

## DAFTAR PUSTAKA

- Anem M. 2012. *Chili-Indek Kematangan*. Galeri Perdana Langkawi. <http://animhosnan.co.id>. [21 Juni 2018].
- Agustina D. J. 2010. *Model Pendugaan Laju Respirasi Brokoli (Brassica oleracea L. Var. Italic) pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Arda G dan Kencana P. K. D. 2015. *Pemodelan Konsentrasi Gas pada Pengemasan Tertutup Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Segar*. Jurnal Agrotekno. 17 (2); 28-34.
- Ashari. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Azriani Y. 2006. *Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Kondisi Pengemasan terhadap Kualitas Mi Sagu Selama Penyimpanan*. [Skripsi]: Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Bachruddin, Z. 2018. *Teknologi Fermentasi pada Industri Peternakan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Buensa J. G, Mairal A. F, Oria R, and Salvador M. L. 2009. *A Mathematical Model for Packaging with Microperforated Films of Fresh-Cut Fruits and Vegetables*. Journal of Food Engineering (95). Page: 158-165.
- 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.
- 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.
- Finnegan E, Mahajan P. V, O'Connell M, Francis G. A, and O'Beirne D. 2013. *Modelling respiration in fresh-cut pineapple and prediction of gas permeability needs for optimal modified atmosphere packaging*. Postharvest. Biol. Technol. 79: 47-53.
- Fonseca S. C, Oliveira F. A. R, and Brecht J. K. 2002. *Modelling Respiration Rate of fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a Review*. Journal of Food Engineering (52). Page: 99-119.

- Godam. 2006. *Pengertian dan Defenisi Vitamin-fungsi, Guna, Sumber, akibat Kekurangan, Macam dan Jenis Vitamin*. [http://organisasi .org](http://organisasi.org). diakses tanggal 20 November 2018 jam 17.25 WIB.
- Gomes M. H, Beaudry R. M, Almeida D. P. F, and Malcana F. X. 2010. *Modelling Respiration of Packaged Fresh-Cut ‘Rocha’ Pear as Affected by Oxygen Concentration and temperature*. *Journal of Food Engineering* (96). Page: 74-79.
- Ghozali, Imam. 2012. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program IBM SPSS*. Yogyakarta: Universitas Diponegoro.
- Han J. H. (2000).”*Antimicrobial Food Packaging*”. *Foods and Technology*. Vol 54 (3): 56-65.
- Hasbullah R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Atmosfir Terkendali*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 21 (4): 419-427.
- Hertog M. L. A. T. M, Peppelenbos H. W, Evelo R. G, and Tijskens L. M. M. 1998. *A Dynamic and Generic Model of Gas Exchange of Respiring Produce: The Effects of Oxygen, Carbon Dioxide and Temperature*. *Postharvest Biol. Technol.* 14: 335-349.
- Johnson C. S, Steinberg F. M, and Rucker R. B. 1998. *Ascorbic acid*. In: *Hand book of Vitamins* (Edited by: Rucker RB, Sultie, McCormick, Maclin). Marcel Dekker Inc, New York p: 529-585.
- 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.
- Kelaman M V, Adjie S. S, Budi Y. E, Jaya Y, and Tommy M. S. J. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Malang: Universitas Katolik Widya Karya.
- Kilham W. 2006. *The First of The Occurrence of Anthracnose Disease Caused By Colletitrichum Gloeosporoides (Penz) Penz. And Sacc. On Dragon Fruit (Hylocercus)*. *American Journal Of Applied Science*. 6 (5): 902-912.
- Lee D. S, Hagggar P. E, Lee J, and Yam K. L. 1991. *Model for Fresh Produce Respiration In Modified Atmospheres Based on Principles of Enzyme Kinetics*. *Food Sci.* 56: 1580-1585.
- Lee J. J and Lee D. S. 1996. *A Dynamic Test for Kinetic Model of Fresh Produce Respiration in Modified Atmosphere and its Application to Packaging of prepared Vegetables*. *Foods and Biotechnology* 5 (4): 343-348.

