

DAFTAR PUSTKA

- Akma, F. 2011. Respirasi Pada Buah dan Sayur.
- Alqamari, M. 2012. Cara Benar Menyimpan Cabe Merah.
- Ameriana, M., W. Adiyoga, dan L. Setiawati. 1998. Pola konsumsi dan selera konsumsi cabai dan kentang tingkat lembaga. *Buletin Penelitian Hortikultura* 8(3): 1233–1241.
- Anonim, 2008. (Cabe, <http://id.wikipedia.org/wiki/Cabe>), diakses 15 Desember 2016.
- Anonim, 2011. Cabe *Capsicum annum* L.
- Anonim, 2012. (Mikroorganisme Cabe Merah.http://harianhaluan.com/index.php?Option=com_content&view=article&id=6918:isolat-bakteri-hambat-cabe-busuk&catid=21:khas&Itemid=91), diakses tanggal 17 November 2017.
- Asgar, A. 2009. Penanganan pascapanen beberapa jenis sayuran. Makalah Linkages ACIAR-SADI. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. 15 hlm.
- Awang. 2010. Pengaruh Enzim Terhadap pH. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan. Malang.
- Balitbangtan. 2001. Penanganan Pasca Panen Cabe Merah.
- Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, Baker RA. 1995. Edible coating for lightly processed fruits and vegetables. *Didalam : Hort. Science*, 30(1) hlm 35-38.
- Dalimartha, S., 2003, Cabe Merah (*Capsicum annumm* L.).
- Desroiser. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Duriat, A.S. 1995. Hasil penelitian cabai merah TA 1993/1994. hlm. 201–305 Dalam Prosiding Seminar dan Evaluasi Hasil Penelitian Hortikultura. Pusat Penelitian Hortikultura, Jakarta.
- Elza A. 2016. Analisis Mutu Fisik dan Mikrobiologis Serta Perhitungan Biaya mutu Buha Stroberi Segar (*Fragia* sp) Dengan Pelapis Edible selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Teknologi Industri Pertanian UGM :Yogyakarta.

- Fallik, E., Grinberg, S., Alkalai, S., Lurie, S., 1996. The effectiveness of postharvest hot water dipping of control of grey and black moulds in sweet red pepper (*Capiscum annum L*). Plant Pathol. 45, 644-649.
- Fellows, P. (2000). Food Processing Technology Principles and Practice 2nd ed. CRC Press LLC. USA.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Harun, N., Efendi, R., Hasibuan, S H.2012. Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hofman, P. J., Smith, L. G., Joyce, D. C. dan Johnson, G. I. 1997. Bagging of Mango (*Mangifera indica cv Keitt*) Fruit Influence, Fruit Quality and Mineral Composition. Postharvest Biol and Technol. 12 : 285-292.
- Inkha, S., Boonyakiat, D., 2008. Induction of resistance to *Penicillium digitatum* in tangerine fruit cv: Sai Num Phung flavedo by hot water treatment. Songklanakarin J. Sci. Technol. 32, 445-451.
- Ittah, Y., Kanner, J., Granit, R., 1993. Hydrolysis study of carotenoid pigments of paprika (*Capsicum annum L*. variety Lehava) by HPLC/photodiode array detection. Journal of Agricultural and Food Chemistry 41, 899-901.
- Kays, S. 1991. Postharvest Physiology of Perishable Plant Product. New York. AVI Book.
- Kumar A. O. dan S. Subba Tata. 2009. Ascorbic Acid Contents in Chili Peppers (*Capsicum L.*). Not Sci Biol 1 (1) 2009, 50-52.
- Kusajima, M., Kwon, S., Nakajima, M., Sato, T., Yamakawa, T., Akutsu K., Nakashita, H., 2012. Induction of systemic acquired resistance by heat shot treatment in Arabidopsis. Biosci. Biotechnol. Biochem. 76, 2301-2306.
- Kusandriani, Y. 1996. Pengaruh naungan kasa terhadap hasil beberapa kultivar cabai. Jurnal Hortikultura 6(1): 10–16.
- Kusandriani, Y. dan A. Muharam. 2005. Produksi benih cabai. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Lembang. 30 hlm.

