). Penggunaan kinetin pada cabai meah segar terhadap mutu organoleptik selama penyimpanan dengan kemasan berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 65-72.
- Sari, M., & Simbolon, J. (2020). Prediksi Laju Respirasi Terong dengan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Agroteknosains*, 4(2), 21-27.
- Setiadi. (2006). *Bertanam Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Shil, S., Mandal, J., & Das, S. (2018). Evaluation of postharvest quality of four local vhilli (*Capsicum frutescens*) genotypes of Tripura under ero energy cool chamber. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(3), 2698-3702.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Jimbaran: Udayana University Press.
- Sulistyaningrum, A., & Darudriyo. (2018). Penurunan Kualitas Cabai Rawit selama Penyimpanan dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agronida*, 64-71.
- Susanto, T. (1994). *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademika.
- Swadana, A. W., & Yuwono, S. S. (2014). Pendugaan umur simpan minuman berperisa apel menggunakan metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 203-213.
- Trenggono, & Sutardi. (1989). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- Trenggono, Noor, Z., Wibowo, D., Gardjito, M., & Astuti, M. (1990). *Kimia, Nutrisi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.

- Trenggono. (1992). Fisiologi Lepas Pasca Panen. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Tsegay, D., Tesfaye, B., Mohammed, A., Yirda, H., & Bayleyegn, A. (2013). Effects of harvesting stage and storage duration on postharvest quality and shelf life of sweet bell pepper (*Capsicum annuum* L.) varieties under passive refrigeration system. *International Journal for Biotechnology and Molecular Biology Research*, 4(7), 98-104.
- Wills, R., McGlasson, W., Graham, D., Lee, T., & Hall, E. (1989). Post-harvest. An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. New York: AVI New York.
- Winarno, F. (2002). Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. Bogor: M-BRIO Press.
- Winarno, G. G., Fardiaz, S., & Fardiaz, D. (1980). Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta: PT. Gramedia.