

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina S., Widodo P., Hidayah A., H., 2014. Analisis Penelitik Kultivar cabai Besar (*Capsicum annuum* L.) dan Cabai Kecil (*Capsicum annum frutescens* L.) Jurnal Scripta Biologica 1(1) hal 117.
- Arti, M., I., Ramadhan, P., E., Manurung, H., N., A. 2020 Pengaruh Larutan Garam dan Kunyit Buah pada Berat dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Fakultas Teknologi Industri, Universitas Gunadarma. Depok. 4(1). 66-67.
- Asiah, S., T., Nurul, Cempaka, L., Ramadhan, K., Matatuala, S., H. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. books.google.com, penerbit: Nas Media Pustaka.
- Ayun, Q., 2021 Optimasi Pembuatan Edible Coating dari Whey Protein dan kitosan. Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapanya, 3(2). 1-32.
- David, 2021. Pengelolaan Cabai Untuk Memperpanjang Masa Simpan. Jurnal Pertanian Agros 22(2). 290-298.
- Darmawan, M., Mutia, K., A., Arifin, H., T., 2022. Pengaruh Lapisan Lidah Buaya (Aloe vera L.) dengan Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) Yang Berbeda Terhadap Daya Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) di Suhu Refrigerator. Jurnal Prosiding Seminar Nasional Agribisnis, 2(1). 90-93.
- Dhavid, J. 2018. Teknologi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. Jurnal Pertanian Agros, 20(1) 22-28.
- Fitriani, A., Tamrin, Rahmawati, W., Kuncoro, S., 2022. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Varietas terhadap Mutu Buah Tomat, *Jurnal Agrictural Biosystem Engineering*, 1(4). 574-582.
- Handayani, MN, Karlina, L., Sugiarti, Y., & Cakrawati, D. (2018). Aplikasi lapisan yang dapat dimakan dalam mempertahankan kualitas buah. Jurnal Agroindustri, 8(1), 1-10.
- Hayati, R., Hasanuddin, Nasution, K., U., 2023 Aplikasi Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe Vera L.) dengan Gliserol dan Tingkat Kematangan Terhadap Kualitas Cabai (*Capsicum annum* L.) Pasca Panen, Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem 11(3) 275-276.

- Imamah, N., Hasbullah, R., Nugroho, L., P., E., 2016 Model Arrhenius untuk Pendugaan Laju Respirasi Brokoli Terolah Minimal, Jurnal Keteknik Pertanian 4(1) 25-30.
- Irene, I., J., Zaenab., Rasjid, A., 2022 Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Dalam Memperpanjang Masa Simpan Buah Tomat. Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat, 22(1) 74-74
- Kusandriani, Y., Muharram, A., 2005 Produksi Benih Cabai Badan Penelitian Tanaman dan Sayuran, Lembang
- Kusnandar, F. (2016). Kimia Pangan: Komponen Makro. Bumi Aksara, Jakarta.
- Lagiman, Supriyanta B., 2021 Karakterisasi & Morfoligi Pemuliaan Tanaman Cabai Yogyakarta, Penerbit: LPPM UPN “Veteran” Yogyakarta.
- Lamona, A., Purwanto, YA, & Sutrisno. (2015). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu buah cabai keriting. Jurnal Keteknik Pertanian, 3(2), 145-152.
- Maajid, AL., Sunarmi., Kirwanto, Ag., 2018, PENGARUH LAMA PENYIMPANAN TERHADAP KADAR VITAMIN C BUAH APEL (*Malus sylvestris Mill*). Kementerian Kesehatan Politeknik Kesehatan Surakarta, Jurnal Kebidanan Dan Kesehatan Tradisional, 3(2), 57-106.
- Mufidah, N., Narwati, Sunarko, B., & Kriswandana, F. 2022 Pengaruh Penambahan Konsentrasi CMC dan Gliserol pada Larutan-Larutan Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Terhadap Mutu Buah Nanas (*Ananas Comus*) Nisrina. Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes. 13(2) 372-387.
- Nurzannah, SE, Lisnawita, L., & Bakti, D. (2014). Potensi jamur endofit asal cabai sebagai agen hayati untuk mengendalikan layu Fusarium (*Fusarium oxysporum*) pada cabai dan interaksinya. Jurnal Online Agroekoteknologi, 2(3), 1230-1238.
- Pantastico, E. R. B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. Penerjemah : Prof. Ir. Kamarjani. Gadjah Mada University Press. Jogjakarta.
- Parfiyanti, A., E., Budihastuti, R., Hastuti, D., E., 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Keriting (*Capsicum Frutescens L.*). Jurnal Biologi 5(1) 89-92

