

DAFTAR PUSTAKA

- Abeles, F. B., P. W. Morgan, and M. E. Saltveit. 1992. Ethylene in Plant Biology. Academic Press. California.
- Ahmad, U., E. Darmawati dan N.R. Refillia. 2014. Kajian metode pelilinan terhadap umur simpan buah manggis (*Garcinia mangostana*) semi-cutting dalam penyimpanan dingin. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). 19(2), 104-110. Diakses pada <https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/8805>.
- Alcázar-Alay, S. C., and M. A. A. Meireles. 2015. Physicochemical properties, modifications and applications of starches from different botanical sources. Food Science and Technology. 35(2), 215-236. Diakses pada <https://doi.org/10.1590/1678-457X.6749>.
- Andriani, E.S., Nurwanto dan A. Hintono. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. Jurnal Teknologi Pangan. 2(2), 176-182. Diakses pada <https://doi.org/10.14710/jtp.2018.20958>.
- Anggarini, D., N. Hidayat, dan A. F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan baku *edible coating* dan aplikasinya pada penyimpanan buah apel anna (*Malus sylvestris*). Jurnal Industria. 5(1), 1–8. Diakses pada <https://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/184/255>.
- Astuti, R. M., S. Nurjanah, dan R. Amalia. 2020. Pengaruh *edible coating* pati singkong dan minyak atsiri terhadap umur simpan buah cabai. Jurnal Teknologi Pangan. 14(2), 123-130.
- Badan Pangan Nasional. 2024. Konsumsi Cabai per Kapita Indonesia. Badan Pangan Nasional. Jakarta Selatan.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi ubi kayu menurut Provinsi, 1993-2015. Badan Pusat Statistik. Jakarta Pusat.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Produksi Tanaman Sayuran, 2021-2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta Pusat.
- Bahnasawy, A. H., E. Khater, and S. A. Ali. 2018. Effect of storage conditions on the quality and shelf life of the pepper fruits. Bio-Systems Engineering, 4(7), 681-680.
- Barnuwati, dan M. Syarif. 2020. Pengolahan Cabai Merah. Banjarbaru: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP). Kalimantan Selatan.
- Benih Citra Asia. 2024. Cabe besar. <https://benihcitraasia.co.id/product-category/cabe-besar>. Diakses bulan Maret 2025.
- Boukhatem, M. N., M. A. Ferhat, A. Kameli, F. Saidi, and H. T. Kebir. 2019. Lemon grass (*Cymbopogon citratus*) essential oil as a potent anti-

- inflammatory and antifungal drug. *Journal of Essential Oil Research*. 31(3), 171-179. Diakses pada <https://doi.org/10.3402/ljm.v9.25431>.
- Brummell, D. A., and M. H. Harpster. 2001. Cell wall metabolism in fruit softening and quality and its manipulation in transgenic plants. *Plant Molecular Biology*, 47(1-2), 311–340.
- Burdock, G. 2002. *Fanarali's Handbook of Flavor Ingredients*. CRC Press. Boca Raton Florida.
- Burt, S. 2004. Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods a review. *International Journal of Food Microbiology*. 94(3), 223-253. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2004.03.022>.
- Dewi, K. N. K., I. M. S. Utama, dan I. P. G Budisanjaya. 2019. Pengaruh pemberian uap etanol dan suhu penyimpanan terhadap mutu dan masa simpan buah jeruk siam. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 8(1), 9-10. Diakses pada <http://dx.doi.org/10.24843/JBETA.2020.v08.i01.p02>.
- Dinata, K., dan T. Hidayat. 2019. Mutu buah jeruk kalamansi pada berbagai tingkat serangan penyakit kudis. *Jurnal ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 21(1), 9-14. Diakses pada <https://doi.org/10.31186/jipi.21.1.9-14>.
- Firdaus, M. L., M. Novita. 2021. Potensi minyak serai wangi sebagai pengawet alami pada buah dan sayuran. *Jurnal Agroindustri*. 11(1), 45-56.
- Flora e Funga do Brasil. 2008. *Capsicum annuum* L. var. *annuum*. <https://reflora.jbrj.gov.br/reflora/listaBrasil/FichaPublicaTaxonUC/FichaPublicaTaxonUC.do?id=FB613315>. Diakses bulan Januari 2025.
- Galus, S., and J. Kadzińska. 2015. Food applications of emulsion-based edible films and coatings. *Trends in Food Science & Technology*. 45(2), 273-283. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2015.07.011>.
- Garnida, Y. 2019. *Edible Coating dan Aplikasinya pada Produk Pangan*. Manggu Makmur Tanjung Lestari. Bandung.
- Gaspersz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan*. CV Armico. Bandung.
- Ghasemi, S., S. M. Jafari, E. Assadpour, dan M. Khomeiri. 2018. Production of pectin-based edible films enriched with *Zataria multiflora* Boiss. essential oil for improving quality and shelf life of fresh chicken fillets. *Journal of Food Processing and Preservation*. 42(1), 13371.
- Handayani, H., E. Saputra, dan S. Nurjanah. 2017. Potensi minyak serai wangi sebagai bahan pengawet alami pada produk pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 12(3), 234-241.
- Ikhsan, A.M., Tamrin dan M.Z. Kadir. 2014. Pengaruh media simpan pasir plastik dengan pemberian air pendingin terhadap perubahan mutu pada buah pisang kepok (*Musa normalis* L). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 3(2), 173-182.

