

DAFTAR PUSTAKA

- Abeles, F. B. 1973. Ethylene in Plant Biology. Academic Press. New York. 302 p.
- Amelia, G., Rini, H., Iwan, S., Tatik, K. & Abdul, C. 2005. Isolasi dan Pengujian Aktivitas Enzim Amilase Dan Protease Mikroba Terasi Asal Kalimantan Timur. Bogor: Pusat Penelitian Biologi-LIPI.
- Andreas, S. 1984. Laporan Penelitian. Pengaruh Bungkus Plastik dan Kalium Permanganat pada Penyimpanan Buah Pisang. Fakultas Pertanian. Universitas Jember. 30 hal.
- Anonim. Enzim Yang Dihilangkan Dalam Industri Pangan Enzim Polifenol Oksidase Penyebab Browning Pada Buah Dan Sayur. <https://maulidamulyarahmawati.wordpress.com/2011/01/11/> . [Diakses 26 Maret 2015]
- Apriyani, Fransiska. 2015. Skripsi Potensi Lidah Mertua (*Sanseveria trifasciata* var *Hahnii medio picta*) Untuk Mengendalikan Pertumbuhan Jamur (*Collectotrichum capsici*) Penyebab Antraknosa Pada Cabai Merah. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Cabai Merah Segar. SNI No. 01-4480-1998.
- Bambang, Sugiharto, Sumadi, dan Suyanto : 2004. Metabolisme Sukrosa Pada Proses Pemasakan Buah Pisang Yang Diperlakukan Pada Suhu Berbeda (Sucrose Metabolism In The Ripening Of Banana Fruit Treated With Difference Temperatures). Skripsi (tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian. Universitas Jember. Jember.
- Benning, C.J., 1983. Plastik Film for Packaging Technology Application and Proseses Economics. Thecnomic Publishing Co. Inc, London.
- Beranda Inovasi. 2013. Produktivitas Tanaman Hortikultura Indonesia. <http://berandainovasi.com/produktivitas-tanaman-hortikultura-indonesia/>. Diakses tanggal 17 Juni 2015.
- Brown, W.E., 1992. Plastik in Food Packaging. Marcel Dekker, Inc, New York.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Hileet G., dan Woottom M., 1987. Food Science. UI Press. Jakarta.
- BPS. 2015. Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Cabai, 2006- 2010. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.php?kat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=66. [Diakses 5 Februari 2015]
- Detik.com. <http://finance.detik.com/,2014>. [Diakses 2 Desember 2014].
- Ditjen P2HP. 2014. Statistik Ekspor Impor Komoditas Pertanian 2001-2013. Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Kementerian Pertanian, Jakarta.

- Febridayanti, Lucia. 2011. Penggunaan Asam Giberelat (Ga₃) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pisang Mas (*Musa Acuminata Colla*). Skripsi (tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fatimah, D., & M.Estiaty, L. 2003. Preservasi Kesegaran Cabai Merah (Hot Beauty & Keriting) dengan Zeolit Alam Teraktivasi. *Jurnal RNAL Zeolit Indonesia*, Vol. 2 No.1, Juli 2003, halaman 24-30.
- Hanlon, F. J. 1984. Handbook of Package Engineering Second Edition. The Kingsport Press. University Grapich, Inc.
- Jannah, F. Uma. 2008. Skripsi Pengaruh Bahan Penyerap Larutan Kalium Permanganat Terhadap Umur Simpan Pisang Raja Bulu. Departemen Agronomi Dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Jannah, U. F. 2008. Pengaruh Bahan Penyerap Larutan Kalium Permanganat Terhadap Umur Simpan Pisang Raja Bulu. *Skripsi Institut Pertanian Bogor*, dalam <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/123456789/2943/4/A08ufj.pdf>.
- Julianto. 2014. Mengendalikan harga cabai. Tabloid Sinar Tani. [http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews\[tt_news\]=1493&cHash=e69e23ca79dc7fbccd96330a8ded7dc8](http://m.tabloidsinartani.com/index.php?id=148&tx_ttnews[tt_news]=1493&cHash=e69e23ca79dc7fbccd96330a8ded7dc8). [Diakses 2 Desember 2014].
- Kader, A. A. 1992. Postharvest biology and technology. p. 15-20 In A. A. Kader (Ed.). Postharvest Technology of Horticulture Crops. Agriculture and Natural Resources Publication, Univ. of California. Barkeley.
- Kristianingrum, Susila. 2007. Beberapa Metode Pengawetan Buah-Buahan. Disampaikan sebagai penyuluh dalam rangka Program Pengabdian Masyarakat Bagi Masyarakat Desa Purwomartani. Sleman. Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta.
- Lamona, A., Purwanto, Y. A., & Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, Vo. 3, No. 2, halaman 145-152.
- Litbang. <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/pip/article/view/2376/2058>. [Diakses 2 Desember 2014].
- Nurjanah, Sarifah. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-Buahan. *Jurnal Bionatura*, Vol. 4, No. 3, November 2002, halaman 148-156.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S., Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. (4) No.3, 2012, halaman 1-8.

