

## 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 2018].
- Asni, 2009. *Pengaruh Hipoksia Berkelanjutan Terhadap Kadar Malondialdehid, Glutation Tereduksi, dan Aktivitas Katalase Ginjal Tikus, Maj Kedokt Indo*, 59 (12): 595-600
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. *Produksi Cabe Besar Menurut Provinsi*. Jakarta: Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Kadar Vitamin C Standar pada Bahan pangan*. [http://infolpk.bsn.go.id/index.php/?sni\\_main/sni/detail\\_sni/10904](http://infolpk.bsn.go.id/index.php/?sni_main/sni/detail_sni/10904). Diakses pada tanggal 30 September 2018 pukul 16.38 WIB di Padang.
- Ball, J. A. 1997. *Evaluation of Two Lipid-Based Edible Coating for Their Ability to Preserve Post Harvest Quality of Green Bell Pepper*. Skripsi. Human Nutrition, Foods, and Exercise Faculty of The Virginia Polytechnic Institute and State University.
- Barka, E. A. 2001. *Protective enzymes against oxygen species during ripening of tomato (*Lycopersicum esculentum*) fruits in response to low amounts of UV-C*. *Australian Journal of Plant Physiology* 28: 785–791
- 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.
- Departemen Pertanian. 2016. *Standar Nasional Indonesia. Badan Standarisasi Nasional (BSN)*. Jakarta.
- Diennazola, R. 2008. *Pengaruh Sekat dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu*. [Skripsi]. Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Fahmy, K., and Nakano, K. 2014. *The individual and combined influences of low oxygen and high carbon dioxide on chilling-injury suppression in cucumber fruit*. *Environ. Control Biol.*, 52(3), 149–153.

- Fauziah, W.K. 2016. *Kajian Penyinaran Uv-C Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Goukh, A. B. A., Shattir, A. E. T., dan Mahdi, E. F. M. 2010. *Physico-Chemical Changes During Growth and Development of Papaya Fruit*. J. Agric Biol. 1(5): 871-877.
- Hasbullah, R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Atmosfir Terkendali*. Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol 21. No. 4. Desember 2007.
- Handayani, S. 1994. *Pangan dan Gizi*. Sebelas Maret.
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest biology and technology: An overview*. In "Postharvest technology of horticultural crops" (ed. by Kader, A. A.), Ed. 3. Univ. California, Div. Agric. Nat. Resour., Oakland, CA, p 39-47.
- Lamona, A. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar*. Jurnal Keteknikan Pertanian 3 (2): 145-152.
- Masnun. 2015. *Penanganan Pasca Panen Cabai*. Kementerian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengemabangan SDM Pertanian. Jambi.
- Miskiyah, Widaningrum, dan Winarti, C. 2010. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah (Capsicum Anum var. Athena)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian 7(2): 9-16.
- 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.
- 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.
- Okik, C.H. 2014. *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 Keteknik 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.
- Rukmana, R. dan Yuniarsih, Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta: Kanisius. 41 hal.
- Rizqi, N.D. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum annum L) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang*. [Skripsi]. Semarang: Universitas Sebelas Maret. 51 hal.
- Saputra, Edo. 2016. *Aplikasi Kinetin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah ((Capsicum annum L)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- 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.
- Setyaning, U., Sulistyaningsih E., Trisnowati S. 2011. *Pengaruh Lama Penyinaran UV-C Terhadap Umur Simpan Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada. 76 hal.
- Shahnawaz, M., Saghir A.S., Aasia A.P., and ShahzorG.K. 2012. *Quality Characteristic of Tomatoes (Lycopersicum esculentum) Stored in Various Wrapping Materials*. *African Journal of Food Science and Technology*. Vol3 (5)
- Shen, Y. Sun, Y. Qiao, L. Chen, J. Liu, D. Ye Xingqian. 2012. *Postharvest biology and technology: An overview*. In "Effect of UV-C treatments on phenolic compounds and antioxidant capacity of minimally processed Satsuma mandarin during refrigerated storage". Univ. Zhejiang, p50-57.

- 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.
- Supriati, E. 2013. *Kajian Penggunaan Bahan Pengemas Kardus dan Plastik Berventilasi pada Penyimpanan Cabai Merah (Capsicum annumL.) Segar*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Syska, K. 2006. *Kajian Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Etilen terhadap Perubahan Fisiologi dan Mutu Buah Pepaya Varietas IPB 1* [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Vicente. Ariel, R. Pineda, C. Lemoine, Laura. Ccivello, Pedro M 2004. *Postharvest biology and technology: An overview*. In “UV-C treatments Reduce decay, retain quality and alleviate chilling injury in pepper”. Instituto Nacional de Tecnologis Agropecuaria (INTA). Argentina. P 69-78.
- Walker, S. 2010. *Postharvest Handling of Fresh Chiles*. New Mexico State University. Mexico.
- Yunus, Moch. 2001. *Pengaruh Antioksidan Vitamin C Terhadap MDA Eritrosit Tikus Wistar Akibat Latihan Anaerobik*. *Jurnal Pendidikan Jasmani*, (1): 9-16.
- Zainuri, M. dan Wanandi, S.I. 2012. *Aktivitas Spesifik Manganase Superoxide Dismutase (MnSOD) dan Katalase pada Hati Tikus yang Diinduksi Hipoksia Sistemik: Hubungannya dengan Kerusakan Oksidatif*. *Jurnal Media Litbang Kesehatan*, 22(2): 87-92.