- Liamnimitr N, Thammawong M, Techavuthiporn C, Fahmy K, Suzuki T, and Nakano K, 2018. *Optimization of Bulk Modified Atmosphere Packaging for Long-Term Storage of 'Fuyu' Persimmon* Fruit Postharvest Biol. Technol. 135: 1-7.
- Lastrianto, A., Bambang, D.A., Sumardi, H.S., Nur, K., Choviya, L.H., Mochmad, B.G. 2007. *Determination of Edible Film Permeability Coefficients to Water Vapor, Oxygen, Oxygen, and Carbon and Carbon and Carbon Dioxide Transmission* ioxide Transmission ioxide Transmission. Jurnal Teknologi Pertanian. 8 (3) : 182-187.
- Lukmana A. 2004. *Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis)*. Jakarta: Penebar Swadaya. 183 hal.
- Mahajan P.V and Goswami T.K. 2001. *Enzyme Kinetics Based Modelling of Respiration Rate for Apple*. Journal of Agricultural Engineering Research 79(4) : 399-406.
- Masnum. 2015. *Penanganan Pascapanen Cabai*. Jambi: Kementrian Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian.
- 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.
- Persagi. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: Kompas Gramedia.
- Pesis E, Dvir O, Feygenberg O, Ben Arie S, Ackerman M, and Litcher A. 2002. *Production of acetaldehyde and ethanol during maturation and modified atmosphere storage of litchi fruit*. Postharvest Biol. Technol. 26: 157-165.
- Petracek P. D, Joles D. W, Shirazi A, and Cameron A. C. 2002. *Modified atmosphere packaging of sweet cherry (Prunus avium L., ev. 'Sams') fruit: metabolic responses to oxygen, carbon dioxide, and temperature*. Postharvest Biol. Technol. 24: 259-270.
- Prayudi B. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Jawa tengah: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Rukmana R dan Yuniarsih Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta: Kanisius. 41 hal.
- Rosalina Y. 2010. *Teknologi Pengemasan Atmosfir Termodifikasi (MAP) menggunakan Bahan Pengemas LDPE Antifog dengan Perforasi Pada Penyimpanan Buah Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*. [Thesis]. Bogor: IPB.

- Rosalina Y. 2011. *Analisis Konsentrasi Gas Sesaat dalam Kemasan Melalui Lubang Berukuran Mikro untuk Pengemasan Buah Segar dengan Sistem Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Jurnal Agrotek 5 (1): 53-58.
- Sandhya. 2010. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce: Current Status and Future Need*. J. Food Sci. Technol. 43: 381-392.
- Saraslifah, Nur M, and Arianto F. 2016. *Pengaruh Ozon yang Dibangkitkan Melalui Reaktor Plasma Berpenghalang Dielektrik Elektroda Silinder Spiral Terhadap Pengawetan Cabai*. Youngster Physics Journal. Vol 5 (4): 319-326.
- Setiawan H. 2016. *Respon Pertumbuhan dan Hasil Cabai Merah (Capsicum annum L.) Terhadap Dosis dan Waktu Aplikasi Pupuk NPK 16:16:16 pada Tanaman Berkapur*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Pertanian Universitas PGRI.
- Sedyowati V. A and Widodo E. W. 2014. *Studi Sifat Fisis, Kimia, dan Morfologi pada Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE*. Surabaya: Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.
- Shahnawaz M, Saghir A. S, Aasia A. P, and Shahzor G. K. 2012. *Quality Characteristic of Tomatoes (Lycopersicon esculentum) Stored in Various Wrapping Materials*. African Journal of Food Science and Technology. Vol 3 (5): 123-128.
- Song Y, Kim H. K, and Yam K. L, 1992. *Respiration Rate of Blueberry in Modified Atmosphere at Various Temperatures*. Journal of the American Society for Horticultural Science 117: 925-929.
- Sucipta, I. N., Ketut, S., Pande, K.D.K. 2017. *Pengemasan Pangan*. Denpasar: Unundpress.
- Sudjatha. W., Wisaniyasa. Ni Wayang. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayur)*. Denpasar: Universitas Udayana.
- Sumarni N dan Agus M. 2005. *Budidaya Tanaman Cabai Merah*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Suyanti. 2018. *Membuat Enam Olahan Cabai*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya.
- SNI 01-4480-1998, *Cabai Merah Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Tarigan S dan Wiryanta. 2003. *Bertanam cabai hibrida secara intensif*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 128 hal.

Techavuthiporn C, Nakano K, and Maezawa S. 2008. *Prediction of ascorbic acid content in broccoli using a model equation of respiration*. *Postharvest Biol. Technol.* 47: 373-381.

Tio, D.M dan Sofia, N.A. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin*. *Mediagro.* 7 (1): 26 – 40.

Trubus. 2003. *Menguak Pasar Cabai Paprika*. Jakarta : Trubus no.399.

Wahyuni. 2017. *Biokimia Enzim dan Karbohidarat*. Aceh: Unimalpress.

Wardhanu A. P. 2009. *Rekayasa Sistem Penyimpanan dengan Teknologi Control Atmosphere dan Modified Atmosphere Storage untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah*. Malang: Universitas Brawijaya.

WHO. 2007. *Dietary Intake Vit.C Recommendation*. Retrieved on 2007-02-20.

Wiryanta B.T.W. 2002. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Cet-1. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Xanthopoulos G, Koronaki E. D, and Boudouvis A. G. 2012. *Mass Transport Analysis in Perforation-Mediated Modified Atmosphere Packaging of Strawberries*. *Journal of Food Engineering* (111). Page: 326-335.

