

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W. 2011. Faktor-faktor yang mempengaruhi perilaku dan keputusan konsumen untuk membeli ketang, bawang merah, dan cabai merah. *Jurnal Hortikultura* 21 (3): 280-294.
- Andayani dan La Sarido. 2013. Uji empat jenis pupuk kandang terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman cabai keriting (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal AGRIFOR* 12: 22-29.
- Anonim. 1998. Cabai Merah Segar. Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Anonim. 2011. Kandungan Gizi Cabai Merah Besar. <<http://www.google.com/p.php.deptan.go.id>>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2017.
- Anonim. 2011. Kiat sukses berinovasi cabai. *Sinar Tani* 2: 1-7.
- Anonim. 2011. Peraturan Menteri Pertanian No.70/Permentan/SR.140/10/2011. <<http://perundangan.pertanian.go.id/admin/file/Permentan-70-11.pdf>>. Diakses pada tanggal 10 Juli 2019.
- Anonim. 2015. Outlook Komoditi Cabai. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Anonim. 2016. Statistik Pertanian 2015. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian.
- Anonim. 2017. Negara Meksiko. <<https://www.geografi.org>>. Diakses pada tanggal 19 Februari 2019.
- Arwiyanto, T., Ari, A., Y.M.S Maryudani. 2007. Karakterisasi parsial *Streptomyces* spp., agens pengendali hayati penyakit lintat tembakau. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia* 13: 95-105.
- Asgar, A. 2009. Penanganan Pascapanen Beberapa Jenis Sayuran. Makalah LinkageACIAR-SADI. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang.
- Atherson, J.G., and J. Rudich. 1986. *The Tomato Crop. A Scientific Basis for Improvement*. Chapman Hall Ltd., New York.
- Backman, P.A., Brannnen, P.M. dan Mahaffe, W.F. 1994. Plant Respon and Disease Control Following Seed Inoculation with *Bacillus* sp. Pruc Third Int. Work PGPR South Australia, Australia.
- Bibb, M.J. 2005. Regulation Of Secondary Metabolism In *Streptomyces*. *Current Opinion in Microbiology* 8: 208–215.
- Bicikliski, O., F. Trajkova, L. Mihajlov, S. Jordanovska, dan K. Tashev. 2018. Vitamin C and total antioxidant content in pepper fruits (*Capsicum annuum* L.):

comparative analysis of pepper grown in conventional and organic agricultural systems. *Annual Research & Review in Biology* 27 (5): 1-11.

- Campbell, R. 1989. *Biological Control of Microbial Plant Pathogens*. Cambridge University Press, Cambridge.
- Claus, D. and C. W. Berkeley. 1986. The genus *Bacillus*. In: *Bergey's Manual of Systematic Bacteriology Vol 2 Sneath PHA (Ed)*. Williams, Wilkins, Baltimore 34: 1105-1139.
- Djarwaningsih, Tutie. 2005. *Capsicum* spp. (chilli): asal, persebaran dan nilai ekonomi *Capsicum* spp. *Biodiversitas* 6: 292-296.
- Floros, J.D., and V. Gnanasekharan. 1993. Shelflife prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects. Elsevier Publ., London.
- Garg, N and S. Chandel. 2010. Arbuscular mycorrhizal networks: process and function. A review. *Agron. Sustain. Dev.* 30: 581-599.
- Getenit, H., Seyoum T., and Woldetsdik K. 2008. The effect of cultivar, maturity stage and storage environment on quality of tomatoes. *Journal Food Eng* 87: 467-498.
- Gomez, K. A., and A. A. Gomez. 1976. *Statistical Procedures for Agricultural Research With Emphasis on Rice*. International Rice Research Institute, Los Banos.
- Gross, K.C, A.E. Watoda, S.K. Meung, S.D. Kim, K.S. Kim, and S.W. Lee. 1986. Biochemical changes associated with the ripening of hot pepper fruit. *Physiologia Plantarum* 66: 31-36.
- Hamim, Rachmania N, Hanarida I, Sumarni N. 2007. *Pengaruh pupuk biologi terhadap pola serapan hara, ketahanan penyakit, produksi dan kualitas hasil beberapa tanaman pangan dan sayuran unggulan*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat IPB, Bogor.
- Hardiatmi, J.M.S. 2009. *Pemanfaatan Jasad Renik Mikoriza untuk Memacu Pertumbuhan Tanaman Hutan*. <<http://unsri.ac.id>>. Diakses pada tanggal 15 Januari 2019.
- Hariyadi. 2008. *Kimia dan Teknologi Pati (Manuskripsi Bahan Pengajaran)*. PPS UGM Press, Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2009. *Mutu Buah (dan Sayuran)*. <<https://www.researchgate.net/publication/266388233>>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2017.
- Harris, D.C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis* 5th ed. W.H. Freeman and Company, New York.

