

DAFTAR PUSTAKA

- Alfirah, A. 2022. Pengaruh *Edible Coating* Lidah Buaya Terhadap Mutu Cabai Merah Besar Selama Penyimpanan. Doctoral Dissertation, Universitas Hasanuddin
- Angraeni, L. 2019. Pengelolaan Penyakit Pasca Panen Pada Buah dan Sayur dengan Pemanfaatan Ekstrak Alami. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 1(1),18-27
- Arifin, I. (2010). Pengaruh cara dan lama penyimpanan terhadap mutu cabai rawit (*Capsicum frutescens L var. Cengek*) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Amalia, A. N., dan Elviantari, A. (2023). Eksplorasi dan Isolasi *Tricoderma Spp.* pada Rizosfer Kopi Robusta di beberapa Kecamatan Sumbawa. Boiomars: *Jurnal Of Life Science And Technology*, 1(1), 13-20.
- Azzumar, R., M. S. Mahendra., A. A. G. Sugiarta. 2018. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) dan Suhu Penyimpanan terhadap Fisikokimia Buah Salak Bali (*Salacca zalacca*), *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*. 7(4): 542-555
- Badan Pusat Statistik (PBS). 2020. Statistik Tanaman Sayur dan Buah-Buahan Semusim. Badan Pusat Statistik Jendral
- Badan Pusat Statistik Dan Direktorat Jendral Hortikultura 2021. Produksi Cabai Rawit Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019.
- Beckett, S.T. (1995). *Physico-Chemical Aspect of Food Processing*. 1 edition. Blackie Academic and Professional, London
- Bahari, K. B. 2023. Efektivitas Ekstrak Daun Ketapang (*Terminalia Catappa L.*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Colletotrichum Capsica* Penyebab Penyakit Antraknosa Pada Buah Cabai Pasca Panen. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(3), 419-424.
- Baharuddin, R. 2016. Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabai (*Capsicum Annuum L.*) Terhadap Pengurangan Dosis NPK dengan Pemberian Pupuk Organik. *Dinamika Pertanian*, 32(2), 115-124.
- David,J. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Buah Papaya *Honeyday*. *Jurnal Pertanian Agros*, 20(2), 114-122.
- Dompeipen, E.J., Kaimuddin, M., dan Dewa, R.P. 2016. Isolasi Kitin dan Kitosan dari Limbah Kulit Udang.

- Edowai, D.N., Kairupan, S., dan Rawung, H. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Indutri Pertanian*, 10(1).12-20.
- El-Ishaq, A dan Obiranekem, S. 2015. Effect of Temperature and Storage On Vitamin C Content In Fruit Juice. *International Jurnal of Chemical And Biomolecular Science*, 1(2), 17-20.
- Fidilia L. 2018. Efektifitas Kelompok Tani Dalam Meningkatkan Pendapatan Usaha Tani Cabai Merah Besar (*Capsicum Annuum* L.) Dan Jagung (*Zea Mays*) di Desa Margototo Kecamatan Metro Kibang Kabupaten Lampung Timur. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Hayati, R., dan Nasutiom, J.V.R. 2021. Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik dan Tingkat Kematngan pada Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.). *Jurnal Agrium*, 18(2)
- Hastuti, B., dan Hadi, S., 2009. Pemanfaatan *Chitosan* dari Limbah Udang Sebagai Bahan Pengawet Alami untuk Memperlama Daya Simpan pada Makanan. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan*, 1(2), 1-10.
- Hasana U. 2009. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai *Edible Coating* Untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (*Capsicum Annum Varietas Sunny*). [Tesis]. Bogor. Institute Pertanian Bogor.
- Iswari, Kasma dan Srimaryanti.2014. Pengaruh Giberelin dan Jenis Kemasan untuk Menekan Susut Cabai Kopay Selama Pengangkutan Jarak Jauh. *Jurnal Pasca Panen*. 11(2), 11-10.
- Jumiati, J., Lukman, H., Hamzah, H., Fajrina, F., Wantoro, B. H., dan Yuliana, Y. 2023. Pelatihan Penangan Pasca Dan Pasca Panen Usaha Tani Cabai Pada Kelompok Tani Mamampang Dikota Makassar. *To Maege: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 234-243.
- Johannes, E., Dan Haedar, N. 2023. Edible Coating Berbasi Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah Sebagai Anti Jamur Untuk Memperpanjang Umus Simpan Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.) *Bioma: Jurnal Bilogi Makassar*, 8(2), 29-50.
- Kurniasari, F., Sutan, SM, & Prasetyo, J. (2022). Penerapan Edible Chitosan Coating pada Cabai Merah Selama Penyimpanan Terhadap Mutu dan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Teknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10 (2), 108-115.
- Lamona, A. 2015. Penggunaan Jenis Kemasan dan Suhu yang Berbeda untuk Penyimpanan Sementara Cabai Merah Kriting (*Capsicum Annuum* L.) Segar. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institute Pertanian Bogor.

