

DAFTAR PUSTAKA

- Asni, 2009. *Pengaruh Hipoksia Berkelanjutan Terhadap Kadar Malondialdehid, Glutation Tereduksi, dan Aktivitas Katalase Ginjal Tikus, Maj Kedokt Indo*, 59 (12): 595-600
- Departemen Pertanian. 1999. *Standar Nasional Indonesia*. Badan Standarisasi Pertanian [BSN]. Jakarta
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. CV. Alfabeta. Bandung.
- 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
- _____. 2016. *Effective Transport and Storage Condition for Preserving The Quality of 'Jiro' Persimmon in Export Market*. *Agriculture and Agricultural Science Procesia* 9 (2016) 279-290.
- Farista, M.U. 2016. *Kajian Perlakuan Hot Water Treatment (HWT) untuk Menekan Gejala Chilling Injury Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.) pada Penyimpanan Suhu Rendah*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fauziah, W.K. 2017. *Kajian Penyinaran UV-C Terhadap Mutu dan Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Universitas Andalas . Padang.
- Gonzales, G.A. Gayosso, L. Cruz, R. Fortiz, J. Baez, R. dan Wang, C.Y. 2000. *Polyamines Induced by Hot Water Treatments Reduce Chilling Injury and Decay in Pepper Fruit*. *Postharvest Biology and Technology* 18 :19–26.
- Gysberth, P., A. Purwanto, E. Darmawati. 2017. *Perlakuan Panas Untuk Mengurangi Kerusakan Dingin Pada Buah Mangga (Mangifera Indica L.) selama Penyimpanan Rendah*. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Harpenas, A. Dan Dermawan, R. 2011. *Budidaya Cabai Unggul (Cabai Besar, Cabai Keriting, Cabai Rawit dan Paprika)*. Cet.2. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hasbullah R. 2002. *Studies on the postharvest treatments for export preparation of tropical fruits: mango* [disertasi]. Jepang: Kagoshima University.

- Herdiana, N. 2010. *Pengurangan Chilling Injury melalui Heat Shock Treatment dan Aloa Vera Coating Buah Tomat (Lycopersicon esculantum mill) Selama Penyimpanan Dingin*. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hutabarat OS. 2008. *Kajian Pengurangan Chilling injury Tomat Yang Disimpan Pada Suhu Rendah*. [Thesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Imahori, Y., Takemura, M., Bai, J. 2008. *Chilling Induced Oxidative Stress and Antioxidant Responses in Mume (Prunus Mume) Fruit During Low Temperature Storage*. *Postharvest Biol. Technol.* 49:54_60.
- Ilimi,N.K, Poerwanto,R dan Sutrisno. 2015. *Perlakuan Air Panas dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Mempertahankan Kualitas Buah Mangga (Mangifera indica L.) cv Gedong*. *Jurnal Hort.* 75 (1):78-87.
- Johansyah, A. Prihastanti, E. dan Kusdyantini, E. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum. Mill)*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. [Vol.XXII No. 1, Maret 2014. 46-57]. Universitas Diponegoro. Semarang.
- 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.
- Kaka, A.K., Ibupoto, K.A., Chatta,S.A.S., Mangio,H.U.R., Junezo, S.A., Soomro, A.H., Khaskhelis, S.G., dan Kaka, S.K. 2018. *Effect of hot water treatments and storage period on the quality attributes of banana (Musa sp.) fruit*. *Bolan Society for Pure and Applied Biology*. Pakistan.
- Marisi, Nainggolan, R.J., Julianti,S. 2016. *Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu jeruk Siam Brastagi (Citrus nobilis lour var microcarpa) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Moscetti, R., M.T. Frangipane, D. Monarca, M. Cecchini, and R. Massantini.2011.*Maintaining The Quality of Unripe, Fresh Hazelnut Through Storage Under Modified Atmospheres*. *Postharvest Biology and Technology* 65 (2012) 33-38.
- Mulianda, P. *Kombinasi Penyinaran UV-C dan Kemasan Atmosfer Terkendali dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. [Skripsi]. UNAND. Padang
- Mulyawanti, I., K.T Dewandari., dan Yulianingsih. 2008. *Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku*. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. J. Pascapanen* 5(1): 51-58. Bogor.

