

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2018. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional.
http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2018/06/Bapok_Maret_editedRE_250418.pdf>Diakses pada 15 Januari 2019.
- Afandi, M. 1984. *Teknologi buah dan sayur*. Penerbit Alumni. Bandung. 106 p.
- Agrios GN. 2005. *Plant Pathology*. 5th ed. New York (US): Elsevier Academic Pr
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. IPB Press, Bandung.
- Baldwin, E. A., 1999. Edible coatings for fresh fruits and vegetables: past, present and future. Dalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. *Edibles coatings and films to improve food quality*. Lancaster. Technomic Pub. CO. Inc.
- Bernadi K, T., Wirautama W, 2006. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka. Tangerang.
- Chowdappa, P. C. S. Chethana, R. Bharghavi, H. Sandhya, and R. P. Pand. 2012. Morphological and molecular characterization of *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz) Sac. isolates causing anthracnose of orchids in India. Research Article, *Biotechnol. Bioinf. Bioeng* (1) ; 567-572.
- El Ghaouth A, Ponnampalan R, Castaigne F, and Arul J. 1992. Chitosan coating to reduce water loss and maintain quality of cucumber and bell pepper fruits, *J. Food Proc Pres*, 15:359-368.
- Eikemo, H., A. Stensvand, and A.M. Tronsmo. 2004. Can *Phytophthora cactorum* in Strawberry be controlled by induced systemic resistance? Abstract. International Strawberry Symposium IV. *ISH Acta Horticulturae* 567.
- Fauziah, D., Sumartini, A. Akesowan, 2001. Effect of vegetable oils on physical characteristics of edible konjac films.<http://www.journal.au.edu/au_tech/2001/oct2001/article3.pdf> Diakses pada tanggal 29 september 2018.
- Ghaouth, E. A., Arul, J., Grenier, J., and Asselin, A. 1992. *Antifungal Activity of Chitosan on Two Postharvest Pathogens of Strawberry Fruits*, *Phytopathology* 82 : 398-402.
- Gennadios, A., A. H. Brandenburg, C. L. Weller, dan R. F. Testin. 1990. Edible Films and from Wheat and Corn Proteins. *J. Food Tech* 44 (10) : 63.
- Hardjito L. 2006. *Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan. Bogor.

- Helmi, Y. 2002. Pengaruh kalsium karbonat terhadap kualitas dan umur simpan salak pondoh. Skripsi. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. (tidak dipublikasikan).
- Hirano, S. and N. Nagao. 1989. Effect of chitosan, pectic acid, lysozyme, and chitinase on the growth of several phytopatogens. *Agric. Biol. Chem.* 53(11) : 3065-3066.
- Hui, Y. H., Sue Ghazala, Dee M. Graham, K. D. Murell, dan Wai-Kit Nip. 2003. Handbook of Vegetable Preservation and Processing. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Huang JS. 2001. Plant Pathogenesis and Resistance: Biochemistry and Physiology of Plant-Microbe Interaction. London (GB): Kluwer Academic Publisher.
- Jayapura dan Nurrachman. 2005. Kajian Sumber Khitosan sebagai Bahan Pelapis, Pengaruhnya terhadap Masa Simpan dan Karakteristik Buah Mangga Selama Penyimpanan. Penelitian. Program Studi Hortikultura, Fakultas Pertanian. Universitas Mataram.
- Kader, A.A. 2002. Fruits in the global market. In. M. Knee. 2002. *Fruits Quality and its Biological*. Sheffield Academic Press. UK. P 1-16.
- Kays, S. 1991. Postharvest physiology of perishable plant product. New York. AVI Book.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, and M. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster, Basel.
- Krochta J. M., E. A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo. 2002. Edible coatings and films to improve foof quality. CRC press. LCC.pp. 379.
- Kitonoja, S. and A. A. Kader. 2002. Small-Scale Postharvest Handling technology for developing countries : challenges and oppotunities in research, outreach, and advocacy. *Jurnal Sience Food of Agriculture* (91) : 597-603.
- Lee, S. K. and A. A. Kader. 2000. Preharvest and postharvest faktors influencing vitamin C content of horticultural crops. *Postharvest Biology and Technology* (20) : 207-220.
- Masanto M, Sijam K., Yahya Awang and Mohd G. M. S. 2009. The First Report of the Occurrence pf Anthracnose Disiase Caused by *Colletotrichum gloesporioides* (Penz.) Penz. & Sacc. on Dragon Fruit (*Hylocereus* spp.) in Peninsular Malaysia. *American Journal of Applies* 6 (5): 902-912.
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi *edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika : preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura* 21 (1) : 68-76.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Antar Universitas Pangan dan Gizi, Bogor.

