

DAFTAR PUSTAKA

- Afrazak, J., Erma P., dan Endang K. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. Semarang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Matematika. Universitas Diponegoro. Volume XXII, No 1:55.
- Agus, P., Widdi U., dan Isyuniarto. 2007. *Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi terhadap Umur Simpan Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)*. Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan: 237-239.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Cetakan pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumi.
- Apriadi, W.H. 2001. *Si Pedas yang Berkhasiat Obat*. Available at : <http://www.sedap-sekejap.com/artikel/2001/edisi3/files/sehat.htm> Opened : 06.08.2006.
- Arnon, D.I. 1949. *Copper Enzymes in Isolated Chloroplast*. Polyphenol Oxidase in Beta vulgaris. *Plant Physiol.* 24, hlm. 1-5.
- Arora, S.K., Brar J.S., Jitender K., Batra B.R., and Mangal J.L. 2000. *Effect of Gibberellic Acid (GA3) Treatment on The Shelf-life of Chilli (Capsicum annum L.) cv. Pusa Jwala*. *Journal of Research*. Haryana: Agricultural University. 30(12): 37-39.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Cetakan pertama. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Azahari, D.H. 2004. *Cara Penanganan Pascapanen yang Baik Good Handling Practices (GHP) Komoditi Holtikultura*. Jakarta: Rajawali.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. *Produksi Cabe Besar Menurut Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.
- BSN. 1998. *Standar Nasional Cabai Merah Segar: SNI 01-4480-1998*. Jakarta.

- Cahyono, B. 2003. *Cabai Rawit Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Chaudary, B.R., Sharma M.D., Shakya S.M., and Gautam D.M. 2006. *Effect of Plant Growth Regulators on Growth, Yield and Quality of Chilly (Capsicum annum L.) at Rampur*. Journal of the Institute of Agriculture and Animal Science. Chitwan.
- Chitravathi, K. Chauhan O.P., and Raju P.S. 2015. *Influence of Modified Atmosphere Packaging on Shelf-life of Green Chillies (Capsicum annum L.)*. Journal Food Packaging and Shelf Life 4. 1-9.
- Chuang, M.T., Lin Y.S., and Hou W.C. 2007. *Ancordin, the Major Rhizome Protein of Madeira-Vine, with Trypsin Inhibitory and Stimulatory Activities in Nitric Oxide Productions*. Peptides. 28(6): hal 1-6.
- Dutta, D., Chaudhuri U.R., and Chakraborty R. 2005. *Structure, Health Benefits, Antioxidant Property and Processing and Storage of Carotenoids*. African J Biotech 4 (13): 1.510-1.520.
- Diennazola, R. 2008. *Pengaruh Sekat dalam Kemasan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu*. Skripsi. Bogor: Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1981. *Daftar Komposisi Makanan*. Direktorat Gizi: Departemen Kesehatan RI.
- Fagundes, C., Moraes K., Perez-Gago M.B., Palou L., Maraschin M., and Monteiro A.R. 2015. *Effect of Active Modified Atmosphere and Cold Storage on the Postharvest Quality of Cherry Tomatoes*. Journal Postharvest Biology and Technology 109. 73-81.
- Fonseca, Susana C., Oliveira, Fernanda A.R., Brecht, and Jeffrey K. 2002. *Modelling Respiration Rate of Freshfruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a review*. USA. J. Food Eng. 52: 99-119. Paper. No. 174. Rome.pp. 73-95.
- Godam. 2006. *Pengertian dan Definisi Vitamin - Fungsi, Guna, Sumber, Akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin*. Available at : http://organisasi.org/pengertian_dan_definisi_vitamin_fungsi_guna_sumber_akibat_kekurangan_macam_dan_jenis_vitamin Opened :01.11.2006. [20 Februari 2015].
- Gunardi, Y.S. 1996. *Sorpsi Isotermis Pengaruh Pengemasan dan Peramalan Umur Simpan Ikan Kembung (Ratrelliger Sp.) Asin Kering dalam Kemasan Plastik*.

Skripsi. Bogor: Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Gunasena, H., Puspakumara, and M. Kariyawasam. 2006. *Dragon Fruits Hylocereus (Haw) Britton and Rose*. <http://www.worldagrofor.org/pdf>. Diakses pada tanggal 24 Oktober 2012.

Harpenas, A. dan Dermawan, R. 2011. *Budidaya Cabai Unggul (Cabai Besar, Cabai Keriting, Cabai Rawit dan Paprika)*. Cet.2. Jakarta: Penebar Swadaya.

