

DAFTAR PUSTAKA

- Afrizal, A. R. N. 2019. Pengaruh Lama Ozonisasi Terhadap Kesegaran Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*, Universitas Semarang.
- Ali, S., Mir, S.A., Dar, B. N., & Shaghef, E. 2025. *Sustainable Postharvest Technologies for Fruits and Vegetables*. CRC Press.
- Anggraini, R. 2020. Penilaian organoleptik cabai rawit dengan kemasan ramah lingkungan berbahan daun. *Agrofood* 2(2):9–16.
- AOAC, 2005. *Official Method of Analysis of The Association Of Official Analytical Chemist*, 18th Edition, Virginia.
- AOAC. 2007. *Official Method of Analysis of The Association Of Official Analytical Chemist*, 18th Edition, Washington DC.
- Arifin, U. F., & Djaeni, M. 2018. Thermal degradation kinetics of capsaicin on drying of blanching-brine-calcium pretreatment red chili pepper. *Bulletin of Chemical Reaction Engineering & Catalysis* 13(2):365–72.
- Aryani, D. 2024. Pengaruh aplikasi ozon dan variasi suhu penyimpanan terhadap kualitas cabai keriting (*Capsium annum l.*) selama penyimpanan. *Skripsi*, Universitas Sebelas Maret.
- Asgar, Ali, Darkam Musaddad, Dondy A. Setyabudi, and Zahirotul H. Hassan. 2015. Teknologi ozonisasi untuk mempertahankan kesegaran cabai cultivar kencana selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 12(1):20–26.
- Asgar, A., Musaddad, D., & Sutarya, R. 2017. Pengaruh ozonisasi dan kemasan untuk mereduksi residu pestisida dan mempertahankan karakteristik kesegaran cabai merah dalam penyimpanan. *Jurnal Hortikultura* 27(2):241–52.
- Azzahra, R. 2023. Penggunaan gas ozon dalam memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kualitas cabai rawit merah (*capsium frutescens l.*): pengaruh dosis dan kemasan penyimpanan. *Skripsi*, Universitas Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI :4480:2016. Cabai. Jakarta.
- Bal, S., Sharangi, A. B., Upadhyay, T. K., Khan, F., Pandey, P., Siddiqui, S., Saeed, M., Lee, H. J., & Yadav, D. K. 2022. Biomedical and antioxidant potentialities in chilli: perspectives and way forward. *Molecules* 27(19):1–29.
- Barboza, G. E., García, C. C., Bianchetti, D. B., Romero, M. V., & Scaldaferrro, M. 2022. Monograph of wild and cultivated chili peppers (*Capsicum L.*, *Solanaceae*). *PhytoKeys* 200:1–423.
- Budiarti, A., & Kurnianingrum, D. A. E. 2015. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin c dalam cabai merah (*capsicum*

- annuum. l) dan aktivitas antioksidannya. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi 2015* 134–40.
- Chitravathi, K., Chauhan, O. P., & Raju, P. S. 2015. Influence of modified atmosphere packaging on shelf-life of green chillies (*Capsicum Annuum L.*). *Food Packaging and Shelf Life* 45:1–9.
- Codex Alimentarius Commission. 2011. Codex standard for chilli peppers (CODEX STAN 307-2011). Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) and World Health Organization (WHO).
- Edowai, D. N., Kairupan, S., & Rawung, H. 2016. Mutu cabai rawit (*Capsium frutescens L.*) pada tingkat kematangan dan suhu yang berbeda selama penyimpanan. *AGROINTEK* 10(1):12–20.
- Erwandri, E. 2022. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi permintaan cabai merah di Kabupaten Batang Hari. *Nusantara Hasana Journal* 2(5):137–45.
- Fadhilla, R. 2019. Kombinasi *Hot Water Treatment* (HWT) Dan Paparan Ozone Dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Selama Penyimpanan. Skripsi, Universitas Andalas.
- Fajar, I. M., Kencana, D., & Arda, G. 2014. Pengaruh suhu dan waktu blanching terhadap karakteristik fisik dan kimia produk rebung bambu tabah kering (*Gigantochloa Nigrociliata (Buese) Kurz*). *BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)* 2(1):1–9.
- Fauziah, D. 2016. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan serta lama penyimpanan terhadap karakteristik tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) Organik. Skripsi, Universitas Pasundan.
- Fekete, A. 1994. Elasticity Characteristics of Fruits. *Int. Agrophysics* 8:411–14.
- Fitri, Z. 2022. Penggunaan Air Terozonasi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*): Pengaruh Waktu Pencucian, Kandungan Garam Dan Pengemasan. Skripsi, Universitas Indonesia.
- Gusnita, E. 2023. Pertumbuhan dan hasil tanaman cabai rawit (*Capsicum Frutescens L.*) yang diberi POC Bonggol pisang. Skripsi, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Haider, M. W., Nafees, M., Iqbal, R., Ali, S., Asad, H. U., Azeem, F., Arslan, M., Habib, M., Rahman, U., Gaafar, A. R. Z., & Elshikh, M. S. 2023. Combined application of hot water treatment and eucalyptus leaf extract postpones senescence in harvested green chillies by conserving their antioxidants: a sustainable approach. *BMC Plant Biology* 23(576):1–18.
- Haifan, M. 2017. Review kajian aplikasi teknologi ozon untuk penanganan buah, sayuran dan hasil perikanan. *Jurnal IPTEK* 1(1):15–21.
- Hall, R. D., & Yeoman, M. M. 1991. The Influence of Intracellular Pools of Phenylalanine Derivatives upon the Synthesis of Capsaicin by Immobilized

