

DAFTAR PUSTAKA

- Andian, A. 2014. *Radiasi dan Aktivitas Mikrobia*. [Skripsi]. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Anem, M. 2012. *Chili-Indeks Kematangan*. Galeri Perdana Langkawi. <http://animhosnan.co.id>., diakses tanggal 20 September 2018.
- Asgar, A., Musaddad, D., dan Sutarya, R. 2017. *Pengaruh Ozonisasi dan Kemasan untuk Mereduksi Residu Pestisida dan Mempertahankan Karakteristik Kesegaran Cabai Merah dalam Penyimpanan*. *Jurnal Penelitian Tanaman Sayuran* 27 (2) : 241-252.
- Asgar, A., Mussadad, D., Setyabudi, D. A., dan Hassan, Z. H. 2015. *Teknologi Ozonisasi untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai Cultivar Kencana selama Penyimpanan*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Penelitian* 12 (1): 21-27.
- Asni. 2009. *Pengaruh Hipoksia Berkelanjutan terhadap Kadar Malondialdehid Glutation Tereuksi dan Aktivitas Katalase Ginjal Tikus*. *Maj Kedokteran Indo* 59 (12): 595-600.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia*. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura. 2088-8392.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Produksi Cabe Besar Menurut Provinsi*. Jakarta : Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura.
- Barka, E. A. 2001. *Protective Enzymes Against Oxygen Species Daring Ripening of Tomato Fruits in Respose do Low Amounts of UV-C*. *Australian Journal of Plant Physiology* 28: 785-791.
- Chatib, O. C., Fahmy, K., Mislaini, R. 2016. *Kajian Penyinaran Sinar UV-C dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah (Capsicum annum, L.) selama Penyimpanan*. *Prosiding PERTETA ISSN: 2548-5040*.
- 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.
- Dendang, N., Lahming, Rais, M. 2016. *Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Cabai Merah (Capsicum annum, L.) dengan Menggunakan Cabinet Dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 2 : 30-39.
- Departemen Pertanian. 2009. *Standar Nasional Indonesia*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Effendi, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung. Alfabeta CV.
- Entjang, I. 2011. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat*. Bandung. Citra Aditya Bhakti.

- Fahmy, K., dan 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.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan Edisi Pertama*. Jakarta. Grafindo Pertama.
- 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.
- Firman. 2012. *Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus pada Penyimpanan Buah Rambutan (Nephelium lappaceum, Linn)*. [Skripsi]. Makasar. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- 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. Agril Biol.* 1 (5): 871-877.
- 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.
- Hasbullah, R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfir Terkendali*. *Jurnal Keteknik Pertanian* 21 (4).
- Hodges, P. E., Mckee, A. H. Z., Davis, B. P., dan Payne, W. E. 1999. *The Yeast Proteome Database (YPD): a Model for The Organization and Presentation of Genome-wide Functional Data*. *Nucleic Acids Research* 27 (1) : 69-73.
- 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.
- 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, 39-47.
- _____. 1985. *Postharvest Biology and Technology: an Overview*. In "Postharvest Technology of Horticultural crops", University of California, Div. Agric. Nat Resour., Oakland, CA, 3-7.
- Lamona, A. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar*. *Jurnal Keteknik Pertanian* 3 (2): 145-152.
- Maharaj, R., Arul, J., dan Paul N. 2010. *UV-C Irradiation of Tomato and Its Effect on Color and Pigments*. *Original Article (AENSI)* 4 (2): 308-315.
- Masnum. 2015. *Penanganan Pasca Panen Cabai*. Jambi. Kementerian Pertanian. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian.

- Mulianda, P. 2018. *Kombinasi Penyinaran UV-C dan Kemasan Atmosfer Terkendali dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Padang. Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.
- Mulyawanti, I., Dewandari, K.T., dan Yulianingsih. 2008. *Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian 5 (1): 51-58.
- Nurhayat dan Wiji. 2014. *Produksi Cabai RI Lebih Tinggi daripada Kebutuhan Masyarakat tapi Harga Naik Turun*. [http://finance.detik.com/read/2014.06/30/155656/2623393/4/produksi-cabai-ri-lebih-tinggi-daripada-kebutuhan-masyarakat-tapi-harga-naik-turun](http://finance.detik.com/read/2014/06/30/155656/2623393/4/produksi-cabai-ri-lebih-tinggi-daripada-kebutuhan-masyarakat-tapi-harga-naik-turun), diakses tanggal 22 September 2018.
- Nurhayati, S. 2002. *Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-Buahan*. Jurnal Bionatura 4 (3) : 148-156.
- Nurdjannah, R. 2011. *Perubahan Kualitas Cabe Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- 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 UV-C dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu Buah Stroberi*. Vegetalika 2 (2) : 87-99.
- 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.
- Patel, K. 2001. *What is Ozone?.* Ozonetek Limited 30 Landons Road. India. Madras 600010.
- Pratama, Y., Adianti, A., Prastiwi, D., Khasanah, R., Muhlisin, Z., dan Nur, M. 2016. *Penerapan Teknologi Plasma dengan Memanfaatkan Rancang Bangun Ozone Generator untuk Pengawetan Cabai Merah (Capsicum annum L.) Guna Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Youngster Physics Journal 5 (2) : 69-74.
- Peet, M. 2001. *Peppers*. <http://www.cals.nsc.edu>. Diakses tanggal 20 September 2018.
- Pesis, E., Aharoni, D., Zion, A., Ben-Arie, R., Aharoni, N., dan Fuch, Y. 2000. *Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging Allviates Chilling Injury Symptoms in Mango Fruit*. Postharvest Biology and Technology 19 : 93-101.
- Reyes, V. 1998. *Packaging and Shelf Life Extension of Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Bul. Pascapanen Hort. 1 (3): 1-5.