- Hasrayanti, M.M. Tahir, dan A.B. Tawali. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum* sp.) dalam Bentuk Bubuk. <<http://repository.unhas.ac.id/bitstream/>>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2019.
- Hernandez, J.A., Castaneda, A., Rodriguez, and C.A. Galan. 2009. Chemical studies of anthocyanins. *Journal Food Chemistry* 43 : 859-871.
- Hovav, R., J.A. Udall, B. Chaudhary, R. Rapp, L. Flagel, and J.F. Wendel. 2008. Partitioned expression of duplicated genes during development and evolution of a single cell in a polyploid plant. *Proc. Natl Acad. Sci. USA* 105: 6191–6195.
- Idawanni. 2016. Mikoriza dan manfaatnya pada tanaman. <<http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/>>. Diakses pada tanggal 15 Januari 2019.
- Isgitani M., Kabirun S., dan S.A. Siradz. 2005. Pengaruh inokulasi bakteri pelarut fosfat terhadap pertumbuhan sorgum pada berbagai kandungan P-tanah. *Jurnal Ilmu Tanah dan Lingkungan* 5: 48–54.
- Iwai, K., K.R. Lee, M. Kobashi, dan T. Suzuki. 1977. Formation of pungent principles in fruits of sweet pepper, *Capsicum annuum* L. var *grossum* during post-harvest ripening under continuous light. *Agric. Biol. Chem.* 41 (10) : 1873 – 1876.
- Jaizme-Vega, Md.C., A.S. Rodriguez-Romero, and L.A.B. Nunez. 2006. Effect of the combined inoculation of arbuscular mycorrhizal fungi and plant-growth promoting rhizobacteria on papaya (*Carica papaya* L.) infected with the root-knot nematode *Meloidogyne incognita*. *Fruits* 61:1-7.
- Kan, E.E.L., S.A. Sargent, A. Simonne, N.L. Shaw, and D.J. Cantliffe. 2007. Changes in the postharvest quality of datil hot peppers as affected by storage temperature. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 120: 246-250.
- Kuswari, H.I. 2017. Geografi Regional Negara Meksiko (Amerika Latin). <<https://www.slideshare.net/>>. Diakses pada tanggal 19 Februari 2019.
- Lamona, Asmeri. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. *Jurnal Keteknik Pertanian* 3: 145-152.
- Lim, Ch. S., Kang S.M., Cho J.L. 2007. Bell pepper (*Capsicum annuum* L.) fruits are susceptible to chilling injury at the breaker stage of ripeness. *Hort. Science.* 42 (7) :1659-1664.
- Martin, J.F. 2004. Phosphate control of the biosynthesis of antibiotics and other secondary metabolites is mediated by the PhoR-PhoP system: an unfinished story. *J. Bacteriol.* 186 (16): 5197-5201.
- Maspary. 2013. Beberapa Fakta *Bacillus* sp. dalam Pertanian. <<http://www.gerbangpertanian.com/>>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2019.

