

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., M. Maqbool, S. Ramachandran, dan P. G. Alderson. 2010. Gum arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 58(1), 42-47.
- Alif, S. M. 2017. *Kiat Sukses Budidaya Cabai Rawit*. Bio Genesis, Yogyakarta.
- Asiah, N., L. Cempaka, dan W. David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Penerbit Universitas Bakrie, Jakarta.
- Ayustaningwarno, F., N. Rustanti, D. N. Afifah, dan G. Anjani. 2020. *Teori dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Bete, K. 2018. Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi usaha tani cabai rawit merah di Desa Tapenpah, Kecamatan Insana, Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*, 3(1), 219-230.
- Cahyaningsih, E., F. Megawati, dan N. P. E. Artini. 2021. Uji efektivitas ekstrak daun pare (*Momordica charantia* L.) sebagai bahan pengawet alami buah tomat. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 7(1), 41-46.
- Darmawan, R. 2022. *Statistik Konsumsi Pangan*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Jakarta.
- Edowai, D. N., S. Kairupan, dan H. Rawung. 2016. Mutu cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) pada tingkat kematangan dan suhu yang berbeda selama penyimpanan. *Agrointek*, 10(1), 12-20.
- Eko. 2021. *Calophyllum inophyllum* L., Nyamplung, bintangur, pohon banyak manfaat. Diakses pada 26 Mei 2022 dari <https://www.planterandforester.com/2021/06/calophyllum-inophyllum-l-nyamplung.html?m=0>.
- Emilda. 2019. Tumbuhan nyamplung (*Calohyllum inophyllum* Linn) dan bioaktifitasnya. *Simbiosis*, 8(2), 136.
- Gomez, K. A., dan A. A. Gomez. 2007. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Hamidi, N. A. S. M., W. M. I. W. M. Kamaruzzaman, N. A. M. Nasir, M. S. Shaifudin, dan M. S. M. Ghazali. 2022. Potential application of plant-based derivatives as green components in functional coatings: A review. *Elsevier*, 4, 1-26.
- Handoko, Y. A., Y. A. Kristiawan, dan Y. H. Agus. 2020. Isolasi dan karakterisasi biokimia bakteri pembusuk buah cabai rawit. *Jurnal Yudharta*, 11(1), 34-41.
- Hassan, B., S. A. S. Chatra, A. I. Hussain, K. M. Zia, dan N. Akhtar. 2018. Recent advances on polysaccharides, lipids and protein based edible films and coatings: A review. *Elsevier*, 109, 1095-1107.