- Kader, A. A. 2002. Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California, Agriculture and Natural Resources. California.
- Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura. 2019. Kandungan Gizi Cabai Besar. <https://horti.pertanian.go.id/simcabai/page/index/cabebesargizi>. Diakses bulan januari 2025.
- Korkmaz, A., A. Hayaloglu and A. F. Atasoy. 2017. Changes in volatile compounds, sugars and organic acids of different spices of peppers (*Capsicum annuum* L.) during storage. Journal of Food Science and Technology. 54(8), 2488-2496. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2019.125910>.
- Kurniasari, F., S. M. Sutan, dan J. Prasetyo. 2022. Aplikasi edible coating kitosan pada cabai merah selama penyimpanan terhadap mutu dan tingkat kematangan. Jurnal Keteknikan Tropis dan Biosistem. 10(2), 109-110. Diakses pada <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.02.03>.
- Kusniati, D. 2011. Perubahan mutu buah alpukat (*Persea americana* Mill) dan sebaran suhu dalam kemasan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Masnun. 2015. Penanganan Pasca Panen Cabai. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Mastromatteo, M. 2010. Combined Effects of Chitosan and MAP to Prolong the Shelf Life of Fresh Berries. Postharvest Biology and Technology. 55(1), 48-55.
- Mercado, E., P. Benito and M. García. 1998. Fruit development, harvest index, and ripening changes of guavas produced in central Mexico. Postharvest Biology and Technology. 13(2), 143-150. Diakses pada [http://dx.doi.org/10.1016/S0925-5214\(98\)00003-9](http://dx.doi.org/10.1016/S0925-5214(98)00003-9).
- Musaddad, D., S. T. Rahayu dan P. S. Levianny. 2019. Perubahan atribut mutu dan umur simpan beberapa jenis cabai pada berbagai kemasan dan suhu penyimpanan. Jurnal Hortikultura. 29(1), 111-118. Diakses pada <http://dx.doi.org/10.21082/jhort.v29n1.2019.p111-118>.
- Othman, Z., S. Sohrabi, M. F. Noh, and N. Mohd. 2011. Antioxidant activity of different extracts from leaves of *Uncaria gambir*. Food Chemistry. 125(2), 660-666.
- Picauly, P, dan G. Tetelepta. 2019. Pengaruh *edible coating* pati singkong terhadap kualitas dan umur simpan buah pisang tongka langit. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 16(3), 110-115. Diakses pada <https://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/11151>.
- Prajnanta, F. 2007. Agribisnis Cabai Hibrida. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prasetyo, H. A., dan F. Laia. 2018. Pemanfaatan gliserol dan pati sagu sebagai *edible coating* pada penyimpanan jeruk siam madu (*Citrus nobilis*). Jurnal