Hasanah, U. 2009. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (Capsicum annum varietas Sunny)*. Tesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Imdad, Heri, P., dan Abdjad, A.N. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Iswari, K., A. Syufri, A. Waita dan Harmaini. 2011. *Cara Benar Menyimpan Cabe Merah*. Peneliti dan Penyuluh pada BPTP Sumbar: ePetani.

Ittah, Y., Kanner J., and Granit R. 1993. *Hydrolysis Study of Carotenoid Pigments of Paprika (Capsicum annum L. variety Lehava) by HPLC/Photodiode Array Detection*. Journal of Agricultural and Food Chemistry 41, 899-901.

Johnson, C.S., F.M. Steinberg, and R.B. Rucker. 1998. *Ascorbic acid*. In: *Hand book of Vitamins* (Edited by: Rucker RB, Sultie, McCormick, Machlin). Marcel Dekker Inc, New York p: 529-585.

Kader, A.A. 1992. *Modified Atmosphere During Transport and Storage. In Postharvest Technology of Horticultural Crops (Kader,.)*. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Publication No. 3311.

Kader, A.A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. USA: The Regents of the University of California.

Kamarudin, A., Y.A. Purwanto, A. Rofiq, dan A. Saepuluyun, 2003. *Pendinginan Adsorpsi sebagai Pendingin Tambahan untuk Penyimpanan Sayuran Tropis*. Working Paper No 1. <http://ipb.ac.id/> [27 Februari 2015].

Kappel, F., and MacDonal R.A. 2002. *Gibberellic Acid Increases Fruit Firmness, Fruit Size, and Delays Maturity of 'Sweetheart' Sweet Cherry*. J. Enol. Vitew: 56(4): 38-43.

- Kartasapoetra, A.G. 1989. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Bina Aksara. hal 33-36.
- Karyanto, E., dan Emon P. 2003. *Teknik Mesin Pendingin*. Bandung: Restu Agung.
- Kholidi, 2009. *Studi Tanah Liat Sebagai Pembawa Kalium Permanganat pada Penyimpanan Pisang Raja Bulu*. Skripsi. Bogor: Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Lamona, A. 2015. *Penggunaan Jenis Kemasan dan Suhu yang Berbeda untuk Penyimpanan Sementara Cabai Merah Keriting (Capsicum annum L.) Segar*. Tesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Manolopoulou, H., Xanthopoulos G., Douros N., and Lambrinos Gr. 2010. *Modified Atmosphere Packaging Storage of Green Bell Peppers: Quality Criteria*. *Biosystems Engineering*. 106:535-543.
- Mac Kinney. 1941. *Absorption of Light by Chlorophyll Solutions*, J. Biol. Chem., 140, hlm. 315-332.
- Martoredjo, T. 2009. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Yogyakarta: Bumi Aksara.
- Muliansyah, 2004. *Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (Garcinia mangostana L.) Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Tesis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Naidu, K. A. 2003. *Vitamin C in Human Health and Disease is Still a Mystery An Overview*. *Nutrition Journal*, 2(7): hal 1-29.
- Nisa, C. dan Rodinah. 2005. *Kultur Jaringan Beberapa Kultivar Buah Pisang (Musa paradisiaca L.) dengan Pemberian Campuran NAA dan Kinetin*. *Bioscientiae*. 2: 23-36.
- Novaliana, N. 2008. *Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (Ananas comosus L. Merr)*. Skripsi. Bogor: Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, M. 2009. *Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos Chanos)*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*; Vol 14, No. 1. Lampung: Bandar Lampung.
- Nyanjage, M.O., Nyalala S.P.O., Illa A.O., Mugo B.W., Limbe A.E., and Vulimu E.M. 2005. *Extending Post-Harvest Life of Sweet Pepper (Capsicum annum*

L. 'California Wonder') with Modified Atmosphere Packaging and Storage Temperature. *Agricultura Tropica et Subtropica* 38 (2): 28-32.

Padayatty, S.J. 2003. *Review Vitamin C as an Antioxidant: Evaluation of its Role in Disease Prevention*. *Journal of the American College of Nutrition*, 22: 18-35.
Pak. J. Bot., 40: 1359-1386.

Pantastico. 1986. *Fisiologi Pascapanen*. Yogyakarta: Gadjah mada University Press.

Pantastico, Er. B. 1997. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Terjemahan Kamariyani. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas. Gramedia.

Rachmawati, R., Defiani, M.R., dan Suriani, N.L. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (Capsicum frutescens)*. *Jurnal Biologi*. 13. 36-40.

