

DAFTAR PUSTAKA

- Andian, A. 2014. Radiasi dan Aktivitas Mikrobia. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. 127 hal.
- Anem, M. 2012. Chili-Indek Kematangan. Galeri Perdana Langkawi. <http://animhosnan.co.id>. [15 Februari 2015].
- Chintya, R.D. dan Nisa, F.C. 2015. Pengaruh Daya Lampu dan Lama Iradiasi Ultraviolet Terhadap Karakteristik Sari Buah Murbei (*Morus alba* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3 (2): 610-619.
- Dalimunthe, K.T. 2012. Analisa Kuantitatif Residu Insektisida Profenofos pada Cabai Merah Segar dan Cabai Merah Giling di Beberapa Pasar Tradisional Kota Medan Tahun 2012. [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatra Utara. 146 hal.
- Diana, M. 2014. Kajian perubahan Sifat Fisik Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) pada Beberapa Bahan Kemasan dan Suhu Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 44 hal.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung. CV. Alfabeta.
- Fardiaz. 1993. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Jurusan Tekonologi Pangan dan Gizi, FATETA, IPB. Bogor.
- Fonseca, S.C, Oliveira, F.A.R, Brecht, J.K. 2002. Modelling Respiration Rate Of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a review. *J. Food Eng* 52: 99-119.
- Handayani, S. 1994. *Pangan dan Gizi*. Sebelas Maret.
- Hartini, S. 2009. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kontaminasi Deterjen Pada Air Minum Isi Ulang Di Depot Air Minum Isi Ulang (Damiu) di Kabupaten Kendal Tahun 2009. [Skripsi]. Semarang: Program Studi Magister Kesehatan Lingkungan. Universitas Diponegoro. 138 hal.
- Lamona, A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian* 3 (2): 145-152.
- Masnun. 2015. *Penanganan Pasca Panen Cabai*. Kementerian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengemabangan SDM Pertanian: Jambi.

- Miskun A.R. 2013. Ketahanan Kultivar Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Terhadap Jamur *Colletotrichum Capsici (Syd.) Butler & Bisby* Penyebab Penyakit Antraknosa. [Skripsi]. Lampung: UNILA. 42 hal.
- Nurdjannah, Purwanto R., dan Sutrisno, Y.A. 2011. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Fisik Cabai Merah. *Jurnal Pasca Panen* 11(11): 2014.19-29.
- Nurhayati. 2014. Penggunaan Ultra Violet Untuk Menekan Penyakit Busuk Asam Pada Buah Tomat Pascapanen. [Skripsi]. Palembang: Jurusan Hama dan Penyakit Tumbuhan Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. 64 hal.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura* 4 (3): 148-156.
- Okik, C.H. 2104. Pengaruh Intensitas Ultraviolet dan Pengadukan Terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E.Coli. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan* 2 (1): 18-23.
- Pahlevi, R.N., Trisnowati, S., dan Tarwaca, S.P. 2013. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu Buah Stroberi. *Vegetalika* 2 (2): 87-99.
- Pangidoan, S., Sutrisno., dan Purwanto, A. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan untuk Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 7 (1): 203.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Kamariyani, (penerjemah); Gembong, T., (editor). 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 887 hal.
- Pesis, E., Aharoni, D., Zion, A., Ben-Arie, R., Aharoni, N., dan Fuch, Y. 2000. Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging Alleviates Chilling Injury Symptoms in Mango Fruit. *Postharvest Biology and Technology* 19: 93-101.
- Prayudi, B. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.
- Rizqi, N.D. 2010. Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) di UPTD Perbibitan Tanaman Holtikultura desa Pakopen Kecamatan Bandungan

Kabupaten Semarang. [Skripsi]. Semarang: Universitas Sebelas Maret. 51 hal.

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

Rukmana, R. dan Yuniarsih, Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta. Kanisius. 41 hal.

Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum Annuum*, L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. [Tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara. 144 hal.

Setyaning, U. 2010. Pengaruh Lama Penyinaran UV-C Terhadap Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. 76 hal.

Suharyono dan Kurniadi, M. 2010. Efek Ultraviolet dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat. *Agritech* 30 (1): 25-31.

Sumarni, N. dan Agus M. 2005. *Budidaya Tanaman Cabai Merah*. Bandung. Balai Penelitian Tanaman Sayuran.

Trisnowati, S., Suyadi, Wahyuni, P.S., Adhayati, N. 2012. Menunda kerusakan buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) dengan berbagai lama penyinaran UV-C dan penyimpanan pada suhu rendah. *Ilmu Pertanian* 15(2): 100 – 112.

Utami, D. A. 2012. Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting Dan Cabe Rawit Yang Difermentasi. [Skripsi]. Makassar: Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin. 69 hal.

Winarno, F. G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Holtikultura. M Brio Press. Bogor. 195 hal.