- Hatma, T. 2022. 11 manfaat cabai rawit hijau, atasi flu hingga berat badan. Diakses dari <https://id.theasianparent.com/manfaat-cabe-rawit-hijau> pada tanggal 22 Juli 2022.
- Hayati, R., Syamsuddin, dan A. F. Naulina. 2022. Konsentrasi ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbata* Miers) sebagai edible coating terhadap kualitas dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Jurnal Agrium*, 19(4), 328-335.
- Julianti, E., dan M. Nurminah. 2006. Teknologi Pengemasan. Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2023. Atap produksi cabai rawit tahun 2023 (KWT). Diakses dari <https://horti.pertanian.go.id/simcabai/atap/caberawit> pada tanggal 2 Juli 2024.
- Leonard, V. 2023. Karakteristik dan aplikasi edible coating pada buah dan sayur. *Zigma*, 38(2), 120-132.
- Miskiyah, W., dan C. Winarti. 2011. Aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika: Preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*, 21(1), 68-76.
- Munira, K. Utami, dan M. Nasir. 2019. Uji aktivitas antibakteri cabai rawit hijau dan cabai rawit merah (*Capsicum frutescens* L.) serta kombinasinya terhadap bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Bioleuser*, 3(1), 13-17.
- Mutiarawati, T. 2007. Penanganan pasca panen hasil pertanian. Workshop Pemandu Lapangan I (PL-1). Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP) Departemen Pertanian.
- Ningsih, A. 2017. Budidaya tanaman cabai rawit. Makalah Pengantar Bisnis. Program Studi Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Merdeka, Surabaya.
- Norsamsi, S. Fatonah, dan D. Iriani. 2015. Kemampuan tumbuh anakan tumbuhan nyamplung (*Calophyllum inophyllum* L.) pada berbagai taraf penggenangan. *Biospecies*, 8(1), 20-28.
- Novianti, M., Q. Aini, I. F. Putri, dan T. Kusumaningsih. 2015. Uji aktivitas antibakteri dari senyawa hasil ekstraksi daun nyamplung (*Calophyllum inophyllum* Linn.). *Jurnal Penelitian Kimia*, 11(2), 200-210.
- Permana, D., K. Rizal, Y. Sepriani, dan B. A. Dalimunthe. 2022. Pemanfaatan gedebok pisang terhadap tanaman cabai yang baru pindah tanam di lahan pasca perumahan Afdeling II Kecamatan Bilah Barat Kabupaten Labuhanbatu. *Jurnal Pertanian Agros*, 24(2), 381-386.
- Petcu, C. D., D. Tăpăloagă, O. D. Mihai, R. Gheorghe-Irimia, C. Negoită, I. M. Georgescu, P. R. Tăpăloagă, C. Borda, dan O. M. Ghimpeteanu. 2023. Harnessing natural antioxidants for enhancing food shelf life: Exploring sources and applications in the food industry. *Foods*, 12(17), 1-19.

- Prajnanta, F. 2011. Mengatasi Permasalahan Bertanam Cabai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Cabai Rawit. Kanisius, Yogyakarta.
- Samad, M. Y. 2006. Pengaruh penanganan pasca panen terhadap mutu komoditas hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 8(1), 31-36.
- Simpson, M. G. 2010. *Plant Systematics*. Academic Press, Cambridge, Massachusetts, United States.
- Soesanto, L. 2008. Pengantar Pengendalian Hayati Penyakit Tanaman. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Somantri, R. U. 2011. Penanganan segar untuk mempertahankan mutu dan menekan susut bobot cabai selama penyimpanan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Sumatera Selatan, Palembang.
- Steenis, C. G. G. J. van. 1981. *Flora: Untuk Sekolah di Indonesia*. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Sudarso, Y., dan A. D. Ratriningsih. 2000. Pengeringan Cabai. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susanti, L., S. J. Pririzki, Z. Zeleansi, dan D. Y. Dalimunthe. 2022. Prediksi harga cabai rawit merah sebagai kebutuhan pangan masyarakat di Kota Pangkalpinang. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 140-145.
- Susila, I. W. W. 2018. Nyamplung Tanaman Multifungsi: Potensi, Sebaran, dan Manfaatnya di Nusa Tenggara Barat dan Bali. Kanisius, Yogyakarta.
- Tjandra, E. 2011. Panen Cabai Rawit di Polybag. Cahaya Atma Pustaka, Yogyakarta.
- Tyagi, P., K. S. Salem, M. A. Hubbe, dan L. Pal. 2021. Advances in barrier coatings and film technologies for achieving sustainable packaging of food products-A review. *Elsevier*, 115, 461-485.
- Violet, V. 2018. Identifikasi pemanfaatan tradisional dan penapisan senyawa fitokimia ekstrak daun bintangur (*Callophyllum soulatri* Burm F.). *Jurnal Ilmiah Bidang Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 14(1), 70-76.
- Yuniati, N., K. Kusumiyati, S. Mubarak, dan B. Nurhadi. 2023. Assessment of biostimulant derived from moringa leaf extract on growth, physiology, yield, and quality of green chili pepper. *Sustainability*, 15(9), 1-13.
- Zahroh, U. L., U. K. N. Qomariah, dan M. Faizah. 2020. Pengaruh jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 2(2), 237-246.