- Cell Cultures of the Chilli Pepper, *Capsicum Frutescens*. *Planta* 185(1):72–80.
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., & Tarigan, M. A. 2012. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU* 1(2):21–26.
- Harahap, R. S. D. 2020. Pengaruh Perlakuan Perendaman Ozon Dan Pelapisan Lilin Lebah Dengan Variasi Suhu Ruang Untuk Mempertahankan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* Linn). *Skripsi*, Universitas Brawijaya.
- Hartoyo, B., & Rachma, Y. A. 2022. Pemanfaatan teknologi ozon sebagai green technology pada penanganan hasil pertanian. *Jurnal Agrifoodtech* 1(2):68–80.
- Henra, E. J., & Haedar, N. 2023. Edible coating berbasis pati singkong dengan penambahan ekstrak jahe merah sebagai antijamur untuk memperpanjang umur simpan cabai merah *Capsicum annuum* L. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar* 8(2):38–50.
- Herdayunita, H. 2022. Perlakuan *Hydrocooling* Dan Pengembusan Gas Ozon Sebagai Upaya Memperpanjang Masa Simpan Tomat: Dosis Pengembusan Gas Ozon Dan Suhu Penyimpanan. *Skripsi*, Universitas Indonesia.
- Hermawan, A. 2023. Evaluasi kesesuaian lahan untuk tanaman cabai (*Capsicum Annuum* L.) dan kapulaga (*Amomum Cardamomum*) di Kecamatan Cisayong Kabupaten Tasikmalaya. *Skripsi*, Universitas Siliwangi.
- Hidayah, Choliq. 2021. Analisis Tegangan Material Komposit Dengan Penguat Didesain Menyerupai Struktur Kristal Keramik Menggunakan Simulasi Komputer. *Skripsi*, Institut Teknologi Kalimantan.
- Hilma, A. D., & Sari, D. P. 2018. Potensi kitosan sebagai *edible coating* pada buah anggur hijau (*Vitis Vinifera* Linn). *Jurnal Penelitian Sains* 20(1):25–29.
- Kementrian. 2023. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura Cabai*.
- Khaleghi, S. S., Ansari, N. A., Rahemi, M., & Peidayesh, M. 2014. Effect of hot water treatment and surface disinfection with nacl on storage life and reducing decay of tomato fruit. *International Journal of Farming and Allied Sciences* 3(2):155–60.
- Koseki, S., & Isobe, S. 2006. Effect of ozonated water treatment on microbial control and on browning of iceberg lettuce (*Lactuca Sativa* L.). *Journal of Food Protection* 69(1):154–60.
- Kusumiyati, M. N., Djunita, T. S., & Al-Baarri, A. N. 2022. The effect of ozone on the physical and chemical qualities of red chili pepper (*Capsicum Anuum* L.). *Journal of Food and Nutrition Research* 10(4):287–92.
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Widayanti, S. M. 2020. Aplikasi ozon untuk mempertahankan kualitas buah duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 8(1):15–22.

