

DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K.I. 2017. *Kajian Pengaruh Jenis Pelapis Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Buah Stroberi (Fragaria sp) Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bandung. Universitas Pasundan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Produksi Cabai di Indonesia*. Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. Jakarta.
- Boshoff, M., M. J. Slabbert dan L. Korsten. 1995. *Effect of Detergent Sanitizers on Post-harvest Diseases of Avocado*. South African Avocado Growers' Association Yearbook 18: 96 – 98.
- Chien, P. I., H.R. Lin, M.S. Su. 2013. *Effects of edible micronized chitosan coating on quality and shelf life of sliced pepaya*. Food Nutrition Sciences 4:9. 13.
- Duan, J., R. Wu, B. C. Strik, Y. Zhao. 2011. *Effect of Edible Coatings on the Quality of Fresh Blueberries (Duke and Elliott) under Commercial Storage Conditions*. Postharvest Biology and Technology 59: 71 – 79.
- Fauziah, W. K. 2017. *Kajian Penyinaran UV-C Terhadap Mutu dan Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.
- Fonseca, S. C. 2002. *Modeling Respiration Rate of Fresh Fruit And Vegetables For Modified Atmosphere Packages*. Department of Process Engineering, University College Cork. Ireland.
- Fransiska, A., R. Hartanto, B. Lanya, Tamrin. 2013. *Karakteristik Fisiologi Manggis (Garcinia Mangostana L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi*. Lampung. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Lampung.
- Hai L.H., J. Uthaibutra, Y. Chanbang, A. Joomwong. (2014). *Effects Of Bee-Carnauba Mixed Wax Coating On The Reduction Of Respiration Rate, Weight Loss, Fruit Decay, And The Maintenance Of Visual Appearance And Quality Of Vietnamese Longan Cv. Long During Low Temperature Storage*. International Journal of Agriculture Innovations and Research 2 (4), 554-560.
- Handoko, Dody D., Besman Napitupulu, dan Hasil Sembiring. 2005. *Penanganan Pascapanen Buah Jeruk*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.
- Hardjito L. 2006. *Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet*. Departemen Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan. Bogor.
- Henriette, M, C., Azeredo, B. D., and Assis, O, B, G. 2010. *Chitosan edible films and coating*. Embrapa tropical agroindustry, 179-194.

- Hwa, L., Natalia, S., Happy, C., & Isnain, N. 2009. *Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan*. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia-STNKI. Surabaya.
- Kenawi, M. A., M. M. A. Zaghlul, R. R. Abdel-Salam. 2011. *Effect of Two Natural antioxidants in Combination With Edible Packaging on Stability of Low Fat Beef Product Stored Under Frozen Condition*. *Biotechnology in Animal Husbandry* 27 (3): 345-356.
- Kore, V.T., S. T. Sima, J. Kabir. 2017. *Application of Edible Coatings on Fruits and Vegetables*. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research (IJIR)*.
- Lamona, A. 2015. *Penggunaan Jenis Kemasan dan Suhu yang Berbeda untuk Penyimpanan Sementara Cabai Merah Keriting (Capsicum annum L.) Segar*. Tesis. Program Studi Teknologi Pascapanen. IPB. Bogor.
- Lathifa, H. 2013. *Pengaruh pati sebagai bahan dasar edible coating dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. (Skripsi). Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Lin, D., dan Y. Zhao. 2007. *Innovations in the Development and Application of Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 6: 60 – 75.
- Machado, F. L. C., J. M. C. Costa, dan E. N. Batista. 2012. *Application Of Carnauba- Based Wax Maintains Postharvest Quality Of 'Ortanique' Tangor*. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, Campinas 32(2): 261 – 266.
- Mandana G. O., S. M. I. Mandana, L. N. Yulianti. 2013. *Pengaruh Larutan Desinfektan Dan Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Menggunakan Film Plastik Terperforasi Terhadap Susut Bobot Dan Mutu Buah Cabai Merah Besar (Capsicum Annum L.) Selama Penyimpanan*. Universitas Udayana. Bali.
- Megasari R., A. K. Mutia. 2019. *Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan Pada Cabai Keriting (Capsicum Annum L) Dengan Penyimpanan Suhu Rendah*. Universitas Gorontalo. Gorontalo.
- Musaddad, D., Rahayu, S. T., & Levianny, P. S. 2019. *Perubahan Atribut Mutu dan Umur Simpan Beberapa Jenis Cabai Pada Berbagai Kemasan Dan Suhu Penyimpanan (The Quality Attribute Change And Shelf Life Of Several Types Of Chili On Various Packaging And Storage Temperature)*. *Jurnal Hortikultura*, 29(1), 111.
- Pardede, E. 2009. *Buah Dan Sayur Olah Secara Minimalis*. *Visi* 17(3): 245 – 254.
- Plotto, A., dan J. A. Narciso. 2006. *Guidelines and acceptable post harvest practices for organically grown produce*. *Horticulture Science* 41(2): 287 – 291.

- Putra, Bima Dwi. 2019. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Karagenan Dengan Penambahan Minyak Kelapa Untuk Meminimalisasi Susut Bobot Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Pada Suhu Ruang*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Rizqi, D. N. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Di Uptd Perbibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang*. Jakarta. Universitas Sebelas Maret.
- Roziqin, M. L. 2016. *Respon Kualitas Penyimpanan Cabai Merah Keriting (Capsicum Annum L.) Pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rukhana, I. S. 2017. *Pengaruh Lama Pencelupan Dan Penambahan Bahan Pengawet Alami Dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (Capsicum Annum L.)*. Malang. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Salveit, M. 2004. *Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Crops*. Department of Agriculture , Beltsville.
- Sari, R. M. 2017. *Pengaruh Klorin dan Pelapis Buah pada Tingkat Kemasakan yang Berbeda Terhadap Perkembangan Stadium dan Mutu Buah Nanas (Ananas Comosus) Kultivar Md2*. Bandar Lampung. Universitas Lampung.
- Sarumaha L. D. V. 2019. *Pengaruh Pelapisan Kitosan Pada Buah Cabai Terhadap Intensitas Penyakit Antraknosa Dan Kualitas Buah*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sauni. 2021. *Pengaruh Paparan Siklik Gas Ozon Terhadap Mutu Cabai Selama Proses Penyimpanan*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas
- Sembiring, N. N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (Capsicum Annum, L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. [Tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara. 144 hal.
- Shabrina A. N., S. B. M. Abduh, A. Hintono, Y. Pratama. 2017. *Sifat Fisik Edible Film yang Terbuat dari Tepung Pati Umbi Garut dan Minyak Sawit*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(3):138-142.
- Susilowati. (2008). *Isolasi dan identifikasi senyawa karotenoid dari cabai merah (capsicum annuum linn.)*. Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Sutarmi dan H. Rozaline. 2006. *Taklukkan Penyakit Dengan VCO*. Jakarta: Penebar Swadaya. 59 hal.
- Taufik M. 2010. *Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(2): 68-69.
- Tifani, K. (2019). *Studi kombinasi hot water treatment dan uv-c dalam mempertahankan mutu cabai (capsicum annum , l) selama penyimpanan dalam mempertahankan mutu cabai*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.

Winarti, C. Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Litbang Pertanian (31): 85-93.

Zoffoli J.P., B. A. Latorre, N. Daire, S. Viertel. 2005. *Effectiveness of chlorine dioxide as influenced by concentration, pH, and exposure time on spore germination of Botrytis cinerea, Penicillium expansum and Rhizopus stolonifer*. Ciencia e Investigacion Agraria 32(3): 142 – 148.

