

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Bary. 2003. *Handbook of Plastic Films*. Rapra Technology Limited Shrewsbury, UK. ISBN: 1-85957-338-X.
- Abiyoga G.P, Sobardini M, dan Etik W.T. 2015. Kajian Kalium Permanganat (KMnO<sub>4</sub>) dan Jenis Pengemas Plastik untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi (*Fragaria* spp.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni. Bandung. 116 hal.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Ashari, S. 2006. Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia. CV Andi Offset. Yogyakarta. 150hal.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Produksi Cabai Besar dan Cabai Rawit Tahun 2013*. Berista Resmi Statistik.Jakarta
- Baker, J.E. 1986. Perubahan-Perubahan Morfologi Selama Pematangan dan Penuaan. Dalam: Pantastico, Er.B. 1986. Fisiologi Pasca Panen. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Beckett, S.T. 1995. *Physico-Chemical Aspect of Food Processing*. Blackie academic & Professional. Glasgow. 466 pp.
- Budiman, S. dan D. Saraswati. 2008. Berkebun Secara Komersial. Penebar Swadaya. Jakarta. 107 hal
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. Macel Dekker, Inc. New York.
- Coultate, T.P., 1999, *Food : The Chemistry of It's Components*, Royal Society of Chem., Cambridge.
- Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Djarwaningsih, T. 2005. Review: *capsicum spp*(cabai): asal, persebaran dan nilai ekonomi. *Biodiversitas* 6: 292-296.

- Dong H, Cheng L, Tan J, Zheng K, Jiang Y. 2004. Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *J Food Eng.* 64(3):355-358. doi: 10.1016/J.jfoodeng. 2003.11.003.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 30 hal.
- Fernando R.S, Terip K.K, dan Zulkifli L. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1):37-46.
- Gunawan, L.W. *Cabai*. 1996. Penebar Swadaya. Jakarta. 81 hal.
- Gaman, P. M, Dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. Gadjah MadaUniversity Press, Yogyakarta. 317 hal.
- Gracika, R.S. 2015. Pengaruh Disinfektan Terhadap Masa Simpan Buah Pisang Ambon (*Musa x paradisiaca* L. var. *sapientum* (L.) Kuntze). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Gultom, A. 2006. Keragaman 13 Genotipe Cabai dan Ketahanannya terhadap Penyakit Antraknosa yang disebabkan Oleh *Colletotrichum sp.* *Skripsi*. IPB. Bogor
- Hakim, A. 2014. Ketahanan penyakit antraknosa terhadap cabai lokal dan cabai introduksi. *Agrohort*. 1:31-36.
- Hartanto, R. dan C. Sianturi. 2008. Perubahan Kimia, Fisika dan Lama Simpan Buah Pisang Muli Dalam Penyimpanan Atmosfir Pasif. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II, Universitas Lampung*, Lampung. 17-18 November 2008.
- Heri, S. 2015. Pengaruh Penambahan Nanopartikel ZnO dan Sorbat pada *Edible Coating* Karagenan dalam Mempertahankan Kesegaran Buah Stroberi (*Fragaria* sp.) Segar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hong, S. and Kim, D. 2004. *The Effect of Packaging Treatment on the Storage Quality of Minimally Processed Bunched Onions*. *International Jour. of Food Science and Technology* 39, 1033 – 1041.
- Hui, 2006. Developing Practical Methods and Facilities for Handling Fruits in Order to Maintain Quality and Reduce Losses. In Postharvest Handling of Tropical and Sub-tropical Fruit Crops. *Journal of Food Science Technology*. Berlin. 135 hal.