- Marsigit, W., Purnama, S. W., dan Silsia, D. 2022. Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis* Sp.) Melalui Pemanfaatan *Edible Coating* Kitosan untuk Memperpanjang Daya Simpan. In Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir, 1(1), 1-15.
- Mardalena, I. 2017. Dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan. Yogyakarta: Pustaka Baru.
- Marina, L., Andayani, S. A., dan Nurjaman, J. 2022. Perilaku Konsumen Pada Pembelian Cabai Merah Besar. *Journal Of Innovation And Research In Argicultur*, 1(1), 14-19.
- Martin, D.W. 1981. Hapers Review Of Biochemistery Los Altos
- Mahmud, Y., Lististio, D., Irfan, M., dan Zam, S. I. 2021. Efektifitas Asap Cairan Tandan Kosong Kelapa Sawit Untuk Mengendalikan *Gonoderma Boninesa* dan *Culvularia Sp. In Vitro*. *Jurnal Pertanian Presisi (Journal Of Presisi Agriculture)*. 5 (1), 24-39
- Mudyantini, W., Anggarwulan E., dan Rahayu, P. 2015. Penghambatan Pemasakan Buah Srikaya (*Annona Squamosa* L.) dengan Suhu Rendah dan Pelapisan Kitosan. *Agric*, 27 (1), 23-29.
- Mardyaningsih, M., Leki, A., & Rerung, O. D. (2014). Pembuatan kitosan dari kulit dan kepala udang laut perairan kupang sebagai pengawet ikan teri segar. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(2), 69-75.
- Mustapa, R., Restuhadi, F., dan Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Kitosan Sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Edible Film* dari Pati Ubi Jalar Kuning (Doctoral Disertatioin, Riau Iniversity).
- Mulyati, N. S., Sumarna, P., dan Al asad, F. 2022. Pengaruh pemberian kitosan terhadap umur simpan mangga (*Mangifera inica*. L) Varietas Gedong Gincu. *Jurnal Agro Wiralodra*, 5 (2), 36-41.
- Najah, K., Basuki, E., dan Alamsyah, A. 2015. Pengaruh Konsentasi *Chitosan* Terhadap Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Selama Penyimpanan. *Pro Food*, 1(2), 70-76.
- Novita, D. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol Terhadap Perubahan Sifat Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas (Kristal) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(1).
- Nurdjannah R, Purwanto Y. A. Sutrisno. 2014. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Fisik Cabai Merah. *J. Pascapanen*, 11(1), 19-29

- Nurjannah I., Sabang ,S.M. dan Afadil, A. 2018. Analisis Kadar Vitamin C, Kalsium dan Posporus Pada Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Hasil Pengawetan. *Jurnal Akademik Kimia*, 7(4), 185-188.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos-Chanos*). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14(1).
- Nur'aini, H., & Apriyani, S. 2015. Penggunaan kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah duku (*Lansium domesticum* Corr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 2(1).
- New, N., Furuike, T., dan Tamaru, H. 2014. Isolation And Characterization Of Chitin And Chitosan From Marine Origin. In *Advances In Food And Nutrition Research*.72, 1-15.
- Parfiyanti, Rini, Endah B., dan Dwi Hastuti. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai. *Jurnal Biologi, Fakultas Sains dan Matematika*, Universitas Diponegoro.
- Permatasari, P. D., Parnanto, N. H. R., dan Ishartani, D. 2017. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik *Vegetable Leather* Cabai Hijau (*Capsicum Annuum* Var. *Annuum*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Pektin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), 21-31.
- Putra, G.W. K., Ramona, Y., dan Proborini, M. W. 2020. Eksplorasi dan Identifikasi Mikroba yang diisolasi dari Rhizosfer Tanaman Strowberri di Kawasan Pancasari Bedugal. *Jurnal Of Biological Sciences*. 7(2), 205-213.
- Rahmadhani, D. A. R., dan Chatri, M. 2023. Pengaruh Suspensi Daun Kersen (*Muntingia Calabura* L.) Terhadap Penyakit Antraknosa Pada Buah Cabe Pasca Panen Yang Disebabkan *Colletotrium Capsica* (Syd.) Butle Et Bisby. *Jurnal Serambi Biologi*, 8(3), 384-349.
- Rahmawantie, S. 2023. Perilaku Petani dalam Menghadapi Resiko Produksi Cabai Merah (*Capsicum Annuum* L.). (Doctoral Dissertation, Universitas Siliwangi).
- Rochayat, Y., dan 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).
- Rusmanto, E., Rahim, A., dan Hutoma, G. S. 2017. Karesteristik Fisik dan Kimia Buah Tomat Hasil Pelapisan dengan Pati Talas. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(5), 532-540.
- Sari, L. Y., Marpaung, D. S. S., Anika, N., Gumaran, S., Utari, N. W. A., dan Tamrin, T. 2022. Perubahan Karesteristik Fisik Anggur Merah (*Vitis*