- Mualim, D., F. Pratama, K. Yuliati dan G. Priyanto. 2012. Model kinetika degradasi capsaicin cabai merah giling pada berbagai kondisi suhu penyimpanan. *Agritech*. 34 (3): 330-336.
- Nunes, C.N., and Jean-Pierre Emond. 2007. Relationship between weight loss and visual quality of fruits and vegetables. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 120: 235-245.
- Nurdjannah, R., Y.A. Purwanto, dan Sutrisno. 2014. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan dingin terhadap mutu fisik cabai merah. *Jurnal Pascapanen* 11 (1): 19-29.
- Oktaviani, D., Y. Hasanah, dan A. Barus. 2014. Pertumbuhan kedelai (*Glycine max* L. Merrill) dengan aplikasi Fungi Mikoriza Arbuskular (FMA) dan konsorsium mikroba. *Jurnal Online Agroekoteknologi* 2: 905 – 918.
- Pangaribuan, D.H., K. Hendarto, dan K. Prihartini. 2017. Pengaruh pemberian kombinasi pupuk anorganik tunggal dan pupuk hayati terhadap pertumbuhan dan produksi tanaman jagung manis (*Zea mays saccharata* Sturt) serta populasi mikroba tanah. *Jurnal Floratek* 12 (1): 1-9.
- Pangidoan, S., Y.A. Purwanto, dan Sutrisno. 2014. Transportasi dan simulasinya dengan pengemasan curah untuk cabai keriting segar. *Jurnal Keteknik Pertanian* 2 (1): 23-30.
- Pantastico, Er.B., 1986. Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika (Terjemahan Karimayani). UGM Press, Yogyakarta.
- Philip, K. 1986. Manajemen Pemasaran, Perencanaan, dan Pengendalian (Marketing Management). Terj. Jaka Wasana. Erlangga, Jakarta.
- Purseglove, J.W., E.G. Brown, C.L. Green, and S.R.J. Robbins. 1979. *Spices* 1. Longman, London.
- Purwatiningsih, B. 2012. Pengaruh umur petik dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada buah anggur (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Universitas Brawijaya* 1: 1-7.
- Rahayu, W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Ririn, A. 2012. Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering. <<http://repository.unhas.ac.id>>. Diakses pada tanggal 12 Januari 2019.
- Risnandar, C. 2019. Mengenal Jenis-Jenis Cabe Budidaya. <<https://alamtani.com/jenis-cabe/>>. Diakses pada tanggal 28 Januari 2019.
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging: Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York.

- Sadler, G.D. and Murphy P.A. 1998. pH and titrable acidity: Nielsen SS, editor. Food Analysis 2nd edition. Plenum Publishers, Kluwer Academic, New York.
- Safaryani, N., S. Haryanti, dan E.D. Hastuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea* L.). Buletin Anatomi dan Fisiologi 15 (2) : 39-46.
- Safrianto, R., Syafruddin, R. Sriwati. 2015. Pertumbuhan dan hasil cabai merah (*Capsicum annuum* L.) pada andisol dengan pemberian berbagai sumber pupuk organik dan jenis endomikoriza. Jurnal Floratek 10: 34-43.
- Santhanam, S., J. Kabeerdoss, S. Ferdous, R. Balamurugan, J. Mechenro, R. Vidya. 2013. Development of the gut microbiota in southern Indian infants from birth to 6 months: a molecular analysis. Journal of Nutritional Science 2 (18): 1-7.
- Sary, A. 2015. Mikroorganisme. <<http://www.academia.edu>>. Diakses pada tanggal 14 Januari 2019.
- Sasono, A. 2010. Pemanfaatan *Streptomyces* spp. sebagai agen pengendali hayati mikrob patogen pada tanaman tomat (*Solanum lycopersicum*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabe Merah (*Capsicum annuum* L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. Universitas Sumatera Utara. Tesis.
- Setyaningrum, L.W. 2013. Ekstraksi Oleorisin Capsaicin dari Cabai Merah, Cabai Keriting dan Cabai Rawit. IPB Press, Bogor.
- Setyaningrum, A.V. 2017. Pengaruh Jamur Mikoriza dan *Streptomyces* sp. terhadap Infeksi Begomovirus dan Kualitas Cabai Merah. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Simanungkalit, R. D. M. 2004. Teknologi Cendawan Mikoriza Arbuskular: Produksi Inokulum dan Pengawasan Mutunya. Prosiding pada Seminar Teknologi dan Pemanfaatan Inokulum Endo-Ektomikoriza untuk Pertanian, Perkebunan, dan Kehutanan Universitas Padjadjaran, Bandung, 16 September 2004.
- Smith, O. 1968. Potatoes: Production, Storing, Processing. The Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Soeseno, H.L. 2009. Pengaruh pengapuran dan pemupukan P terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman kedelai (*Glycine max* (L.) Merrill) pada tanah latosol. Media Soerjo 5 (2): 1-8.
- Sukrasmo, S. Kusmardiyani, S. Tarini, dan N.C. Sugiarto. 1997. Kandungan Kapsaisin dan Dihidro-kapsaisin pada Berbagai Buah *Capsicum*. JMS. FMIPA ITB 2: 28-34.

