

## DAFTAR PUSTAKA

- Alim, Leni Budhi. 2016. *Aplikasi Edible Coating dari Pati Tapioka dan Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) pada Bakso*. Skripsi. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ambarsari, Indri Qanytah. 2011. *Penggunaan Standar Pemanis Buatan Pada Produk Pangan*. <http://www.scribd.com>. [diakses 31 Maret 2023].
- Anas, Hairul. 2019. *Kajian Pemanfaatan Ekstrak Bawang Putih Dalam Memperpanjang Masa Simpan Buah Tomat (Lycopersicum esculentum mill.)*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Anonim, 2011. *Jenis-jenis Tanaman Cabai*. [https://repository.uin-suska.ac.id/16453/7/7.%20BAB%20II\\_2018223PTN.pdf](https://repository.uin-suska.ac.id/16453/7/7.%20BAB%20II_2018223PTN.pdf). [Diakses 20 Mei 2023].
- Anonim, 2021. *Material Polypropylene: Pengertian, Jenis-Jenis dan Proses Pembuatan*. <https://morefurniture.id/artikel/material-polypropylene>. [Diakses, 20 Mei 2023].
- AOAC. 2012. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, 19th ed, USA
- Ardasania, Ivani. (2014). *Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol Pada Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Serta Lama Pencelupan dalam Edible Coating Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.)*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi: UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., dan Bintoro, V. P. 2012. *Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas Air Bakso Sapi selama Masa Penyimpanan*. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 100 – 108.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Statistik Tanaman Sayur dan Buah-Buahan Semusim*. Badan Pusat Statistik Jenderal Hortikultura. Indonesia.
- Baharuddin, R. 2016. *Respon Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai (Capsicum annum. L) Terhadap Pengurangan Dosis NPK Dengan Pemberian Pupuk Organik*. *Dinamika Pertanian*. 32 (2) :115-124.
- Eki, L. S., Yurnalis dan R. Salihat. 2021. *Aplikasi Edible Coating Pati Talas dengan Gliserol Sebagai Plasticizer Pada Penyimpanan Cabai Merah (Capsicum*

*annuum L.*). Jurnal Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Ekasakti. 3 (2) : 134 – 135.

Fidilia, Lindi. 2018. *Efektivitas Kelompok Tani Dalam Meningkatkan Pendapatan Usahatani Cabai Merah (Capsicum annum L) Dan Jagung (Zea Mays) Di Desa Margototo Kecamatan Metro Kibang Kabupaten Lampung Timur.* (Skripsi). Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.

Hadzihi, 2012. *Proses Pematangan Buah dari Perspektif Kimia.* <https://jehademusa.blogspot.com/2012/04/proses-pematangan-buah-dari-perspektif.html>. [20 Mei 2023].

Ida, Bagus, 2022. *Pengaruh Jumlah Buah dan Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Masa Simpan Buah Tomat (Solanum lycopersicum).* Jurnal Agroteknologi Tropika Denpasar. 11: 217-218.

Iswari, Kasma dan Srimaryati. 2014. *Pengaruh Giberalin Dan Jenis Kemasan Untuk Menekan Susut Cabai Kopay Selama Pengangkutan Jarak Jauh.* Jurnal Pascapanen. 11(2): 89 – 100.

Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiantini. 2014. *Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polypropilen (PP) terhadap pudaan kematangan buah tomat (Solanum lycopersicum).* Buletin Anatomi dan Fisiologi. 22(1): 46- 57.

Johnrencius, M., Herawati, N., Johan, V,-S. 2017. *Pengaruh penggunaan kemasan terhadap mutu kukis sukun.* JURNAL JOM FAPERTA UR. 4(1), 1-15.

Mustafa, E. M. A. & Bon, A. T. (2012). *Role of top management leadership and commitment in total quality management in service organization in Malaysia: a review and conceptual framework,* Elixir International Journal, 51 (2012), hlm. 11029-11033.

Mutia AK, Purwanto YA, Pujantoro L. 2014. *Perubahan kualitas bawang merah (Allium ascalonicum L.) selama penyimpanan pada tingkat kadar air dan suhu yang berbeda.* J. Pascapanen 11(2) 2014 : 108- 115.

Nurfalach. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (capsicum annum l) di UPTD Pembibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang.* [Tugas Akhir] Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 51 hal.

- Purwanti, 2020. *Mengemas Sayuran Agar Terjaga Kualitasnya*. [Online]. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/92976/Mengemas-Sayuran-Agar-Tetap-Terjaga-Kualitasnya/>. [Diakses 20 Mei 2023].
- Purwanti, D. (2020). *Efektifitas Posisi Dan Ambulasi Dini Terhadap Nyeri Punggung Pada Pasien Post Percutaneous Coronary Intervention*, *Medica Hospitalia: Journal of Clinical Medicine*, 7(1), pp. 91–96. doi: 10.36408/mhjcm.v7i1.434.
- 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*.
- Roiyana, M., Izzati, M., & Prihastanti, E. 2012. *Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah*. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20 (2): 40-50.
- Roziqin., M, K., Purwanto, Y, A. 2016. *Respon kualitas penyimpanan cabai merah keriting (Capsicum annum L.) pada berbagai suhu penyimpanan*. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/85744>.
- Saputra, E., Santosa, & Andasuryani. 2016. *Aplikasi Kinetin untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2).
- Satuhu S dan Supriyadi A. 2011. *Budidaya pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Susilawati, 2011. *Biodegradable Plastic from a Mixture of Low Dencity Polyethylene (LDPE) and Cassava Starch with the Addition of Acrylic Acid*. *Jurnal Jurusan Kimia Fakultas Mmatika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Syiah Kuala Darussalam Banda Aceh*. Vol.11, No.2, Hal 69-73.
- Susilowati, P. 2017. *Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao Sebagai Edible Coating Pada Kualitas Buah Tomat Dan Masa Simpan*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. <https://doi.org/10.17728/jatp.193>.
- Supriyadi, Ahmad dan Suyanti Satuhu. 2011. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Syukur. 2013. *Cabai Prospek Bisnis dan Teknologi Mancanegara*. Bogor: Swadaya.
- Waryat., Rachmawati., dan Yanis. M. 2017. *Kajian Teknologi Kemasan untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah Segar di Provinsi Jakarta*. Prosiding Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi untuk Ketahanan Pangan pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN. 669-674.
- Widyaiswara, 2016. *Kode Plastik dan Penerapan Produknya*. <https://bdiyogyakarta.kemenperin.go.id/news/post/2016/09/15/141/kode-plastik-dan-penerapan-produknya>. [Diakses, 20 Mei 2023].
- Wulandari. 2016. *Pengaruh Asam Sitrat Terhadap Indeks Browning, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total, dan Aktivitas Enzim Dehidrogenase pada Buah Pir Yali (Pyrus bretschneideri Rehd.)*. Bandar Lampung: FMIPA, UNIVERSITAS LAMPUNG
- Yuni, T., Law, K., Olivia, S., Hartanto, Y., Erwanto, H., 2012. *Pengawasan Mutu Snack Dan Biskuit*. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pelita Harapan, Karawaci.