Rochman. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal selama Penyimpanan Dingin*. Tesis. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Rohmana. 2000. *Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh dalam Penanganan Pascapanen Pisang Cavendish (Musa cavendishii L.)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Rukmana, R. 2001. *Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, R. 1996. *Usaha Tani Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Yogyakarta: Kanisius.

Rukmana, R. dan Y. Yuniarsih. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta: Kanisius.

Sabana, S. 2000. *Kemasan Sebelum Kertas dan Plastik*. *Jurnal Seni Rupa dan Design* Vol. 1. No 1: hal 1-4.

Safaryani, N., Haryanti S., dan Hastuti E.D. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica oleracea L.)*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15(2). 39-46.

Salisbury, F.B., dan Ross, C.W. 1995. *Fisiologi Tumbuhan*. Jilid 1. Bandung: Penerbit ITB.

- Santika, A. 2007. *Agribisnis Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Santoso, U., dan Nursandi, F. 2003. *Kultur Jaringan Tanaman*. Malang: Penerbit Universitas Muhammadiyah Malang.
- Santoso, B. B., dan B. S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Sembiring, N.N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Tesis. Medan: Pascasarjana Universitas Sumatera Utara.
- Setyabudi, D.A., Hikmah, Wisnu B., Sunarmani, Qonytah, Irfan B., Fajar K., Ali A., dan Indah A. 2013. *Laporan Penanganan Segar Varietas Unggul Baru (UVB) Kentang dan Cabe untuk Meningkatkan Daya Simpannya*. Kementerian Pertanian: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Seymour, G., Taylor, J., and Tucker, G.A. 1993. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman & Hall. London.
- Seyoum, T.W., Osthoff G., and Steyn M.S., 2001. *Effect of Modified Atmosphere Packaging on Microbiological, Physiological and Chemical Qualities of Stored Carrots*. J. Food Technol Afr 2001: 6: 138-143.
- Shakty. 2008. *Teknik Penyimpanan Hasil Pertanian Buah Jeruk*. <http://one.indoskripsi.com> [27 Februari 2015].
- Solihati, A.A. 2008. *Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Buah Naga (Hylocereus undatus) Terolah Minimal*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke tiga. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudaro, Y. dan Dewi A.R. 2000. *Pengeringan Cabai*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sunarmani, Agustinisari I., Setyabudi D.A., dan Nurjanah R. 2015. *Teknologi Pascapanen Cabai Merah*. Cetakan Kedua. Jakarta: IAARD Press.
- Susila, A.D. 2006. *Panduan Budidaya Tanaman Sayuran*. Bogor: Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Tajul, I., Sutrisno, dan Titi C.S. 2012. *Pengaruh Kemasan Starch-Based Plastics (Bioplastik) terhadap Mutu Tomat dan Paprika selama Penyimpanan Dingin*. J. Teknologi Industri Pertanian. 22(3): 189-197.
- Tano, K., Koffi R.N., Koussemon M., and Oule M.K. 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*. Jurnal Litbang Pertanian, 30(2): hal 66-72.
- Techavuthiporn, C. and Boonyaritthongchai P. 2016. *Effect of Prestorage Short-term Anoxia Treatment and Modified Atmosphere Packaging on the Physical and Chemical Changes of Green Asparagus*. Journal Postharvest Biology and Technology 117. 64-70.
- Trenggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Trubus. 2003. *Menguak Pasar Cabai Paprika*. Trubus no. 399. Jakarta.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Wanda, S. 2013. *Pengaruh Lama Blansir Cabai Merah Keriting (Capsicum annuum L.) dalam Larutan Dipsol terhadap Mutu Cabai Merah Kering Utuh*. Skripsi. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Wetherell, D.F. 1982. *Pengantar Propagasi Tanaman Secara In Vitro*. (Terjemahan). New Jersey: Avery Publishing Group Inc. Wayne.
- WHO. 2007. *Dietary Intake Vit.C Recommendation*. Retrieved on 2007-02-20.
- Wills, R.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. McKasson, and E.G. Hall. 1981. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. Australia: New South Wales University Press, Kensington.
- Winarno, F.G. dan Aman W. 1991. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wiryanta, B.T.W. 2002. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Cet-1. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Zaulia, O., Razali M., Aminuddin H., Omar D.C., Ng K.H., and Habsah M. 2006. *Effect of Different Packagings and Storage Temperatures on The Quality of Fresh-Cut Red Chilli*. *J. Trop. Agric. and Fd. Sc.* 34(1):67-76.
- Zuhairini, E. 1996. *Memperpanjang Kesegaran Buah*. http://pertanian.uns.ac.id/%7Eagronomi/dashor_link/pengaruh_suhu_simpan_pada_buahan.pdf. [3 Maret 2011].

