

## DAFTAR PUSTAKA

- Aksi Agraris Kanisius (AAK). 2000. *Petunjuk Praktik Buah dan Sayur*. Jakarta : Kanisius.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Yogyakarta (ID). Graha Ilmu.
- Anonim<sup>1</sup>. 2012. *Cabai Agrifilo*. Jakarta Timur.: Penebar Swadaya Grup.
- Anonim<sup>2</sup>. 2008. *Panduan Lengkap Budi Daya & Bisnis Cabai*. AgroMedia.
- Citrosomo, S.S. 1984. *Botani Umum 2*. Bandung. Angkasa
- Departemen Kesehatan RI. 1981. *Kandungan dan Nilain Gizi Buah dan Sayur-sayuran*. Jakarta
- Fachruddin, A.S. dan Cahyana, Y. 1997. *Pengeringan Penanganan Pascapanen Bahan Hasil Pertanian*. Depdikbud. Ditjen Dikdasmen. PPPG Pertanian Cianjur.
- Hadiana. 2011. *Disparitas Harga Cabe*. Jakarta. Asosiasi Agrisnis Cabe Indonesia (AACI).
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. 2ndEd. Maryland: Aspen Publ. Inc.
- Jha, S. N., Kingsly, A.R., dan Chopra, S. 2006. Non-destructive determination of firmness and yellowness of mango during growth and storage using visual spectroscopy. *Biosystem Engineering*, 397-402.
- Komar, N, Racmadio, S dan Lina K. 2001. *Teknik Penyimpanan Bawang Merah Pascapanen di Jawa Timur*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol.2 halaman 79-95. Malang. Universitas Brawijaya.
- Krajayklang M, Klieber A, Dry PR. 2000. Colour at harvest and post-harvest behaviour influence paprika and chilli spice quality. *Postharvest Biology and Technology*.
- Maharijaya, Awang dan Syukur, Muhamad. 2014. *Menghasilkan Cabai Keriting Kualitas Premium*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Manolopoulou H, Lambrinos G, Xanthopoulos G. 2012. *Active modified atmosphere packaging of fresh-cut bell peppers: effect on quality indices*.

*Journal of Food Research*. Vol.1 No.3. Canada. Canadian Center of Science and Education.

McGuire RG. 1992. *Reporting of Objective Colour Measurement*. Hort Science 27, 1254-1255.

Min Z, Qin T, Yan J.H, Hai O.W, Chun L.L, 2002. *Effect of Temperature Control and High Humidity on The Preservation of JUFENG Grapes*. International Agrophysics, Vol.16, page 277-261.

Muchtadi TR, Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bandung (ID). Alfa Beta.

Nurdjannah, Rahmawati, Yohannes Aris Purwanto dan Sutrisno. 2014. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Fisik Cabai Merah*. Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Pantastico, E.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta. Universitas Gadjah Mada.

Pamekas, Tanjung. 2013. *Penyakit Pascapanen : Fisiologi, Patologi, dan Pengendalian*. Bengkulu : Pertelon Media.

Peraturan Menteri Pertanian. 2006. *Pelepasan Cabai Keriting Hibrida Inko 99 Sebagai Varietas Unggul*. Jakarta. Deptan.

Purseglove. 2003. *Spice Volume II*. New York .Longman Inc.

Purnomo, H. 1995. *Aktivitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia.

Rusono, dkk. 2013. *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) Bidang Pangan dan Pertanian 2015-2019*. Diakses pada 8 Januari 2016 melalui [www.bappenas.go.id](http://www.bappenas.go.id).

Setyadjit, Ermi Sukasih and Asep W. Permana. 2012. *Aplikasi 1-MCP dapat Memperpanjang Umur Segar Komoditas Hortikultura*. Bogor. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Suprayatmi, Mira, Purwiyatmo Hariyadi, Rokhani Hasbullah, Nuri Andarwulan dan Bram Kusbiantoro. *Pengendalian 1-Methylcyclopropene (1-MCP) dan Etilen untuk Pengendalian Kematangan Pisang Ambon di Suhu Ruang*. Bogor. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Universitas Djuanda.

- Suryana, Dayat. 2013. *Menanam Cabe : Cara Menanam Cabe dan Budidaya Cabe*. Dayat Suryana.
- Tano K, Koffi RN, Koussemon M, Oule MK. 2008. *The effects of different storage temperatures on the quality of fresh bell pepper (Capsicum annuum L.)*. *Agricultural Journal*. 3(2):157-162.
- Taufik,M. 2011. *Analisis pendapatan usaha tani dan penanganan pascapanen cabai merah*. J. Litbang Pertanian.
- Wills R. B. H., T. Lee, D. Graham, W.B. Mc.Glasson and E.G. Hall.1981. *An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut.
- Widjanarko S B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. ISBN 978-602-203-179-6. UB Press.
- Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor (ID). M-BRIO Press.
- Wiyono, Suryo., Muhammad Syukur, Final Prajnanta dan E. Gumbira Sa'id. 2012. *Cabai : Prospek Bisnis dan Teknologi Mancanegara*. Jakarta. AgriFlo.
- Yusmanizar. 2007. *Permodelan dan Simulasi Umur Simpan Buah Nangka Segar dengan Pelapisan Edibel pada Suhu Rendah*. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada.
- Znidarcic D, Ban II D, Milan O, M, Karcici L, Pozra T. 2010. *Influence of Postharvest Temperature on Physicochemical Quality of Tomatoes (Lycopersicon esculentum Mill)*. *J. Food Agric. Environ*. 8, 21-25.