- Hulme, A.C., 1971. *The Biochemistry of Fruits and their Products*. Academic Press. London.620 pp.
- Hutabarat, S.O. 2007. Kajian Pengurangan *Chilling Injury* Tomat yang disimpan pada Suhu rendah. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hyodo. 1991. Indikasi Penyakit Pasca Panen dan Kerusakan pada Buah Jeruk. (On-line). <http://www.scribd.com/doc/92232938/Indikasi-Penyakit-Pasca-Panen-Dan-Kerusakan-Pada-Buah-Jeruk> diakses 21 Mei 2016.
- Isna, A.J. 2013. Aplikasi Kitosan dan Suhu Penyimpanan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Jarimopas, B., Rachanukroa, D. P. S. 2008. *Rungisinee Sothornvit d Post-harvest damage and performance comparison of sweet tamarind packaging*. *Journal of Food Engineering* 88 (2008) 193–201
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. USU Press. Medan. 39 hal.
- Kader. 1986. *Fruit Ripening and Quality*. In: Atherton, J.G. and Rudich. *The Tomato Crop*. Chapman & Hall, New York.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta. 105 hal.
- \_\_\_\_\_. 1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bina Aksara. Jakarta. 252 hal.
- Kays, S. J. and R. E. Paull. 1991. *Postharvest biology*. Exon Press Athens.
- Kartika, B., Adi D.K, Didik P, dan Dyah I. 1998. *Petunjuk Evaluasi Produk Industri Hasil Pertanian*. UGM Press. Yogyakarta.
- Kementerian Pertanian. 2014. *Studi Pendahuluan Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional Bidang Pangan dan Pertanian*. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta
- Kurnia, Agus. 2005. *Petunjuk Praktis Budi Daya Cabai*. Agro Medika. Jakarta. 71 hal.

- Lakitan, B., 1995. *Hortilkultura. Teori, Budaya, dan Pasca Panen*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Lee, E.B., K.H. Shin, dan W.S. Woo. 1984. Pharmacological Study on Piperine. *Archives of Pharmacology Research*. 7: 127-32.
- Miskiyah, Christina W, dan W. Broto. 2010. Kontaminasi Mikotoksin pada Buah Segar dan Produk Olahannya serta Penanggulangannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(3):75-85
- Muchtadi D., 1992. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayur dan Buah-Buahan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. 189 hal.
- Novita Melly, Satriana, Martunis, Syarifah R, Etria H. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Banda Aceh. Vol. 4 No.3
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas*. Digitized By Usu Digital Library Fakultas Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara. [<http://library.usu.ac.id/download/fp/fp-mimi.pdf> :diunggah tgl 21 Maret 2016)
- Pantastico E.R. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan oleh B. Kamariyani, dan G. Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 906 hal.
- Park, T., Kim, Y. A., Yun, J. 2004. *The Need for Collaboration in the Supply Chain For Successful Direct Shipments*, Proceedings of the Thirty-Third Annual Meeting of the Western Decision Sciences Institute.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar -dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta. 472 hal.
- Pradana, D. 2015. Respon Kualitas Pascapanen Paprika Hijau (*Capsicum annum* L.) pada Beberapa Tingkat Suhu Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prajnanta, F. 1999. *Kiat Sukses Bertanam Cabai di Musim Hujan*. Penebar Swadaya. Jakarta. 88 hal.
- Prayudi, B. 2010. *Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.

- Priyantono E, Ete A, Adrianton. 2013. Vigor Umbi Bawang Merah (*Allium ascallonicum* L.) Varietas Palasa Dan Lembah Palu pada Berbagai Kondisi Simpan. *E-J. Agrotekbis*. 1(1): 8-16.
- Pumchai S., P. Jitareerat, S. Kanlayanara, dan S. Sangchote. 2005. Effect of chitosan on controlling of anthracnose disease in mangoes cv. Nam Dok Mai. *The Second Asian Conference on Plant Pathology*. Integrated Meetings Specialist Pte Ltd, Singhapore. 113 p.
- Purseglove, J. W., E. G. Brown, C. L. Green, S. R. J. Robbins. 1981. *Spices*: volume 2. Longman Inc. New York. 813 p.
- Purwadi, A., Widdi U., dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Prosiding PPI Pustek Akselerator dan Proses Bahan*, 10 Juli Yogyakarta. Hal 234-242.
- Rachmawati, R., M. R. Defiani, N. L. Suriani. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi* 13: 36–40.
- Rakhmawati A.2013. Mikroorganisme Kontaminan pada Buah. *Jurdik Biologi FMIPA UNY*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Rukmana, R. 1998. *Cabai, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. 81 hal.
- Rochman.2007. Ka Dcjian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Rohmana. 2000. Pengaruh Pengatur Tumbuh Dalam Penanganan Pasca Panen Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* L.). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 63 hal.
- Roiyana, M, Prihastanti E, Kasiyati. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Daun *Stephania hernandifolia* Walp. Terhadap Kualitas Bahan Baku Cincau dan Penerimaan Konsumen. *J Anatomi Fisis*. 19(2): 10-19.
- Salisbury, dan Ross. 1992. Fisiologi Tumbuhan. ITB Press. Bandung.173 pp.
- Salunkhe, D.K. and B.B. Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruit*. USA. CRC Press Florida.

- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Smock, R.M. 1979. Controlled Atmosphered of Fruits. Didalam J. Janick (ed.). *Horticultural Reviews Vol.1*. The AVI Publishing Co. Inc.: Westport.
- Sapers, G. M. 2001. *Efficacy of Washing and Sanitizing Methods for Disinfection of Fresh Fruit and Vegetable Products*. Food Technol. Biotechnol. 39(4): 305-311.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian Edisi Revisi*. Kanisius. Yogyakarta. 276 hal
- Segall, K.I. dan M.G. Scallon. 1996. *Design and Analisis of a Modified Atmosphere Package for Minimally Pricessed Romans Letyuce*. J. Am. Soc. Scl. 121
- Sembiring, N N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap kualitas produk Cabe merah (Capsicum annum L) segar kemasan selama Penyimpanan Dingin*. Tesis Sekolah Pasca Sarjana Universitas Sumatera Utara. Medan
- Setiadi. 2008. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta. 184 hal.
- Shamaila, M., T. E. Baumann, G.W. Eaton, W.D. Powrie, B.J. Skura. 1992. Quality attributes cultivars grown in British Columbia. *J. Food Sci* 57 (3): 696-699.
- Singh, N., Singh, R. K., Bhunia, A. K., Stroshine, R. L. 2002. *Effect of Inoculation and Washing Methods on the Efficacy of Different Sanitizers Against Escherichia Coli on Lettuce*. Food Microbiol. 19, 183–193.
- Sjaifullah. 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta. 97 hal
- Sudarmadji, Slamet. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suhardi dan Yuniarti. 1996. Penggunaan poliester sukrosa untuk memperpanjang daya simpan buah apel kultivar *Romebeauty*. *Jurnal. Hort* 6(3):303-308
- Suhelmi. 2007. *Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.<http://repository.ipb.ac.id>. diakses 23 Agustus 2016

- Susanto, T., dan B. Saneto. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya. Hal 197-199
- Soekarto, T.S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Syarief, R dan A. Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Thompson, L.M. & F.R. Troeh. 1979. *Soils & Soil Fertility*. McGraw-Hill Pub. xi. 516 h.
- Turner, N.C., 1997. Further progress in crop water relation. *Advance Agronomy* 58 :293 –338.
- Utama, I M.S. 2005. *Mempelajari Pengaruh Ketebalan Plastik Film Polietilen Densitas Rendah Sebagai Bahan Kemasan Buah Manggis Terhadap Modifikasi Gas Oksigen Dan Karbondioksida*. *Agritrop* 25(1):1-11.
- Utama, M.H. 2007. Aplikasi Edible Film Berbahan Dasar Pektin Untuk Memertahankan Mutu Stroberi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. 49 hal.
- Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Lingkungan*. Universitas Muhamadiyah Malang, Malang
- Wang, L., Zhang, J., dan Wang, A.. 2011. Fast Removal of Methylene Blue from Aqueous Solution by Adsorption onto Chitosan/Poly (Acrylic Acid)/Attapulgite Composite. *Desalination*; 266 (33–39).
- Wills Rhh, Lee TH, graham D, Mcglasso, WB & Hall EG, 1981. *Postharvest*. Kensington Australia. New South Wales University Press Limited
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrion Press. Bogor. 198 hal.
- Wiryanta, B. 2002. *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Xu, L. 1999. *Use of ozone to improve the safety of fresh fruits and vegetables*. *Food Technology*. Volume 53 (10). 58-62.