- Agroteknosains, 2(1), 158–168. Diakses pada <https://doi.org/10.36764/ja.v2i1.140>.
- Prasetyo, J., S. Wiyono, dan E. Triwahyu. (2020). Potensi bahan alami untuk pengendalian penyakit antraknosa pada cabai merah. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 11(2), 89-98.
- Saltveit, M. E. 1999. Effect of ethylene on quality of fresh fruits and vegetables. *Postharvest Biology and Technology*, 15(3), 279–292. Diakses pada [https://doi.org/10.1016/S0925-5214\(98\)00091-X](https://doi.org/10.1016/S0925-5214(98)00091-X).
- Sammi, S., and T. Masud. 2009. Effect of different packaging systems on the quality of tomato (*Lycopersicon esculentum* var. Rio Grande) fruits during storage. *International Journal of Food Science and Technology*. 44(5), 918–926. Diakses pada <http://dx.doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01649.x>.
- Sevirasari, N., A. B. Pratama, dan C. Adileksa. 2023. *Praktik Pertanian Terbaik Budi Daya Cabai Merah*. Yayasan Edufarmer International. Jakarta.
- Silva, C. F., L. D Moura, dan R. A. Oliveira. 2021. Application of lemongrass essential oil in antimicrobial coatings for food packaging. *Food Packaging and Shelf Life*. 28, 100-110.
- Sothornvit, R., dan P. Rodsamran. 2008. Effect of a mango film on quality of whole and minimally processed mangoes. *Postharvest Biology and Technology*. 47(3), 407-415. Diakses pada <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.08.005>.
- Sulistiyana, E dan M.N. Handayani. 2021. Aplikasi edible coating pati buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.). *Edufortech*. 6(1), 58-69. Diakses pada <https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i1.33376>.
- Sumarni, N., dan A. Muharam. 2005. *Budidaya tanaman cabai merah*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Sumiasih, I. H., S. N. Shanaz., dan A. Natawijaya. 2022. *Edible coating* berbasis kitosan dengan penambahan minyak sereh dalam memperpanjang masa simpan buah belimbing. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 13(3), 163-170. Diakses pada <https://doi.org/10.29244/jhi.13.3.163-170>.
- Suriani, D., F. Restuhadi dan R. Efendi. 2020. Pemanfaatan pati singkong sebagai *edible coating* pada buah jambu air. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 7(2):1-11.
- Susanto, T. 2006. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Akademika. Yogyakarta.
- Sutrisni, A. 2016. Uji aktivitas senyawa bioaktif kapang (*Gliocladium* sp) terhadap *Fusarium oxysporum* f.sp.capsici Penyebab Penyakit Layu Pada Tanaman Cabai Secara In-Vitro. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 26(2), 45-53.

- Tarihoran, A. S., A. Adriadi., J. H. Anggraini, dan C. A. Purba. 2023. Efektivitas *edible coating* dari pati singkong terhadap susut bobot dan daya simpan buah duku (*Lansium domesticum*). Jurnal Pendidikan Biologi. 1(1), 74-81. Diakses pada <https://doi.org/10.31849/bl.v10i1.12567>.
- Tavares, A. C., M. J. Gonçalves, M. T. Cruz, and C. Cavaleiro. 2020. Chemical composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Cymbopogon nardus* (L.) Rendle. Molecules. 25(12), 289-301.
- Than, P. P. 2008. Temperature and wetness duration requirements for leaf Infection and sporulation of *Colletotrichum capsici* on chilli. Plant Pathology Journal. 27(2), 48-57.
- Tharanathan, R. N. 2003. Biodegradable films and composite coatings. Past, present and future. Trends in Food Science & Technology. 14(3), 71-78. Diakses pada [https://doi.org/10.1016/S0924-2244\(02\)00280-7](https://doi.org/10.1016/S0924-2244(02)00280-7).
- Toivonen, P. M. A., and D. A. Brummell. 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables. Postharvest Biology and Technology, 48(1), 1-14. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.09.004>.
- Tzortzakis, N. G. 2009. Impact of cinnamon oil-enrichment on microbial spoilage of fresh produce. Innovative Food Science & Emerging Technologies. 10(1), 97-102. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.ifset.2008.09.002>.
- Wardi, S., I. Sari, dan Z. Ikhsan. 2018. Respon pertumbuhan dan produksi cabai (*Capsicum annum* L.) terhadap pemberian pupuk nitrogen, fosfor, kalium dan POC beluntas (*Pluchea indica* L.) pada media gambut. Jurnal Agro Indagiri. 24(2), 257-258. Diakses pada <https://doi.org/10.32520/jai.v1i01.636>.
- Widaningrum, Miskiyah, dan C. Winarti. 2015. Edible coating berbasis sagu dengan penambahan antimikroba minyak sereh pada paprika: preferensi konsumen dan mutu vitamin C. Agritech. 35(1), 53-58. Diakses pada <https://doi.org/10.22146/agritech.9419>.
- Widjanarko, S. B., T. Estiasih, dan P. A. Sopade. 2019. Karakteristik dan aplikasi pati singkong termodifikasi dalam industri pangan. Jurnal Teknologi Pertanian. 20(1), 45-56.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. Jurnal Litbang Pertanian. 31(3), 85-93. Diakses pada <https://doi.org/10.21082/jp3.v31n3.2012.p%p>.
- Wulandari, L. A., T. A. Siswoyo, dan K. Hariyono. 2018. Pengaruh Konsentrasi dan Waktu Aplikasi CaCl_2 terhadap Fisiokimia Buah Tomat. Jurnal Bioindustri. 2(1), 85-95. Diakses pada <http://dx.doi.org/10.31326/jbio.v2i1.481>.