- Vinivera*) dengan Pelapisan Kitosan Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(3), 252-259.
- Santoso, B.B. (2011). Fisiologi dan Biokimia pada Komoditi Panenan Hortikultura. Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Mataram.
- Satuhu S. dan Supriyadi A. 2011. *Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Sitorus, R. F., Karo-Karo, T., dan Lubis, Z. 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.
- Sivakumar D. dan Bautista-Banos S. 2014. A Review On The Use Of Essential Oils For Postharvest Decay Control Dan Maintenance Of Fruit Quality During Storage. *Crop Prot*, 64, 27-37.
- Siagian, S. P. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara Sopiah
- Sholilah, R. I., Sritamin, M. A. D. E. dan Wijaya, I. N. 2019. Identifikasi Jamur *Fusarium Solani* yang Berasosiasi dengan Penyakit Busuk Batang pada Tanaman Buah Naga (*Hylocereus Sp.*) Di Kecamatan Bangoreja, Kabupaten Banyuwangi. Kabupaten Banyuwangi. *Agroekoteknologi Trop*, 8, 91-102.
- Sudaro, Y. dan Dewi A. R. 2000. *Pengeringan Cabai*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suriati. 2022. *Edible Coating* Untuk Menjaga Kualitas Buah Segar-Potong (Online) <https://www.warmadewa.ac.id/berita/detail/1722/edible-coating-untuk-menjaga-kualitas-buah-segarpotong.html>. Diakses Pada Tanggal 8 Januari 2024.
- Susilowati, P. 2017. Penggunaan Pektin Buah Kakao Sebagai *Edible Coating* Pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, (6)2.
- Sulistyaningrum, A., & Darudryo, D. 2018. Decreasing of Cayenne Pepper Quality During Storage in Room Temperature. *Jurnal Agronida*, 4(2).
- Sutrisni, A. 2016. Uji Aktivitas Senyawa Bioaktif Kapang (*Gliocladium Sp.*) Terhadap *Fusarium Oxysporum*, *Capsica* Penyebab Layu Pada Tanaman Cabai Secara *In-Vitro*. Bachelor [Tesis] Universitas Muhammadiyah Purwakerto, Jawa Tengah.
- Swastika, Pratama, Hidayat dan Boga. 2017. Sensor Kelembapan Tanaman Cabai Universitas Muria Kudus
- Syukur. 2013. Cabai Prospek Bisnis Dan Teknologi Mancanegara. Bogor Swadaya

- Urulilal, C., Kalay, A. M., Kaya, E., dan Siregar, A. 2108. Pemanfaatan Kompos Ela Sagu, Sekam dan Dedak Sebagai Media Perbanyak Agens Hayati *Trichoderma Harzianum Rifai*. *Agrologia*. 1(1), 288-703.
- Waryat, Rachmawati,. dan Yanis. M. 2017. Kajian Teknologi Kemasan untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah Segar Di Provinsi Jakarta. Prosidang Seminar Nasional Agroinovasi Spesifik Lokasi Untuk Ketahanan Pangan Pada Era Masyarakat Ekonomi ASEAN.669-674.
- Wojdyla, T., Poberezny, J. dan Rogozinska, I. (2008). Changes of vitamin C content in selected fruits and vegetables supplied for sale in the autumn-winter period. *EJPAU*. 11(2): 11
- Wulandari. 2016. Pengaruh Asam Sitrat Terhadap Indeks Browning, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total, dan Aktivitas Enzim *Dehydrogenase* Pada Buah Pir Yali (*Pyrus Bretschneideri Rehd*). Bandar Lampung: FMIPA, Universitas Lampung.
- Yusmar, M., Aslamil, M., dan Siti, Z. 2023. Uji Pellet Biofungisida *Trichoderma Harzianum* Mengandung Beberapa Bahan Alami Terhadap *Culvularia Sp.* Secara *In Vitro*. In *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. 4 (1), 507-519
- Zahroh, U. L., Qomariah, U. K. N., dan Faizah, M. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutencens L.*). *Exact Papers In Compilation (EPIC)*, 2(2), 237-246.
- Zulkarnaen. 2009. *Dasar-Dasar Hortikultura*. Bumi Aksara. Jakarta