

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus, 2004 Pengendalian Mutu dan Keamanan Komoditas Hasil Pertanian di Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
- Apandi, M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Alumni. Bandung
- Asmarita, U. 2017. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Cabai Merah. Jurnal. STIPER Dharma Wacana Metro. Lampung,1(1): 2-15
- Bakhtiar, M. A. H. 2009. Pengaruh Cara Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.). Jurnal. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang, 1(1): 9-23
- Berlian, Z., Pane, E. R., Mardiana. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentersasi Natrium Benzoat pada Suhu Berbeda terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dan Sumbangsihnya pada Makanan di Kelas XI MA/SMA Bioilmi, 1(1): 8-14
- Hasanah,U.2009. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai edible coating untuk memperpanjang umur simpan paprika (*Capsicum annuum*). Tesis.Bogor.Institut Pertanian Bogor:97.
- Iswari, K. dan Srimaryati. 2014. Pengaruh Giberelin dan Jenis Kemasan untuk Menekan Susut Bobot Cabai Kopai Selama Pengangkutan Jarak Jauh. *J. Pascapanen*,11(2): 89-100
- Kapoh D.O., W Frans, M. D. Douwes, dan K. M. E. Stella. 2015. Kajian Penggunaan Wadah Pengemasan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*) Yang Disimpan Pada Suhu Ruang Pendingin. Jurnal. Fakultas Pertanian Universitas Ratulangi. Manado. Vol.1. Hal 21
- Kasmiti E, Darmawati E, Haryadi Y. 2014. Evaluasi Efek Kemasan Plastik terhadap Daya Simpan Beras. *J. Pascapanen* 11(1): 9--18. <https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/download/1566/1229>. Diakses pada 17 Maret 2019
- Lamona, A., Purwanto A. Y., dan Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3 (2): 145-152
- Miskun A.R. 2013. Ketahanan Kultivar Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Terhadap Jamur *Colletotrichum Capsici* (Syd.) Butler & Bisby Penyebab Penyakit Antraknosa. [Skripsi]. Lampung: UNILA. 42 hal.

- Nurdjannah R, Purwanto YA, Sutrisno. 2014. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan dingin terhadap mutu fisik cabai merah. J. Pascapanen 11 (1) : 19--29. <https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/download/1566/1229>. Diakses pada 17 Maret 2019
- Nurhidayat, Subahannur, A. Suraedah. 2022. Pengaruh Suhu dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit(*Casicum frutescens* L.). Jurnal. Agrotekmas. Vol.3.No2.
- Nurfalach, D. V. 2010. Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang. Skripsi. Jurusan Agribisnis Minat Hortikultura dan Arsitektur Pertanaman. Fakultas Pertanian Sebelas Maret. Surakarta
- Pantastico, E. R. B., 1993. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan Komeriyani. UGM Press, Yogyakarta
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati Y., dan Hantoro F. R. P. 2010. Budidaya Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. 60 hal.
- Pickersgill, B. 1989. The Genus *Capsicum*: A Multidiciplinary Approach to the Taxonomy of Cultivated and Wild Plants. Biol. Zentral bl. 107: 381-389
- Pracaya. 1999. Cabai rawit. Penebar swadaya. Jakarta.
- Renate,D. 2009. Pengemasan Pure Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum. Jurnal teknologi industri dan hasil pertanian. 14(1):80-89.
- Santika. 1999. Bertanam Cabai. Penebar Swadaya. Jakarta
- Sembiring N N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap kualitas produk Cabe merah (*Capsicum annum* L) segar kemasan selama Penyimpanan Dingin. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Universitas Sumatera Utara. Medan. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/cocos/article/viewFile/13896/13470> . Diakses pada 17 Maret 2019
- Setiadi. 2008. Cabai Rawit Jenis dan Budaya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sulistyaningrum A, Darudriyo 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang. Fakultas Pertanian UNIDA. Bogor.

- Taufik, M. 2010. Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Cabai yang Diaplikasi Plant Growth Promoting Rhizobacteria. Jurnal. Jurusan Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo. Vol.1. 17 hal
- Trenggono,. Sutardi. 1990. Biokimis dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Trucker, G.A. 1993. Biochemistry of Fruit Ripening. Chapman and hall, London
- Waryat., Rachmawati., dan Yanis, M. 2017. Kajian Teknologi Kemasan untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah Segar di Provinsi Jakarta. Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi untuk Ketahanan Pangan pada Era Masyarakat Ekonomi Asean, 669-674.
- Wibawati, Y. A. 2016. Pengaruh Giberelin (GA3), Suhu, dan Pengemasan Terhadap Mutu Cabai Merah Segar (*Capsicum annuum* L.) selama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wills,R., B. Mcglasson, D. Graham, D. Joyce. 1998. Post Harvest: An Introduction to the Physiology and Handling on Fruits a Vegetable. Australia (AU): NSW Pr Limited.