- Nurdjannah, R. Purwanto, Y.A. dan Sutrisno. 2014. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Fisik Cabai Merah*. Jurnal Pascapanen. [Vol II No. 1, 2014. 19-29]. IPB. Bogor.
- Nurhayati, Hasbullah, R. dan Purwanto, Y.A. 2014. *Pengaruh Vapor Heat Treatment dan Suhu Penyimpanan pada Mutu Buah Pepaya*. Jurnal Pascapanen 11 (1) 2014 ; 39-47.
- Pakpahan, E.F. 2018. *Pengaruh Hot Water Treatment pada Buah Salak Pondoh Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Parjito, A. 2007. *Pengaruh Perlakuan Panas Metode Vapor Heat Treatment terhadap Mutu Pepaya (Carica Papaya L.)*. [Skripsi]. IPB. Bogor
- Pradhana,A,Y.2016. *Respon Mutu Pisang Kultivar Mas Kirana terhadap Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif*. Jurnal Litbang Pertanian
- Purwanto, Y.A., Herdiana, N., dan Sutrisno. 2010. *Heat Shock Treatment Untuk Mengurangi Gejala Chilling Injury Produk Pertanian Segar yang Disimpan pada Suhu Rendah*. Jurnal Keteknikan Pertanian. [Vol. 24, No 1 April 2010]. IPB. Bogor.
- Puspitasari,R.I. 2006. *Model Pendugaan Konsentrai O₂ dan CO₂ dalam kemasan Atmosfir Termodifikasi*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Rahman, M.M. Miraruddin, M. Chowdury, M.G. Khan, M.H.H. dan Matio. M.A. 2012. *Effects Of Different Packaging Systems and Chlotife of Green Chilli*. Journal Agrilres. 37 (4). hlm [729-736. ISSN 0258-7122]. Bangladesh.
- Rizqi, N.D. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum annum L) di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura desa Pakopen Kecamatan Bandungan*. UPTD. Bandung.
- Saputra, E. 2016. *Kajian Penggunaan Kinetin Terhadap Kesegaran Cabai Merah (Capsicum annum L.) dengan Jenis Kemasan yang Berbeda Selama Penyimpanan*. [Thesis]. Universitas Andalas. Padang.
- Setiadi. 2015. *Bertanam Cabai di Lahan dan Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soesanto. 2006. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Akademika. Yogyakarta.
- Sugianti, C. N.Dwi Dian, M.Diana. 2018. *Pengaruh Hot Water Treatment (HWT) dan Perlakuan Pelilinan dengan Ekstrak Jahe terhadap Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Universitas Lampung. Lampung

- Sumarni, N. dan Agus M. 2005. *Budidaya Tanaman Cabai Merah*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Sutrisno. Ferry, R. dan Yuda, P. 1999. *Penyusunan dan Pengujian Model Pendugaan Konsentrasi O₂ dan Co₂ dalam Kemasan Modified Atmosphere Sayuran Tropika*. Buletin Keteknikan Pertanian. [Vol. I No. 1, April 1999. 9-19]. Bogor.
- Trinurasih, S. 2013. *Penggunaan Hot Water Treatment dan CaCl₂ untuk mencegah Kerusakan Fisiologis Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.)*. Jurnal Keteknikan Pertanian. [Vol. 27. No 1 April 2013. 41-48]. Bogor.
- Utama, I. M. dan Antara, N. 2013. *Modul Kuliah Pasca Panen Tanaman Topika*. UNUD. Bali.
- Vermeiren, L, Devlieghere, F, van Beest, M, Kruiff, N & Debevere, J 2000, 'Developments in the active packaging of foods', Trends in Food Sci. Technol., no. 10, pp. 77-86
- Widodo, S. E., D. K. Abdullah, K. Setiawan, dan Zulferiyenni. 2007. *Technology Modified Atmosphere Packaging Buah Duku Berkitosan*. Seminar Nasional Hortikultura Indonesia. Universitas Nasional Sebelas Maret, Surakarta, 17 November 2007. Hlm. 639-644.
- Yulianti, L.E. 2106. *Perlakuan Air Panas untuk Mempertahankan Mutu Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.) Selama Penyimpanan*. [Thesis]. IPB. Bogor
- Zainal, P.W. dan Rusnam 2017. *Kajian Penerapan Hot Water Treatment (HWT) dan Kalsium Klorida (CaCl₂) untuk Mempertahankan Kualitas Buah Alpukat*. Universitas Andalas. Padang.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Cabai di Indonesia Tahun 2012-2016*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