- Novita, D. D., Sugianti, C., & Asropi. 2015. Aplikasi Kemasan Berpenyerap Etilen Pada Penyimpanan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, Vol. 4, No. 3, halaman 227- 234.
- Pangidoan, Sandro. 2014. Transportasi dan Simulasinya dengan Pengemasan Curah untuk Cabai Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol 2 No 1. Pangidoan S
- Pangidoan, A., Sutrisno, & Purwanto, A. 2014. Transportasi dan Simulasinya dengan Pengemasan Curah untuk Cabai Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, Vol. 2, No. 2, April 2014, halaman 23-30.
- Pantastico, E.R. 1989. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropik dan Subtropik.
- Pantastico, Er. B., A. K. Mattoo., dan C. T. Phan. 1986. Peran etilena dalam pemasakan, hal 120-135. Dalam Pantastico, Er. B (Ed.). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan Tropika dan Sub Tropika. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E.R.B., A.K. Mattoo, T. Murata, K. Ogata. 1986. Kerusakan-Kerusakan karena Pendinginan dalam Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Purwanto, Y.A., S. Oshita, Y. Makino, Y. Kawagoe. 2005. Determination of chilling injury index in cucumber fruits through proton NMR analysis. Proceeding of International Conference on Research Highlights and Vanguard Technology on Environmental Engineering in Agricultural Systems, September 12-15, 2005, Kanazawa, Japan.
- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., Hantoro, F. R. P. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Purwanto, Y.A., S. Oshita, Y. Makino, Y. Kawagoe. 2011. Indication of Chilling Injury symptoms in Japanese cucumber (*Cucumis sativus L.*) based on The Change in ion leakage. *Indonesian Journal of Agricultural Engineering*. Vol.26, 1.
- Purwanto, Y.A., R. Nurdjannah, A. Lamona, E. Darmawati, N. Purwanti. 2013. Packaging of curly chilies during transportation and temporary storage for domestic market in Indonesia. Proceeding of The International Symposium on Quality Management of Fruits and Vegetables for Human Health (FVHH2013) 5-8 August 2013 at Golden Tulip Sovereign Hotel, Bangkok, Thailand.
- Priyadi, I. 2015. Kandungan dan Manfaat Cabe Merah untuk Kesehatan.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Linn*) Untuk Pembuatan Edible Film. Skripsi (tidak dipublikasikan). Fakultas Pertanian. Universitas Negeri Semarang. Semarang.

- Rosana D., Tria. 2009. Skripsi. Analisis Permintaan Cabai Merah Di Kota Surakarta. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta. Surakarta.
- Santoso, B dan B. S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura Indonesia. Indonesia Australia Eastern Universities Project. 187 hal.
- Saptana, N.K. Agustin, dan A.M. Ar-Rozi. 2012. Kinerja produksi dan harga komoditas cabai merah. Laporan Akhir Anjak 2012. PSEKP, Bogor.
- Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Kalium Permanganat untuk memperpanjang Umur Simpan Pisang raja (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L.). Tesis. Sekolah Pasca Sarjana IPB, Bogor. 117 hal.
- Sjaifullah dan Dony A. S. B. 1991. Formulasi penggunaan kalium permanganate dan bahan penyerapnya untuk Pembuatan pellet pengikat etilen *J.Hort* (3):23- 26.
- Sulastrini. 1996. Laju respirasi dan Metabolisme gula pada jagung manis (*zea mays* var. *saccarata* Sturt). *Majalahilmiah teknologi pertanian* vo. 2. No.1. 13-17.
- Susanto, T, Budi S. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Suyitno, 1995. Serat Makanan dan Perilaku Aktivitas Air Bubuk Buah. Disertasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Syarief, R dan A, Irawati. 1986. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian, MSP. Jakarta.
- Syarief, R. dan A, Irawati. 1991. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian, MSP. Jakarta. Sulastrini (1996)
- Syarief, R. 1991. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan. Kerja Sama Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Sutrisno, Y. A. Purwanto. 2013. Technical Paper .Teknologi Pascapanen. Insitut Pertanian Bogor.
- Taufik, Muh. 2010. Analisis Pendapatan Usaha Tani Dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sulawesi Selatan. Makassar.
- Thompson, J.F. 2002. Storage System. P. 113-128. In A.A. Kader (ed), *Postharvest Technology of Horticultural Crops* (3rd Ed.): The Regents of The University of California
- UNIMUS. Teknologi Pengawetan Bahan Segar. <http://tekpan.unimus.ac.id>. [Diakses 20 Maret 2015]
- UNNES. <http://lib.unnes.ac.id/17840/1/4350408018.pdf>. Diakses 20 Maret 2015
- Usnida, B. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). Program Studi Pendidikan Biologi Jurusan Pmipa Fkip. Universitas Riau. Pekanbaru

- Wahyu, A., 2000, Penggunaan Filter Pasir – Arang Tempurung Kelapa serta Pasir Zeolit sebagai Proses Lanjutan Pengolahan Air yang Mengandung Besi (Pengolahan Awal Menggunakan Tray Aerator),[Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Walker, S. 2010. Postharvest Handling of Fresh Chiles.New Mexico State University. Mexico
- Winarno. F. G. dan M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: MBrio Press.
- Wulandari, S., Bey, Y., & Tindaon, K.D. 2012.Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.).*Jurnal Biogenesis*, Vol. 8, Nomor 2, Februari 2012, hlm.23-30.
- Zaulia, O., M. Razali, H. Aminuddin, D. Che Omar, K.H. Ng, M. Habsah. 2006. Effect of different packagings and storage temperatures on the quality of fresh-cut red chilli. *J. Trop. Agric. and Fd. Sc.* 34(1)(2006): 67-76.