

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., Saputri, A. I., dan Harianingsih. 2017. Optimasi Pembuatan Karagenan dari Rumput Laut Aplikasinya untuk Perenyah Biskuit. *Inovasi Teknik Kimia*, 2(2): 42-47.
- Agustin, F., dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Jelly Drink *Averrhoa blimbi* L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 1-9.
- Alaydrus, A. Z. A., Wirda, Z., Marlina, R., Ndapamuri, M. H., Rizkaprilisa., Carsidi., Mulyani, R., Mahmudah, R., Anita., Adi, P., Suanda, I. W., dan Pebrianti, S. A. 2023. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. PT. Global Eksekutif Teknologi. Padang. Sumatera Barat.
- Alexandra, Y., dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Singhi Pontianak (*Citrus nobilis* Var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. *JKK*, 3(4): 11-20.
- Arumingtyas, E. L., Mastuti, R., dan Kusnadi, J. 2021. *Fisio-Genetik Perkembangan Tanaman Cabai*. UB Press. Malang.
- Barat, Y. M. 2019. Pengaruh Penambahan Karagenin *Eucheuma cottoni* dan Gliserol sebagai *eible coating* Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) dari Takengon Kabupaten Aceh Tengah untuk Memperpanjang Waktu Simpan. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry. Banda Aceh.
- Bawana, B. S., Lengkey, L. C. C. E., dan Sumayku, B. R. A. 2022. Perubahan Mutu Cabai Merah (*Capsicum snnuum* L.) Selama Penyimpanan Dingin dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Agroekotek Terapan*, 3 (2): 269-278.
- Darmanaja, D. A., Afifah, N., Solihah, E., dan Indriyanti, N. 2017. Pengaruh Pelapis dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Agritech*, 37(3): 280-287.
- David, J. H. 2020. Pengelolaan Cabai untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Pertanian Agros*, 22 (2): 290-298.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Heruwati, E. S. 2011. Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Eucheuma spinosum* (Alga Merah) dari Perairan Semenep Madura. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 16(1): 117-124.
- Faezal., Permadi, I. G. A. D. E., dan Heriyana, N. 2023. Analisis Efisiensi Saluran Distribusi Pemasaran Cabai Merah Di Kota Mataram. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 12(2): 431-442.

- Fathmawati, D., Abidin, M. R. P., dan Roesyadi, A. 2014. Studi Kinetika Pembentukan Karaginan dari Rumpun Laut. *Jurnal Teknik POMITS*, 3(1): 27-32.
- Foodreview Indonesia. 2021. *Edible Film* Biokomposit. [Online]. https://issuu.com/pustakapangan01/docs/edisi_4_2021/s/12015258#:~:text=Lipid%20merupakan%20komponen%20penyusun%20edible,untuk%20digunakan%20sebagai%20bahan%20pengemas. Diakses pada 10 Januari 2024.
- Handayani, R., Qamariah, N., dan Rizky, T. A. 2020. Analisis Pengaruh Penyimpanan pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) dan Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) dengan Metode Spektrofometri. *Jurnal Surya Media*, 5(2): 108-119.
- Haryu, A. S. P., Parnanto, N. H. R., dan Nursiwi, A. 2016. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris *Fruitand Vegetable Leather* berbasis Albedo Semangka (*Citrullus vulgaris schard.*) dan Labu Siam (*Sechium edule*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 5(3): 1-8.
- Hayati, R., Irhamni, D., dan Hasanuddin. 2023. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Pisang Mas (*Musa acuminata Colla*). *Jurnal Agrotropika*, 20(20): 145-155.
- Henra., Johannes, E., dan Haedar, N. 2023. Edible Coating Berbasis Singkong dengan Ekstrak Jahe Merah Sebagai Antijamur untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah *Capsicum annuum* L. *Jurnal Biologi Makassar*, 8(2): 39-50.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1): 17-25.
- Huri, D., dan Nisa, F. C. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 29-40.
- Ismaya, F. C., Fithriyah, N. H., dan Hendrawati, T. Y. 2020. Pembuatan dan Karakterisasi *Edible Film* dari Nata De Coco dan Gliserol. *Jurnal Teknologi*, 13(1): 81-88.
- Karmida., Hayati, R., dan Marliah, A. 2022. Pengaruh Lama Pencelupan dengan *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Floratek*, 17(2): 80-97.

