

## DAFTAR PUSTAKA

- Alif, S. M. 2017. *Kiat Sukses Budidaya Cabai Keriting*. Penerbit Bio Genesis. Yogyakarta.
- Andarwulan, N. Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Penerbit Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. *AOAC International*. Virginia USA.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Azhar, K. S. 2007. Pengkajian Bahan Pelapis, Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Manggis. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bahtiar, M. A. H. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah. Thesis. Jurusan Biologi fakultas Sains Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Cantwell, M. and T. Suslow. 2002. *Recommendations for Maintaining Postharvest Quality*.  
[http://ucanr.edu/sites/PostharvestTechnology\\_Center/\\_Commodity\\_Resources/Fact\\_Sheets/Datastores/Vegetables\\_English/?uid=19&ds=799](http://ucanr.edu/sites/PostharvestTechnology_Center/_Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Vegetables_English/?uid=19&ds=799).  
Diakses pada tanggal 4 September 2020 pada pukul 22.00 WIB.
- Chan, H. T., JR. 1983. *Handbook Of Tropical Foods*. Marcel Dekker Inc., New York and Bassel.
- Charmongkolpradit, S. Triratanasirichai, K. dan Srihajong, N. 2010. Drying Characteristics Of Chilli Using Continuous Fluidized-Bed Dryer. *American Journal of Applied Science* **7** 1300-1304.
- David, J. 2018. Teknologi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 20 No. 1 : 22-28.
- Delfiendra. 2016. Nilai Brix Untuk Menentukan Kualitas pada Buah-Buhan. *Indonesia Customs And Excise Laboratory Bulletin*. Volume

- Iv/No.01/Juni2016. Balai Pengujian Dan Identifikasi Barang Tipe A. Jakarta.
- Dewi, I. D. A. T. 2019. Analisis Matematis Pengaruh Metode dan suhu Media Pendingin terhadap Perubahan Kualitas Fisik dan Respirasi Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Dhanapal, A., Sasikala, P., Rajamani, L., Kavitha, V., Yazhini, G. Dan Banu M. S. 2012. Edible Films From Polysaccharides. *Food Science and Quality Management*. Vol 3: 9-17.
- Djarwaningsih, Tutie. 2005. *Capsicum* spp. (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi. Dalam Review *Jurnal Biodiversitas*. Vol. 6, No. 4: 292-296.
- Frazier, W. C dan D. C. West Hoff. 1979. *Food Microbiology*. Tata McGraw Hill Publ. Co. Lim. New Delhi.
- Garcia, N. L., Ribbon, A., Dufresne, M., Aranguren, dan Goyanes, S. 2011. Effect Of Glycerol On The Morphology Of Nanocomposites Made From Thermoplastic Starch And Starch Nanocrystals. *Carbohydrate Polymers*. Vol.84 No. 1 : 203-210.
- Gennadios, A. dan Weller, C. L. 1990. Edible Film and Coating From Wheat And Corn Protein. *Journal of Food Echnol*. Vol. 44 No.10 : 63-69.
- Gross, Kenneth, C., Chien Yi Wang., Mikal Salviet. 2016. *The Commercial Storage of Fruits. Vegetables. and Florist and Nursery Stocks*. *Agricultural Handbook* 66.USA: United States Department of Agriculture.
- Gontard N, Guilbert S, Cuq JL. 1993. Water and glycerol as plasticizer affect mechanical and water vapor barrier properties of edible wheat gluten film. *Journal of Food Science* 58: 1346-1370.
- Guilbert and Biquet, B. 1990. Edible Film and Coating dalam *Food Packaging Technology* Vol.1. Diedit oleh Bureau, G. dan Multon, J. L. VCH Publisher, Inc. New York.
- Gusti I. N.A. 1996. Pigmen Pada Pengolahan Buah dan Sayur (Kajian Pustaka). *Majalah Ilmiah Teknologi Pertanian* Vol. 2, No. 1, Page 57-59.

Harril, R. 1998. *Using a Refractometer to Test the Quality of Fruits & Vegetables*. Keedysville: Pineknoll Publishing.

Hasan, A., Chatib, O. C., Fahmi, K., dan Zulmi, A. R. 2019. Identifikasi Chilling Injury pada Cabai (*Capsicum annuum* L.) Berdasarkan Sifat Fisik dan Ion Leakage. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 23. No 1 : 1410 – 1920.

Herdiani, E. 2015. *Pasca Panen Sayuran*. <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/941-pasca-panen-sayuran>. Diakses pada 03 September 2020 pukul 23.00 WIB.

Hidayah, N.N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Refraktans UV-Vis. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Hunterlab, Catherine A. And R.E. Wrolstad. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society. Washington, DC.

Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Inc. Maryland.

