

DAFTAR PUSTAKA

- Abeles, F. B., Morgan, P. W. and Saltveit, M. E. (1992). *Ethylene in Plant Biology*, 2nd edn. Academic Press, New York.
- Andrianto, T. T. dan Indarto, N. 2004. *Budi Daya dan Analisis Usaha Tani, Cabai Rawit, Cabai Merah dan Cabai Jawa*. Yogyakarta: Penerbit Absolut.
- Antunes, M.D.C and Cavaco, A.M. 2010. *The use of essential oils for postharvest decay control*. A review. *Flavour Fragr. J.* 25, 351–366
- Azhar, K. S. 2007. *Pengkajian Bahan Pelapis, Kemasan dan Suhu Penyimpanan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Manggis*. Institut Pertanian Bogor. Tesis
- Briston, J H., dan L L.Katan.1974. *Plastic in Contact with Food*. Great Britain. The Anchor Press Ltd.
- Breemer, R. (1996). *Pengaruh Penggunaan Bahan Penghambat Respirasi dan Suhu serta Sistem Penyimpanan Terhadap Mutu Tomat Segar*. Tesis. Program Pascasarjana IPB, Bogor.
- Cruz RS, Camiloto GP, Santos AC. 2012. *Oxygen Scavengers An Approach on Food Preservation*. Technology Department, State University of de Feira de Santana, Feira de Santana, BA, Brazil.
- De Man, J.M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Wadsworth, Inc. Canada.
- Devgan, Kirandeep., Pretinder Kaur, Nitin Kumar, and Amrit Kumar. 2018. *Active Modified Atmosphere Packaging of Yellow Bell Pepper for retention of Physico-chemical Quality Attributes*. *Journal of Food Scientists and Technology India*.
- Dewandari, Kun Tanti. 2010. *Studi Penerapan HACCP pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam*. *Jurnal Standardisasi* Vol 12, No. 1 Tahun 2010: 43-49.
- Dominguez, M. and M. Vendrell. (1993). *Ethylene Biosynthesis in Banana Fruit: Evolution of Efe Activity and Acc Level in Peel and Pulp during Ripening*. *Journal of Horticulture Science* 68(1): 63 – 70.
- Genard, M. and B. Gouble. (2005). *ETHY. A theory of fruit climacteric ethylene emission*. *Plant Physiology* 139: 531 – 545.

- Harris, H. 2001. *Kemungkinan penggunaan edible film dari pati tapioka untuk pengemas lempuk*. Jurnal ilmu-ilmu pertanian Indonesia (jipi). 3(2):99-106.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance 2ndEd*. Maryland: Aspen Publ. Inc.
- Jhon David H. dan Juliana C. Kilmanun. 2016. *Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura*. Kalimantan Barat.. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Kader, A. A., D. Zagory, dan E.L. Kerbel. 1989. *Modified Atmosphere Packaging of Fruit and Vegetables*. CRC Critical Reviews In Food Science and Nutrition, 28, 1-30
- Kader, A. A. 1992. *Postharvest Biology and Technology an Over View*. In Kader A. Editor. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California. Division of Agriculture and Natural Resource, USA.
- Karel M, Fennema OW, Lund DB. 1975. *Protective Packaging of Food*, In : Fennema OW (ed) *Principles of Food Science*, Marcel Dekker Inc. USA: pp 84-106
- Kartasanapoetra, A. G. (1989). *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bina Aksara, Jakarta.
- Khoirur Roziqin, Muhammad. 2016. *Respon Kualitas Penyimpanan Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum* L.) Pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Peter Klappa and Ventush Publishing. New York
- Klieber, Andreas. 2000. *Color at Harvest and Postharvest Behavior Influence Paprika and Chilli Spice Quality*. Dept. of Horticulture Viticulture and Oenology The University of Adelaide Vol. 20, Issue 3 Nov. 2000. P269-278.
- Kubik L. and Zeman S. 2013. *Determination Of Oxygen Permeability Of Polyethylene and Polypropylene Nonwoven Fabric Foils*. Nitra, Slovak republic. Res. Agr. Eng., 59: 105-113

- Lamona A, Purwanto YA, Sutrisno. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar*. Jurnal Keteknikan Pertanian 3(2):145-152.
- Pantastico. Er. B. 1989. *Postharvest Phsicology, Handling and utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Penerjemah : Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E.R.B. (1997). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah–buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*. Ed ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Phan, L. dan D.Muchtadi. 1993. *Fisiologi Tanaman*. Gadjah mada University Press.Yogyakarta.
- Phan, C.T., Er. B. Pantastico, K. Ogata, and K. Chacin. 1975. *Respiration and Peak of Respiration*. In *Pantastico, Er. B. (Ed). PostharvestPhysiology, Handling, and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. The Avi Publishing Company. Inc., Connecticut.
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Purseglove. 2003. *Spice Volume II*. New York : Longman Inc
- Rahayu, W. P. 2004. *Pengetahuan Kemasan Plastik (Produk Industri Pangan dan Jasa Boga)*. Bogor. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rachmawati RR, defiani MR, Surani NL. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada cabai Rawit Putih (*Capsicum frustencens*)*. Jurnal Biologi. 8(2): 36-40
- Rochyat, Y dan V.R. Munika. 2015. *Respon Kualitas dan Ketahanan Simpan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengemas dan Tingkat Kematangan Buah*. Jurnal Kultivasi. Vol 14 (1) : 65.
- Rozana.2013.*Aplikasi Penyerap Oksigen (Oxygen Scavengers) dalam Teknologi Pengemasan*. Bogor. Pascasarjana IPB

- Sembiring, B. S., dan Hidayat, T. 2012. *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkat Suhu*. Jurnal Littri. 18:3.
- Setiadi. 1994. *Bertanam Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya. Jakarta.
- Singh R, Giri SK, Kotwaliwe N. 2014. *Shelf-life Enhancement of Green Bell Pepper (*Capsicum annuum* L.) under Active Modified Atmosphere Storage*. Food Packaging and Shelf-life. 18:1-12
- Soedibyo, M. 1979. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran (Khusus Pengemasan, Pengangkutan, dan Penyimpanan)*. Lembaga Penelitian Hortikultura. Jakarta.
- Statistik Produksi Hortikultura. (2015), Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementrian Petanian.
- Syarief.R., S. Santausa dan Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor
- Syufri Ahmad, Waita Arya, dan Harmaini. 2011. *Penyimpanan Cabai Merah*. Jurnal Hortikultura BPTP Sumbar 12(1) 128-141.
- Winarno, F.G. 1987. *Kimia Pangan*. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno F.G.dan Aman S. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: PT. Sastra Hudaya.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jenie. 1974. *Dasar Pengawetan, Sanitasi, dan Keracunan*. Bogor. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi dan Mekanisasi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta. Gramedia Pustaka
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Bogor. Cetakan 1. M-Brio Press.
- Zagory D, AA Kader. 1988. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce*. J. Food Technology.
- Zulkarnaen. 2009. *Kultur Jaringan Tanaman: Solusi Perbanyak Tanaman Budi Daya*. Bumi Aksara. Jakarta.