- Karuniasari, D., dan Purbasari, D. 2022. Physical Quality Analysis of Red Guava (*Psidium guajava* L.) Using Edible Coating of Carragenan and Glycerol. *Protech Biosystem Journal*, 2(1): 14-27.
- Kurniasari, F., Sutan, S. M., dan Prasetyo, J. 2022. Aplikasi *Edible Coating* kitosan pada Cabai Merah selama Penyimpanan terhadap Mutu dan Tingkat Kematangannya. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 10(2): 108-115.
- Kinasih, T. H., Sumarni, W., dan Susatyo, E. B. 2019. Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau dan *Plasticizer* Gliserol Sebagai *Edible Coating* Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal MIPA*, 42(1): 7-15.
- Laga, S., Sutanto, S., Fatmawati., Halik, A., dan Sheyoputri, A. C. A. 2021. Penggunaan *Edible Coating* dalam Pengawetan Buah Kelengkeng *Dimocarpus longan* Lour. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(2): 374-382.
- Lamona, A., Purwanto, Y.A., dan Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Pengaruh Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 3(2): 145-152.
- Mandei., J. H., dan Muis, A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karaginan, Jenis dan Konsentrasi Lipid pada Pembuatan *Edible Coating/Film* dan Aplikasinya pada Buah Tomat Apel dan Kue Nogat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(1): 25-36.
- Megasari, R., dan Mtia, A. K. 2019. Pengaruh Lapisan *Edible Coating* Kitosan pada Cabai Keriting (*Capsicum annum* L.) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agritech Science*, 3(2): 118-127.
- Mulyadi, A. F., Kumalningsih, S., dan Deborah, G. L. G. 2013. Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Keragenan dan Gliserol). *Prosiding Seminar Nasional*. Malang.
- Mulyana, E. 2011. Studi Pembungkus Bahan Oksidator Etilen dalam Penyimpanan Pascapanen Pisang Raja Bulu (*Musa* sp. AAB Group). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Monemnasi, E. B. 2020. Identifikasi Cendawan Patogen pada Beberapa Kultivar Benih Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata* L.) Berdasarkan Ketinggian Tempat yang Berbeda di Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*, 5(1): 18-21.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Campuran Whey dan Agar. [Skripsi]. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin. Makassar.

- Nisah, K., dan Barat, Y. M. 2019. *Edible Coating* pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill) Selama Penyimpanan. *AMINA*, 1(1): 11-17.
- Novita, D. D., Sugianti, C., dan Wulandari, K. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji “Varietas” Kristal Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(1): 49-56.
- Novitarianti. 2023. Pengaruh Pelapisan Agar dan Jenis Kemasan terhadap Sifat Fisik dan Sifat Kimia Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Muslim Indonesia. Makassar.
- Nurhakim, Y. I. 2021. *Budidaya dan Bisnis Cabai Merah dan Hijau Skala Rumahan dan Pertanian*. BD Media. Bogor.
- Nurhidayat., Sabahannur., dan Alimuddin, S. 2022. Pengaruh Suhu dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal AgrotekMas*, 3(2): 37-46.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 16-20.
- Ramdan, E. P., Arti, I. M., dan Risnawati. 2019. Identifikasi dan Uji Virulensi Penyakit Antraknosa pada Pascapanen Buah Cabai. *Jurnal Pertanian Presisi*, 3(1): 67-76.
- Rasminah, S. 2010. *Penyakit Pasca Panen Tanaman Pangan*. Universitas Brawijaya Press (UB Press). Malang.
- Rusli, A., Metusalach., Salengke, dan Tahir, M. M. 2017. Karakterisasi *Edible Film* Karagenan dengan Pemplastis Gliserol. *JPHPI*, 20(2): 219-229.
- Sanothan, A., Montong, V. B., dan Lengkong, M. 2023. Uji Antagonis Jamur *Trichoderma* sp. terhadap Penyakit Antraknosa *Colletotrichum* sp. pada Tanaman Cabai Keriting *Capsicum annuum* L. di Laboratorium. *Jurnal Entomologi dan Fitopatologi*, 3(1): 15-23.
- Santoso, B. 2020. *Edible Film: Teknologi dan Aplikasinya*. NoerFikri Offset. Palembang.
- Sari, R. N., Novita, D. D., dan Sugianti, C. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 305-314.