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, Adel A. 2013. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. California: University of California.

Klappa, P. (2009). *Kinetics for Bioscientist*. Ventus Publishing Aps. ISBN 978-87-7681-469-4. 221 pp

Kristiana, T. 2018. Sistem Pendukung Keputusan dengan Menggunakan Metode TOPSIS untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa. *Paradigma* Vol. XX no. 1.

Krochta, J. M., Baldwin, E. A., dan Nisperos-Carriedo, M. O. 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Lancaster Pa. Technomic Publisher.

- Krochta, J. M. dan Mulder Johnston. 1997. Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes and Opportunities. *Food Technology*. Vol. 51.
- Lamona, A. Purwanto, Y. A. dan Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 3 No 2 145-152.
- Larotonda, F.D.S., K.N. Matsui, V. Soldi, and J.B. Laurindo. 2004. Biodegradable Films Made From Raw And Acetylated Cassava Starch. *Brazilian Arch. Biol. Technol.* 47: 477–484.
- Lieberman, E.R. and S.G. Gilbert. 1973. Gas Permeation Of Collagen Film As Affected By Cross-Linkage, Moisture And Plasticizer Content. *Journal of Polymer Sci. Symp.* 41: 33–43.
- Maizura, M., A. Fazilah, M.H. Norziah, and A.A. Karim. 2007. Antibacterial activity and mechanical properties of partially hydrolyzed sago starch-alginate edible film containing lemongrass oil. *Journal of Food Science*. Vol.72 No.6: c324–c330.
- Manalu, J. H. 2016. Respon Kualitas Cabai Rawit Hijau (*Capsicum frutescens* L) yang Disimpan pada Berbagai Suhu Penyimpanan. Thesis. *mechanical engineering*. IPB. Bogor.
- Manggalatung, A. 2019. *Budidaya cabe hijau keriting*. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/84993/BUDIDAYA-CABE-HIJAU-KERITING/>. Diakses pada 30 Agustus 2020. Pukul 0:29 WIB.
- McLellan MR, Lind LR, and Kime RW. 1994. *Journal of Food Quality* 18 235
- Miskiyah, Widaningrum, dan Winarti, C. 2011. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika : Preferensi Konsumen Dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*. Vol.21 No.1 : 68-76.
- Muchtadi. 1992. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Jurusan THP. IPB. Bogor.
- Muin, R., Anggraeni, D. dan Malau, F. 2017. Karakteristik fisik dan antimikroba edible film dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunyit putih. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol.23 No. 3 : 191 – 198.

- Mulyadi, A. F., S. Kumalaningsih dan D. Giovanni LG. 2013. Aplikasi *Edible Coating* Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA) 507
- Nurfalach, D. R. 2010. Budidaya Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) di UPTD Pembibitan Tanaman Holtikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang. TA. Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Nurjanah, Sarifah. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-Buahan. *Jurnal Bionatura*, Vol. 4 No. 3 : 148-156.
- Pantastico, E. R. B., A. K. Mattoo, T. Murata, K. Ogata. 1986. KerusakanKerusakan karena Pendinginan dalam Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Park, H. J. 2002. Edible Coating for Fruits dalam *Fruits and Vegetable Processing, Improving quality*, ed. Wim Jongen, CRC Press. Boca Raton.
- Phan, C.T., Er. B. Pantastico, K. Ogata, and K. Chacin. 1975. *Respiration and Peak of Respiration. In Pantastico, Er. B. (Ed). Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. The Avi Publishing Company. Inc., Connecticut.
- Phillips, G. O. dan Williams, P. A. 2000. *Handbook of Hydrocolloids Second Edition*. Food Science Publishing. Oxford Cambridge New Delhi.
- Poedjiadi, A. 1994. Dasar – Dasar Biokimia. Penerbit UI-Press: Jakarta.
- Prajnanta, F. 2007. *Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai Hibrida Secara Intensif*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Purwitasari, D. 2001. *Pembuatan Edible Film (Kajian Konsentrasi Suspensi Tapioka Dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik Edible Film)*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

- Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri Badan Pengkajian Dan Pengembangan Perdagangan Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. 2019. Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok Di Pasar Domestik Dan Internasional. [http://bppp.kemendag.go.id/media\\_content/2019/04/BAPOK\\_BULAN\\_FEBRUARI\\_2019.pdf](http://bppp.kemendag.go.id/media_content/2019/04/BAPOK_BULAN_FEBRUARI_2019.pdf). Diakses pada hari Selasa, 01 September 2020 pukul 0.18 WIB.
- Pusphacahyarani, 2018. *The Application Of Glucomannan And Chitosan As Coating For Red Chilli (Capsicum Annum L.) To Extend Shel-Life And Protect Physical Quality After Post Harvest Process*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem. Fakultas Teknologi pertanian. UGM. Yogyakarta.
- Putranto, W., Sayekti, S., dan Indrayanti, S. 2011. *Bunga Rampai Statistik Percobaan*. Katalog Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Rachmawati R., Defiani M. R. dan Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*. Vol.13 : 36-40.
- Rindlay-Wastling, A., M. Stading, A.M. Hermasson, and P. Gatenttolm. 1998. Structure, mechanical barrier properties of amylose and amylopectin films. *Carbohydrate Polymer*. Vol.31: 21–24.
- Saida, M,D,N. 2019. Buletin Konsumsi Pangan. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jendral Kementrian Pertanian Vol.2 No.1. Jakarta.
- Santoso, B., Saputra, D., dan Pambayun, R. 2004. Kajian Teknologi Edible Coating Dari Pati Dan Aplikasinya Untuk Pengemasan Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol.15 No.3.
- Saputro, A.D., Asropi, A., Bintoro, N., Karyadi, J. N. W., dan Rahayoe, S. 2019. Kinetika Perubahan Sifat Fisik Dan Kadar Tanin Biji Sorgum (*Sorgum Bicolor* L.) Selama perendaman. *Jurnal Agritech*. Vol. 39 No.3 : 222 – 233.

- Sebranek, J.G., Houser, A. 2006. Chapter 17: *Modified Atmosphere Packaging*. Dalam: *Advanced Technologies for Meat Processing*. Nollet LML, Toldrá (Ed). Boca Raton: CRC Press.
- Soedibyo, M. 1979. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran (Khusus Pengepakan, Pengangkutan, dan Penyimpanan)*. Lembaga Penelitian Hortikultura. Jakarta.
- Soewarno, T.S. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Supariatna, I. G. R., Putra, G. P. G., dan Suhendra, L. 2018. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Self-Life Testing* (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Pada Destilat Cuka Fermentasi Hasil Samping Cairan Pulpa Kakao. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Vol 6 No. 2 : 178-188.
- Susanto, H. 2018. Pengaruh Lapisan Lidah Buaya (Aloe Vera L) Dengan Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Yang Berbeda Terhadap Daya Simpan Buah Tomat. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Gorontalo.
- Syaputra, M. D., Sedyadi, E., Fajriati, I., dan Sudarlin. 2020. Aplikasi *Edible Film* Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera*) pada Cabai Rawit ( *Capsicum frutescens* L.). *Integrated Lab Journal*. Vol 01 No. 01.
- Syarief, R.S. Santausa dan B. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB. Bogor.
- Tawali, A. B. Abit, T. Mustofa, L. 2004. Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (*Malus sylvestris*). ( Study Of Effect Storage Temperature To Quality Red Delicious Apple (*Malus Sylvestris*). Makasar. *Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Fapertahut UNHAS*.



- Thompson, J.F. 2002. Storage System. P. 113-128. In A.A. Kader (ed),  
*Postharvest Technology of Horticultural Crops (3rdEd.)*: The Regents of  
The University of California.
- Tranggono Suhardi, Murdjati dan Sudarmanto. 1992. Fisiologi dan Teknologi  
Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Trihapsari, K.I. 1991. Penyimpanan Salak Pondoh (*Salacca edulis*) dengan Sistem  
Udara Termodifikasi [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian IPB,  
Bogor.
- Wahyu M. K. 2008. Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible  
Film. *Jurnal Fakultas Teknik Industri Pertanian*. Universitas Padjajaran.  
Bandung.
- Walker, S. 2010. *Postharvest Handling of Fresh Chiles*. New Mexico State  
University. Mexico.
- Waskito, H., Nuraini, A., dan Rostini, N. 2018. Respon pertumbuhan dan hasil  
cabai keriting (*Capsicum annuum* L.) Ck5 akibat perlakuan pupuk NPK  
dan pupuk hayati. Dalam *Jurnal Kultivasi*. Vol. 17, No. 2: 676-681.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.  
Jakarta.
- Winarno, F. G. 1987. Kimia Pangan. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, S., Bey, Y., & Tindaon, K.D. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas  
dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat  
Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Biogenesis*. Vol. 8 No 2. :  
23-30.
- Yanuarti, A. R. dan Afsari, M. D. 2016. *Profil Komoditas Barang Kebutuhan  
Pokok dan Barang Penting Komoditas Cabai*. Jakarta.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi  
Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah  
Tomat. JKK, 3(4), 11-20.



- Yusmarlela. 2009. Studi Pemanfaatan plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu. Tesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Zulkarnaen. 2009. Kultur Jaringan Tanaman: Solusi Perbanyak Tanaman Budi Daya. Bumi Aksara. Jakarta.