- Lamona, A., Purwanto, Y. A., & Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 03(2):145–52.
- Lestari T. N. 2020. Pengaruh suhu rendah dan penyimpanan lama terhadap mutu buah tin (*Ficus Carica L.*). *Skripsi*, Universitas Syiah Kuala.
- Li, X., & Farid, M. 2016. A review on recent development in non-conventional food sterilization technologies. *Journal of Food Engineering* 182:1–55.
- Manolopoulou, H., Lambrinos, G., & Xanthopoulos, G. 2012. Active modified atmosphere packaging of fresh-cut bell peppers : effect on quality indices. *Journal of Food Research* 1(3):148–58.
- Muhadzdzib, R. F. A. 2024. Kajian Penambahan Garam Dan Baking Soda Dalam Metoda *Hot Water Treatment* Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Komoditas Cabai Rawit Segar (*Capsium Frutescens*). *Skripsi*, Universitas Pasundan.
- Mukhtarom, K., Sutrisno., & Hasbullah, R. 2016. Perlakuan air panas diikuti pencelupan dalam larutan CaCl_2 untuk mempertahankan kualitas buah belimbing manis (*Averrhoa Carambola L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian* 4(1):37–44.
- Murtiwulandari, M, Archery, D. T. M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H. S., Hulu, Y. H., Agaperesa, K., Khristanti, N. K., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S. S., Handoko, Y. A., & Anarki, G. D. Y. 2020. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* 11(2):136–43.
- Mushollaeni, W. 2012. *Penanganan Dan Rekayasa Produk Hasil Pertanian*. Malang: Penerbit Selaras.
- Najafi, M. B. H., & Khodaparast, M. H. H. 2009. Efficacy of ozone to reduce microbial populations in date fruits. *Food Control* 20(1):27–30.
- Ni'ma, A. A. 2021. Pengaruh suhu penyimpanan dan kemasan plastik polyethylene terhadap karakteristik dan mutu cabai rawit (*Capsicum Frutescens L.*). *Skripsi*, Universitas Hasanuddin.
- Olatunji, T. I., & Afolayan, A. J. 2019. Comparison of nutritional, antioxidant vitamins and capsaicin contents in *Capsicum annum* and *C. Frutescens*. *International Journal of Vegetable Science* 1–18
- Oner, M. E., & Demirci, A. 2016. Ozone for Food Decontamination: Theory and Applications. Pp. 491–501 in *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry: Second Edition*. Elsevier Ltd.
- Othman, Z. A. A., Ahmed, Y. B. H., Habila, M. A & Ghafar, A. A. 2011. Determination of capsaicin and dihydrocapsaicin in capsicum fruit samples using high performance liquid chromatography. *Molecules* 16(10):8919–29.

- Panou, A. A., Akrida-Demertzi, K., Demertzis, P., & Riganakos, K. A. 2021. Effect of gaseous ozone and heat treatment on quality and shelf life of fresh strawberries during cold storage. *International Journal of Fruit Science* 21(1):218–31.
- Pardede, M. 2021. Pengaruh Hot Water Treatment Dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Terolah Minimal. *Skripsi*, Universitas Jambi.
- Parera, J., Nubatonis, L. M & Malelak, Z. 2021. Optimasi suhu dan waktu penyimpanan terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum Frutescens L.*) Jenis Cakra. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat (Senadiba)* 191–97.
- Paull, R. E., & Chen, N. J. 2000. Heat treatment and fruit ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 21(1), pp. 21–37.
- Pramita, F. A. 2023. Pemanfaatan Pati Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Sebagai Edible Coating Dalam Mempertahankan Mutu Cabe Rawit. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prasetya, F. N. 2022. Kombinasi Perlakuan Gas Ozon Dan Pengemasan Untuk Mempertahankan Kualitas Dan Meningkatkan Umur Simpan Bawang Putih Kupas. *Skripsi*, Universitas Indonesia.
- Pratiwi, R., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. 2024. Perubahan kualitas buah tomat yang disimpan dengan perlakuan pelapisan pati singkong. *Karimah Tauhid* 3(2):1709–23.
- Puspitasari, D., & P, D. D. 2019. Mutu cabai merah besar segar (*Capsicum Annum l.*) pada suhu ruang dengan jenis pengemasan yang berbeda selama penyimpanan. *KESMAS UWIGAMA: Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(1):16–29.
- Putri, D. P., Artati, D., Sukarta, D., Sulanjana, E., Histifarina, D., Ma'muri., Anggara, C. E. W., Kuala, S. I., Apriyanto, I. F., Widodo, T. W., & Desnilasari, D. 2024. The quality of chili (*Capsicum Annum L.*) during storage after ozone water treatment. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 1413(1).
- Putri, Y. R., Khuriyati, N & Sukartiko, A. C. 2020. Analisis pengaruh suhu dan kemasan pada perlakuan penyimpanan terhadap kualitas mutu fisik cabai merah keriting (*Capsicum Annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian* 21(2):80–93.
- Rachmawati, R., Defiani, M. R., & Suriani, N. H. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin c pada cabai rawit putih (*Capsicum Frustencens*). *Jurnal Biologi* (2):36–40.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. 2018. *Escherichia Coli: Patogenitas, Analisis, Dan Kajian Risiko*. IPS Press.