- Lathifa, H. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Lurie, S., 1998. Postharvest heat treatments. *Postharvest Biol. Technol.* 14, 257-269.
- Mentari Febrianti D.P., dan Wahono Hadi S. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Strawberi (*Fragaria vesca L.*) *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol (2) : 82-90.
- Monolopoulou H, Gregory L, and George X. 2012. Active Modified Atmosphere Packaging of Fresh-Cut Bell Peppers: Effect on Quality Indices. *Journal of Food Research: Vol 1 No. 3.* Canadian Center of Science and Education. Canada.
- Monolopoulou H, G Xanthopoulos, N Douros dan Gr Lambrinos. 2010. Modified Atmosphere Packaging Storage of Green Bell Peppers: Quality Criteria. *Biosystems Engineering* 106: 535-543.
- Monolopoulou H, Gregory L, and George X. 2012. Active Modified Atmosphere Packaging of Fresh-Cut Bell Peppers: Effect on Quality Indices. *Journal of Food Research: Vol 1 No. 3.* Canadian Center of Science and Education. Canada.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Novita, M., Satriana, M., Syarifah, R., Etria, H. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan dalam Ririn Ernawati. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) sebagai Antibakteri pada Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). Fakultas Pertanian UMY. Yogyakarta.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus L Merr*). Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura IPB. Bogor.
- Nurrachman. 2004. Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Fisiologi Pasca Panen Buah Apel (*Malus sylvestris L.*). Tesis IPB.
- Oyedemi, S.O., A.I. Okoh, L.V. Mabinya, G. Pirochenva and A.J. Afolayan. 2008. The Proposed Mechanism Of Bactericidal Action Of Eugenol, A- Terpinol And Γ -Terpinene Against *Listeria Monocytogenes*,

Streptococcus Pyogenes, Proteus Vulgaris And Escherichia coli. African Journal of Biotechnology 8(7) : 1280-1286.

- Pantastico, E. R. B. 1975. Post Harvest Technology Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Co. Westport, conn Pantastico, E. R. B. 1986. Fisiologi Pasca Panen. Terjemahan. Penerbit Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Pantastico, E. B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terj. Kamariyani. UGM Press. Yogyakarta.
- Pase, M C. 2010. Pengaruh Pelapisan Edibel Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga Terolah Minimal Yang Disimpan Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Skripsi Departemen Teknik Pertanian : IPB.
- Patria, G. D. 2013. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (*Syzygium samarangense*) varietas Dalhari selama Penyimpanan pada Suhu 5oC. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Pratiningsih, Y. 1999. *Buku Ajar Teknologi Pengolahan*. Jember: Universitas Jember.
- Sharma, S. K.; S. J. Mulvarey and S. S. H. Rizvi. (2000). Food Process Engineering. WileyInterescience. New York.
- Sembiring, N.N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). Tesis. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Suhardjo. 1992. Kajian Fenomena Kemanisan Buah Apel (*Malusy ivestris*) Kultivar Rome Beauty (Desertasi). Program Pascasarjana. IPB.
- Susanto, T. Bambang, H, Suhardi. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*.
- Susiwi. 2009. Regulasi Pangan. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Syamsir, E. 2011. (Mengenal Blancir. [http ://ilmupangan.blogspot.com/2011/01/mengenal-blansir.html](http://ilmupangan.blogspot.com/2011/01/mengenal-blansir.html)), diakses tanggal 16 Desember 2016.
- Taksinamanee A, V Srilaong, A Uthairatanakij dan S Kanlayanarat. 2006. Effect of Hydro-cooling Combine with Packing Method on Enzymatic Antioxidant Activity and Some Physical Changes in Red Hot Chilli cv. 'Superhot'. Acta Hort. 712. ISHS.

- Tano, K., R.K. Nevry, M. Koussemon and M.K. Oule. 2008. The Effects of Different Storage Temperatures on the Quality of Fresh Bell Pepper (*Capsicum annum L.*). *Agricultural Journal* 3(2): 157-162.
- Tatang Sopandi dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal: 59-120.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Ummah, M. K. 2010. *Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)* Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Utama, NA. 2017. *Pencoklatan Enzimatis dan Pencegahannya pada Produk Potong Segar*. repository.umy.ac.id/. Diakses tanggal 19 Agustus 2017.
- Vicente AR, Carlos P, Laura L, Pedro MC, Gustavo A, Martinez dan Alicia RC. 2005. UV-C Treatments Reduce Decay, Retain Quality and Alleviate Chilling Injury in Pepper. *Postharvest Biology and Technology* 35 (2005): 69-78.
- Wills R, Mcglasson b, Graham D and Joyce D . 1984. *Post Harvest : An Introduction to the Physiology and Handling on Fruits and Vegetable*. Australia (AU) : NSW Pr Limited.
- Winarno, F. G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. PT. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.
- Winarno, F. G. dan Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor: M-BRIO Press.
- Yani S dan D A Ratriningsih, 1992, *Pengeringan cabai, penebar swadaya*, Jakarta.
- Znidarcic, D., Ban II, D., Milan Oplanic, M., Karic, L., Pozra, T., 2010. Influence of postharvest temperatures on physicochemical quality of tomatoes (*Lycopersicon esculentum Mill.*). *J. Food Agric. Environ.* 8, 21–25.