- Pamenkas, T. 2013. Penyakit Pasca Panen : Fisiologi, Patologi, dan Pengendalian. Pertelon Media, Bengkulu.
- Pantastico, E. B. 1989. *Postharvest physiology, Handling and utilization of tropical fruits and vegetables*. The AVI Publishing Company. *Diterjemahkan* oleh Kamaryani. 1993. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 901 p.
- Pawirosoemardjo, S. dan Suwanto. 1996. Pengendalian Terpadu Penyakit Gugur Daun *Colletotrichum* pada Tanaman Karet. Warta Pusat Penelitian. Asosiasi Penelitian Perkebunan Indonesia : 3 vol 15. Hlm 175.
- Pardede E. 2009. *Edible Coating for Fruit and Vegetables*. [Makalah Seminar]. Fakultas Pertanian. Universitas Nommensen Medan.
- Purnamawati, M. M. D. 2011. Cabai Merah. <<http://e-journal.uajy.ac.id/>>. Diakses pada 02 Maret 2018 pukul 19:07 WIB.
- Photita, W., Taylor, P.W.J., Ford, R., Lumyong, P. McKenzie, H.C. and Hyde, K.D. 2005. Morphological and molecular characterization of *Colletotrichum* species from herbaceous plants in Thailand. Fungal Divers. 18, 117 -133.
- Rego, E. R. do, M. M. do Rego, I. W. F. de Matos, and L. A. Barbosa. 2011. Morphological and chemical characterization of fruits of *Capsicum* spp. accessions. Horticultura Brasileira 29:364-371.
- Romanazzi, G. and M. Gabler. 2006. Preharvest chitosan and postharvest uv irradiation treatments suppress gray mold of table grapes. Abstract. Agricultural Research Service USDA. California.
- Rumini. 2003. Aplikasi senyawa alami chitosan dan sinar ultraviolet dalam pengendalian penyakit pasca panen kapang abu-abu pada buah tomat. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. (Tidak diterbitkan).
- Rochima E. 2014. Kajian Pemanfaatan limbah rajungan dan aplikasinya untuk bahan minuman berbasis kitosan. Jurnal Akuatika 5(1): 71-82.
- Rusono, N., A. Suanri, A. Candradijaya, A. Muharam, I. Martino, Tejaningsih, P.U. Hadi, S.H. Susilowati, dan M. Maulana. 2013. Studi Pendahuluan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan Pertanian 2015-2019. Direktorat Pangan dan Pertanian Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Badan Perencanaan Pembangunan Nasional, Jakarta.
- Santoso, B., Daniel Saputra, dan Rindit Pambayun. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XV. No. 3.

- Santoso BB dan Purwoko BS. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project. Hal 187.
- Soehendi, R., Arief, T., Juwita, Y. 2012. Perkembangan Pertanian Lahan Kering di Sumatera Selatan. pembangunan Kemampuan Inovasi Berbasis Potensi Wilayah. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta.
- Semangun H, 2004. Penyakit-penyakit Tanaman Hortikultura di Indonesia. Gadjah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Soekarto, ST. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Suryani. E. 2003. Pemanfaatan senyawa alami chitosan dalam pengendalian biologi penyakit pasca panen antraknosa pada buah pisang ambon Curup. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu. Bengkulu (tidak diterbitkan).
- Syamsudin, 2007. Pengendalian penyakit terbawa benih (*seed born diseases*) pada tanaman cabai (*Capsicum annum* L.) menggunakan agen biokontrol dan ekstrak botani. *Agrobio* 2 (2).
- Than, P.P., R. Jeewon, K.D. Hyde, S. Pongsupasamit, O. Mongkoporn, and P.W.J. Taylor, 2008. Characterization and pathogenicity of *Colletotrichum* species associated with anthracnose on chilli (*Capsicum* spp.) in Thailand. *Plant Pathology* (57) : 562-672.
- Tano K, R. K. Nery, M. Koussemon and M.K. Oule. 2008. The effect of different storage temperatures on the quality of fresh bell pepper (*Capsicum annum* L). *Agri. J.* 3 (2) : 157-162.
- Terry, L.A. and Daryl C.J. 2003. Elicitors of induced disease resistance in postharvest horticulture crops: a brief review. *Postharv. Boil. Technol.* (9)16.
- Utama, I. M. S. dan N. S. Antara. 2013. Pasca Panen Tanaman Tropika : Buah dan Sayur. Universitas Udayana. Modul Kuliah.
- Winarto FG. Dan Wiratakusumah MA. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta (ID) : PT Sastra Hudaya.
- Wong, D.W.S., S.J. Tillin, J.S Hudson, and A.E. Pavlath. 1994. Gas Exchange in Cut Apples with Bilayer Coatings. *J. Agric. Food Chem.* (10) : 2278-2285.
- Winarti, C. Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian* (31): 85-93
- Winarno, F. G., 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. Bio Press, Bogor.
- Wilss R, McGlasson B, Graham D, and Joyce D. 2007. Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals, 4th ed. UNSW Press, New South Wales.

- Widodo. 2007. Status of Chili Antrachnose in Indonesia. p-27. In First International Symposium and Chili Antrachnose. National Horticultural Research Institute, Rural Development of Administration. Republic of Korea.
- Zheu, Z. J. Chen and. T. Wang. 2007. Aplication of ITS-RFLP Analysis for Identifying Colletotrichum Species Associated With Pepper Antthracnose in Taiwan. <http://ww.avrd.org/anthracnose/index.html>.