- Rahmadhani, K. F., & Kurniawati, E. 2022. Karakteristik fisik dan kimia sambal gurita dengan pra-proses perlakuan cabai yang berbeda. *JOFE: Journal of Food Engineering* 1(4):184–90.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., & Priyanto, G. 2014. Model kinetika degradasi *capsaicin* cabai merah giling pada berbagai kondisi suhu penyimpanan. *Jurnal Agritech* 34(03):330.
- Rochayat, Y., & Munika, V. R. 2015. Respon kualitas dan ketahanan simpan cabai merah (*Capsicum annuum L.*) dengan penggunaan jenis bahan pengemas dan tingkat kematangan buah. *Kultivasi* 14(1):65–72.
- Sabahannur, S. 2020. Penggunaan NaCl dan asam sitrat untuk memperpanjang umur simpan dan mutu cabai rawit (*Capsicum Frutescens L.*). *Jurnal Galung Tropika* 9(1):31–40.
- Santosa, T. L. 2018. Efektivitas Pencucian Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum Var. Cerasiforme*) Dengan Beberapa Cairan Pencuci Untuk Memperpanjang Umur Simpannya. *Skripsi*, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Sari, D. Y. 2023. Pengaruh iradiasi sinar gamma terhadap penurunan total bakteri pada cabai rawit kering (*Capsicum Frutescens L.*). *Skripsi*, Universitas Nasional Jakarta.
- Sari, E. F. 2022. Mutu fisik cabai rawit (*Capsicum frutescens L.*) segar dengan jenis pengemasan berbeda selama penyimpanan suhu rendah. *Skripsi*, Universitas Jember.
- Sari, I. M., Latuserimala, G., & Ansiska, P. 2023. Kajian teknologi ozon (O₃) sebagai penanganan pascapanen produk hortikultura. *GEOFORUM. Jurnal Geografi Dan Pendidikan Geografi* 2(2):100–107.
- Sari, I. M., Prawanto, A., Sari, K. N., & Ansiska, P. 2023. Pengaruh teknik ozonisasi dan durasi perlakuan terhadap kesegaran produk hortikultura cabai (*Capsicum Annum L.*). *Jurnal Agroqua* 21(1):271–81.
- Sarron, E., Gadonna-Widehem, P., & Aussenac, T. 2021. Ozone treatments for preserving fresh vegetables quality : a critical review. *Foods* 10(605):1–39.
- Sayekti., Ayu, T. W.D., Syukur, M., Hidayat, S. H., Maharijaya, A., Sobir., Agustina, K., Mareza, A., Wahyudi, A., & Supriyanta, A. 2024. Performance and yield stability of cayenne peppers (*Capsicum Frutescens*) in multilocation trials in the Indonesian lowlands. *Biodiversitas* 25(7):3008–17.
- Setiawan, N. A. 2019. Kajian Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L.*) Untuk Meperpanjang Umur Simpan. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Sirtin, A. A. 2019. kombinasi hot water treatment (HWT) dalam modified atmosphere packaging (MAP) terhadap mutu cabai merah (*Capsicum Annuum L.*). *Skripsi*, Universitas Andalas.