- Sumiati, E., dan O.S. Gunawan. 2006. Aplikasi pupuk mikoriza untuk menghasilkan efisiensi serapan unsur hara NPK serta pengaruhnya terhadap hasil dan kualitas umbi bawang merah. *Jurnal Hortikultura* 17:1-13.
- Syafaturi, M.I., F. Pratama, dan D. Saputra. 2006. Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 27 : 1-11.
- Syahida, N. 2012. Kandungan Gizi dan Manfaat Cabai (Cabe). <<http://informasitips.com/kandungan-gizi-dan-manfaat-cabai-cabe>>. Diakses pada tanggal 10 Januari 2017.
- Syamsiah dan Royani. 2014. Respons pertumbuhan tanaman cabai merah (*Capsicum annuum* L.) terhadap pemberian PGPR (Plant Growth Promoting Rhizobakteri) dari akar bambu dan urine kelinci. *Jurnal Agroscience* 4: 1-12.
- Syufri, A., W. Arya, dan Harmain. 2011. Penyimpanan cabai merah. *Jurnal Hortikultura BPTP Sumbar* 12 (1) : 128-141.
- Thang, P.T.N. 2007. Ripening Behaviour of Capsicum (*Capsicum annuum* L.) Fruit. University of Adelaide. Thesis.
- Thompson, J.F. 2002. Postharvest Technology of Horticultural Crops (3rd Ed.). The Regents of The University of California.
- Tindall, H.H. 1983. Vegetables in the Tropics. Mc. Millan Company, London.
- Tjahjadi, C. 2008. Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah. Widya Padjadjaran, Bandung.
- Tranggono. 1992. Fisiologi Lepas Pasca Panen. Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. Bahan Tambahan Pangan (Food Additives). Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Tucker, G.A. 1993. Biochemistry of Fruit Ripening. Chapman and Hall, London.
- Ulilalbab, A. Ridha. 2017. Pengaruh *Streptomyces* sp. dan *Bacillus* sp. terhadap Infeksi Begomovirus dan Kualitas Produksi Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ulya, J. 2009. Kemampuan Penghambatan *Streptomyces* spp. terhadap Mikroba Patogen Tular Tanah pada Beberapa Kondisi Pertumbuhan : Jenis Media, Waktu Produksi, pH dan Suhu. <<http://repository.ipb.ac.id/>>. Diakses pada tanggal 15 Januari 2019.
- Wardhani, S., K.I. Purwani, dan W. Anugerahani. 2014. Pengaruh aplikasi pupuk hayati terhadap pertumbuhan dan produktivitas tanaman cabai rawit (*Capsicum*

frutescens L.) varietas Bhaskara di PT Petrokimia Gresik. Jurnal Sains dan Seni POMITS 2: 1-5.

- Widyawati, A. 2008. *Bacillus* sp. Asal Rhizosper Kedelai yang Berpotensi sebagai Pemicu Pertumbuhan Tanaman dan Biokontrol Fungi Patogen Akar. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Wijayani, A. dan W. Widodo. 2005. Usaha meningkatkan kualitas beberapa varietas tomat dengan sistem budidaya hidroponik. Jurnal Ilmu Pertanian 12 (1): 77-83.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlasson, and E.G. Hall. 1981. Post Harvest : An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. New South Wales University Press Limited, Australia.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. M-BRIO Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wulandari, S., Y. Bey, dan K.D. Tindaon. 2012. Pengaruh jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C dan susut berat cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). Jurnal Biogenesis 8 (2): 23-30.
- Yamakawa, T., S. Kato, K. Ishida. 1983. Production of anthocyanins by Vitis cells in suspension culture. Agric. Biol. Chem. 47: 2185-2191.
- Yola, R., Zulfarman, dan Refilda. 2013. Penentuan kandungan kapsaisin pada berbagai buah cabai (*Capsicum*) dengan metode kromatografi cair kinerja tinggi (KCKT). Kimia Unand 2 (2): 115-119.
- Yurnaliza. 2002. Senyawa Khitin dan Kajian Aktivitas Mikrobial. <<http://www.Library.usu.al.id/download/FMIPA/Biologi-Yurnaliza2.pdf>>. Diakses pada tanggal 15 Januari 2019.