- Pinayungan, E., Syamsuddin, Hayati, R., 2021. Pengaruh Konsentrasi Gel Lidah Buaya dan Lama Pencelupan terhadap kualitas Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum mill.*). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian 6(4) 840.
- Pitaloka, D., 2017. Hortikultura: Potensi, Pengembangan, dan Tantangan. Jurnal Teknologi Terapan FTIKA UNIRA Malang, 1(1) 1-4.
- Pradana, GW, Jacobeb, AM, & Suwandi, R. (2013). Perubahan mutu cabai merah selama penyimpanan. Jurnal Pascapanen, 10(1), 42-50.
- Rachmawati, M. 2010 Pelapisan Chitosan Pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan dan Kjian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Pertanian 6(2), 45-49..
- Rachmawati, R., Defiani, MR, & Suriani, NL (2009). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai keriting putih. Jurnal Biologi, 13(2), 36-40.
- Ridwan, M., Sahabannur, S., Alimuddin, S., 2022. Pengaruh Pendinginan Awal (*Pre-Cooling*) Dan Konsentrasi CaCl_2 Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Cabai Merah Besar. Jurnal Indonesia Jurnal Pertanian 3(2), 56.
- Satuhu, S. & Supriyadi A. 2011 BUdidaya Pengelolaan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Semangun, H. (2007). Penyakit-penyakit Tanaman Hortikultura di Indonesia. Pers Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sitorus, RF, Karo-karo, T., & Lubis, Z. (2014). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu cabai merah. Jurnal Rekayasa Pangan, 2(4), 54-66.
- Sudjatha, W., Wisaniyasa, W., N. 2017 Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran) Denpasar Bali: Universitas Udayana Press.
- Sulistyaningrum , Darudriyono, A. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Keriting Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang. Fakultas Pertanian, Unida.
- Susilawati, D., Loniza, E., Setyanigrum, C., 2022. Pemberdayaan Kelompok Tani Melalui Optimalisasi Pengolahan Produk Pascapanen Cabai Merah Di Desa Sangup, Boyolali. Jurnal Pengabdian jurnal-umbuton.ac.id,6(2) 134-135..
- Than, PP, Prihastuti, H., Phoulivong, S., Taylor, PWJ, & Hyde, KD (2008). Penyakit antraknosa cabai yang disebabkan oleh spesies *Colletotrichum*. Jurnal Sains Universitas Zhejiang B, 9(10), 764-778.

- Widiastuti, A., Agustina, W., Wibowo, A., & Sumardiyono, C. (2018). Keanekaragaman dan patogenisitas *Colletotrichum* sp. penyebab antraknosa cabai di Yogyakarta. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 22(2), 186-197.
- Winarno, FG (2018). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yusuf, D. M., Azwardi, A., & Amin, M. M. 2018. Alat pendeteksi kadar keasaman sari buah, soft drink, dan susu cair menggunakan sensor pH berbasis mikrokontroler arduino UNO ATMEGA328. *TEKNIKA: Jurnal Ilmiah Bidang Ilmu Rekayasa*, 12(1), 1-11.
- Zam, W., Ilyas, Syatrawati, 2019 Penerapan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai di TanaToraja. *Jurnal Dedikasi Masyarakat* 2 (2) 93-94.