- Sofiarani, F. N., & Ambarwati, E. 2020. Pertumbuhan dan hasil cabai rawit (*Capsicum Frutescens* L.) pada berbagai komposisi media tanam dalam skala pot. *Vegetalika* 9(1):292–304.
- Sugianti, C., Novita, D. D., & Mustika, D. 2018. Pengaruh Hot Water Treatment (Hwt) dan perlakuan pelilinan dengan ekstrak jahe terhadap umur simpan cabai merah (*Capsicum Annuum* L.). *Jurnal Teknotan* 12 (1).
- Sugianti, C., Tamrin., & Pakpahan, E. F. 2018. Pengaruh *hot water treatment* (hwt) terhadap busuk buah dan kandungan buah salak pondoh. *Prosiding Seminar Nasional PERTETA 2018* 344–53.
- Sulistyaningrum., Anna., & Darudryo. 2018. Penurunan kualitas cabai rawit selama penyimpanan dalam suhu ruang. *Jurnal Agronida* 4(2):64–71.
- Sutrisni, A. 2016. Uji aktivitas senyawa bioaktif kapang *gliocladium sp.* terhadap *fusarium oxysporum f.sp.capsicin* penyebab penyakit layu pada tanaman cabai secara in-vitro. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Tambunan, I. 2022. Pengaruh suhu *hot water treatment* dan pelapisan lilin lebah terhadap mutu buah pepaya selama penyimpanan. *Skripsi*, Universitas Jambi.
- Tatengkeng., Aryanti, M., Setiasih, I. S., & Sumanti, D. M. 2019. Kadar vitamin c cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.) hasil ozonasi selama penyimpanan suhu ruang. *Pasundan Food Technology Journal* 6(2):102–4.
- Teoriman, E., Ratnaningsih, R., Setyadjit, S., Mangidaan, D., & Setyabudi, D. A. 2022. Effect of ozone solution immersion treatment on the quality of fresh red chilies during modified cold-storage. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)* 11(3):417.
- Tiara, S. Z. 2022. Aplikasi Edible Coating Kitosan Dan Gel Lidah Buaya Pada Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annuum* L.) Berdasarkan Lama Pencelupan Dan Perbedaan Jenis Kemasan. *Skripsi*, Universitas Djuanda Bogor.
- Tongo, M. N. A. 2018. Pendugaan Umur Simpan Cabai Rawit Segar (*Capsicum Frutescens* L) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) Dengan Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Skripsi*, Universitas Brawijaya.
- Trisnawati, E., Andesti, D., & Saleh, A. 2013. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia* 19(2):17–26.
- Tülin., Ayşe., & Kafkas, E. 2015. Determination of aroma volatile composition of ozone treated arils from longterm-stored whole pomegranate fruits using HS-SPME GC/MS technique. *Hacettepe Journal of Biology and Chemistry* 43(3):153–57.
- USDA. *Capsicum frutescens*. <https://acir.aphis.usda.gov/s/cird-taxon/a0ut0000000rEdkAAE/capsicum-frutescens>. Diakses 19 September 2024.

- Usman, M. G., Rafii, M. Y., Ismail, M. R., Malek, Md. A., & Latif, M. A. 2014. Capsaicin and dihydrocapsaicin determination in chili pepper genotypes using Ultra-Fast Liquid Chromatography. *Molecules* 19(5):6474–88.
- Usman, H. F., Kasim, R., & Liputo, S. A. 2024. Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik fisik dan kimia cabe rawit (*Capsicum Frutescens*) varietas samia gorontalo selama penyimpanan suhu dingin. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)* 6(1):69–81.
- Vicente, A. R., Martinez, G. A., Civello, P. M., & Chaves, A. R. 2002. Quality of heat-treated strawberry fruit during refrigerated storage. *Postharvest Biology and Technology*, 25(1), pp. 59–71.
- Wahyuni, Y., Ballester, A. R., Sudarmonowati, E., Bino, R. J., & Bovy, A. G. V. 2013. Secondary metabolites of capsicum species and their importance in the human diet. *Journal of Natural Products* 76(4):783–93.
- Wang, D., Yeats, T. H., Uluisik, S., Rose, J. K. C., & Seymour, G. B. 2018. Fruit Softening: Revisiting the Role of Pectin. *Trends in Plant Science*, 23(4), pp. 302–310.
- Widianty, E. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan jumlah perforasi kemasan terhadap karakteristik jamur champignon (*Agaricus Bisporus*) yang disimpan pada suhu rendah. *Skripsi*, Universitas Pasundan.
- Wulandari, E. 2021. Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum Annuum L.*) Pada Penyimpanan *Zero Energy Cool Chamber* (ZECC), Refrigerator Dan Suhu Ruang. *Skripsi*, Universitas Hasanuddin.
- Yoga, K. 2022. Pengaruh tangkai buah terhadap mutu fisiologi cabai merah keriting (*Capsicum Annum L.*). *Skripsi*, Universitas Lampung.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) Dengan Metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem* 3(3):237–48.
- Zahroh., Umi., Qomariah, U., & Faizah, M. 2020. Pengaruh jenis bahan pengemas dan lama penyimpanan terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum Frutencens L.*). *Exact Papers in Compilation* 2(2):237–46.
- Zhang., Rui., Chen, G., Yang, B., Wu, Y., Du, M., & Kan, J. 2021. Insights into the stability of carotenoids and capsaicinoids in water-based or oil-based chili systems at different processing treatments. *Food Chemistry* 342.
- Zhang, Z., Gao, Z., Li, M., Hu, M., Gao, H., Yang, D., & Yang, B. 2012. Hot Water Treatment Maintains Normal Ripening and Cell Wall Metabolism in Mango (*Mangifera Indica L.*) Fruit. *HortScience* 47(10):1466–71.
- Zhao, Y., & Zheng, R. 2022. Combination of Fruit and Vegetable Storage and Fresh-Keeping with Postharvest Heat Treatment. *Journal of Chemistry*, 2022.