- Satuhu, S., dan Supriadi, A. 2011. *Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sembara, E. L., Yurnalis., dan Salihat, R. A. 2021. Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas dengan *Gliserol* sebagai *Plasticizer* pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum annuum*L.). *Journal Of Scientech Research and Development*, 3(2): 134-145.
- Serliana, A., Efendi, R., Johan, V. S. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Randu untuk Meningkatkan Daya Simpan Cabai Merah. *JOM FAPERTA*, 7(2): 1-14.
- Sidi, N. C., Widowai, E., dan Nursiwi, A. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris *Fruit Leather* Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4): 122-127.
- Simamora, E. P., Elfrida., dan Pandia, E. S. 2019. Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) Sebagai Bahan Alami dalam Meningkatkan Mutu dan Masa Simpan Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Jeumpa*, 6(1): 143-153.
- Sudjahta, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayur)*. Udayana University Press. Denpasar.
- Sulistyaningrum, A., dan Darudryo, D. 2018. Decreasing of Cayenne Pepper Quality During Srorage inRoom Temperature. *Jurnal Agronida*, 4 (2).
- Susanto, S., Inkorisa, D., dan Hermansyah, D. 2018. Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) 'Kristal'. *J. Hort. Indonesia*, 9(1): 19-26.
- Susilawati, S. Ammar, M., Irmawati, I.,Harun, M. U., Sodikin, E., dan Ichwan, B. 2022. Pertumbuhan dan Frekuensi Panen Tanaman Cabai Merah dengan Pemberian Pupuk NPK pada Kondisi Suboptimal Secara Terapung. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 24(2): 126-131.
- Syukur, M. 2019. *8 Kiat Sukses Panen Cabai Sepanjang Musim*. PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta Selatan.
- Tahir, M. M. 2023. *Penanganan Pasca Panen dan Produk Olahan Sayuran*. PT. Nas Media Indonesia. Makassar.
- Tambunan, K., Ansharullah., dan Faradilla, R. H. F. 2020. Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Xanthan Gum Terhadap Perubahan Mutu Pisang Muli (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 5(3): 2898-2910.

- Verawati, N., Aida, N., dan Muttaqin, K. 2020. Pemanfaatan *Chitosan* dari Limbah Udang Galah Sebagai *Edible Coating* Buah Tomat dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3): 134-144.
- Wakhidah, N., Kasrina., Bustaman, H. 2021. Keanekaagaman Jamur Patogen dan Gejala yang Ditimbulkan pada Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) di Daratan Rendah. *Jurnal Konservasi Hayati*, 17(2): 63-68.
- Widyanti, E. M., Djenar, N. S., Marlina, A., Widiastuti, E., Hidayatulloh, I., Puspitarini, I., Firdausa, D., dan Elizabeth, L. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dalam *Edible Coating* Tepung Biji Nangka dengan Penambahan *Plasticizer* Gliserol. *Fluida*, 15(2): 143-149.
- Wijayanti, R., dan Dewi, L. 2021. Pemanfaatan Karagenan Sebagai Bahan Pelapis Pigmen Alami yang Ditambahkan pada Tempe untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Biologi Indonesia*, 17(2): 135-144.
- Yanti, S. 2020. Analisis *Edible Film* dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) Termodifikasi Gliserol dan Karagenan. *Jurnal Tambora*, 4(1): 1-13.
- Yuwono, S. S. 2015. Tanaman Cabe Merah (*Capsicum annuum* L.). [Online]. <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/tanaman-cabe-merah-capsicum-annuum-l/>. Dikses pada 07 Januari 2024.