- Rukmana, R., dan Yuniarsih, Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rochman, A. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Salvador, A., Abad, I., Arnal, L., and Martinez-Javega, JM. 2006. *Effect of ozone on postharvest quality of persimmon*. J. of Food Sci 71 (6).
- Saputra, E. 2016. *Aplikasi Kinetin untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Padang: Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.
- Saraslifah, Nur, M., dan Arianto, F. 2016. *Pengaruh Ozon yang Dibangkitkan Melalui Reaktor Plasma Berpenghalang Dielektrik Elektroda Silinder Spiral terhadap Pengawetan Cabai*. Youngster Phisics Journal 5 (4): 319-326.
- Sembiring, 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.
- Senders, D. C., Averre, C. W., dan K., A. Sorensen. 1998. *Peppers Production (Bell, Small Fruit, and Pimento)*. North Carolina. NC State University.
- Setiasih, I. S., Rialita, T., Sumanti, D. M., Hanidah, In. In., dan Zulhaida, G. 2018. *Pengaruh Ozonisasi terhadap Kekerasan, Kadar AIR, vitamin C, dan Total Mikroorganisme pada Belimbing Selama Penyimpanan*. Agritech 38 (4): 450-455.
- Setyaning, U. 2010. *Pengaruh Lama Penyinaran UV-C Terhadap Umur Simpan Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Shen, Y., Sun, Y., Qiao, L., Chen, J., Liu, D. 2012. *Postharvest Biology and Technology: An Overview. In Effect of UV-C Treatments on Pheonolic Compounds and Antoxidant Capcity of Minimally Processed Satsuma Mandarin During Refrigerated Storage*. Univ. Zhejiang. 50-57.
- SNI 4480. 2016. *Cabai*. Badan Standarisasi Nasional ISC 67.080.10.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Lyberty.
- Sugiarto, T. 2007. *Mengatasi Limbah Tanpa Masalah dengan Penerapan Teknologi Plasma untuk Lingkungan*. Serpong, Tangerang: PT Eco-Plasma Indonesia.
- 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.
- Suyatma. 2009. *Diagram Warna Hunter (Kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Ilmiah Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: 8-9

- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.
- Teke, Sosiawati, Nur, M., dan Tri, A. Winarni. 2014. *Produksi Ozon dalam Reaktor Dielektrik Barrier Discharge Plasma (DBDP) Terkait Panjang Reaktor dan Laju Alir Udara serta Pemanfaatannya untuk Menjaga Kualitas Asam Amino Ikan*. Berkala Fisika 1 (17) : 25-32.
- Trisnowati, S., Suyadi, Wahyuni, P. S., Adhayati, N. 2012. *Menunda Kerusakan Buah Sawo (Manikara zapota L.) van Royen dengan Berbagai Lama Penyinaran UV-C dan Penyimpanan pada Suhu Rendah*. Ilmu Pertanian 15 (2) : 100-112.
- Visente, Ariel, R., Pineda, C., Lemoine, L., Civello, P., 2004. *Postharvest biology Ana Technology: an overview*. In "UV-C treatments reduce decay, retain quality Ana alleviate chilling injury in Peppers" Institute National Technology Agropecuaria (INTA). Argentina 69-78.
- Walker, S. 2010. *Postharvest Handling of Fresh Chiles*. Mexico. New Mexico State University.
- Warisno dan Dahana, Kres. 2018. *Peluang Usaha dan Budi Daya Cabai*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C dan Miskiyah. 2010. *Status Kontaminan pada Sayuran dan Upaya Pengendaliannya di Indonesia*. Pengembangan Inovasi Pertanian 3 : 227-237.
- Yunus, Moch. 2001. *Pengaruh Antioksidan Vitamin C terhadap MDA Eritrosit Tikus Wistar Akibat Latihan Anaerobik*. Jurnal Pendidikan Jasmani (1): 9-16.

