

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., et al. (2011). The effect of packaging and storage temperature on the shelf life of green chillies (*Capsicum annuum* L.). *International Journal of Food Science & Technology*, 46(1), 254-260.
- Ananto, I. D., & Murinto. (2015). Aplikasi Pengolahan Citra Mendeteksi Kualitas Cabai Berdasarkan Tingkat Kematangan Menggunakan Transportasi Warna YCbCr. *Jurnal Sarjana Teknik Informatika*, 3(1), 283–292.
- Anonymous, 2012. Optimalisasi Penyediaan Ruang Terbuka Hijau Privat di Kota Cimahi Apriadi, W.H. 2001. Si Pedas yang Berkhasiat Obat. Available at : <http://www.sedap-sedap.com/artikel/2001/edisi3/files/sehat.htm> Opened : 06.08.2006.
- Asiah, N., Laras, C., Kurnia, R., & Stephanie, H.M. 2020. Prinsip Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah. Nas Media Pustaka: Makassar. Halaman 1-83.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Distribusi Perdagangan Komoditas Cabai Merah Indonesia. BPS RI Press, Jakarta, Indonesia.
- Bawana, B.S., Lady, C.C.E.L, & Bertje, R.A.S. (2022). Perubahan Mutu Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Selama Penyimpanan Dingin Dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 269-278.
- Blongkod, N.A, Frans, W., & Ireine, A.L. 2016. Kajian Pengaruh Terhadap Pra Pendinginan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli. Manado: Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi.
- Chitarra, M. I. F., & Chitarra, A. B. (2005). *Postharvest of Fruits and Vegetables: Physiology and Handling*. 2nd Ed.
- Hardenburg, R. E., Watada, A. E., & Wang, C. Y. (1986). *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks*. USDA.
- Kader, A. A. (2002). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California.
- Lamora, A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Kriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 3(2), 145-152.
- Lapasi, A.Y., L.C.C.E. Lengkey, & B.R. Sumayku. 2020. Pengemasan Vakum Cabai Rawit Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Jurnal Cocos*, 4(4): 12-25.
- Luthfi, A., Arum, M.S., Gadis, R.D., Yuyun, D., Trias, P.S., Anjar, R.S., & Satria, B.A. (2023). Penentuan Klasifikasi Kematangan Dan Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) menggunakan Aplikasi *Color Grab*. *Jurnal Agrotek*, 17(2), 288-294.
- Muthaiyah, S., P. Kumar, & S. Ramasamy. (2021). The effect of pre-cooling methods on the shelf life and quality of fruits and vegetables. *Postharvest Biology and Technology*, 120(2), 25-35.

1. Parera, J., Lesybeth, M.N., & Zet, M. (2021). Optimalisasi Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Jenis Cakra. *Jurnal Senadiba*, 1(1), 191-197.
2. Rachmawati, E., S. Sudjadi, & A. Subekti. (2019). Storage conditions and their effect on the postharvest quality of chili (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Hortikultura*, 29(3), 15-23.
3. Ridwan, M., St., Sabahannur, & Suraedah, A. (2022). Pengaruh Pendinginan Awal (*Pre-cooling*) Dan Konsentrasi CaCl_2 Terhadap Umur Simpan Dan Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Agrotekmas*, 3(2), 56-67.
4. Sams, C. E. (1999). Preharvest factors affecting postharvest texture. *Postharvest Biology and Technology*, 15(3), 249–254.
5. Sutrisno, E., & Purwanto, E. (2016). Pengaruh suhu dan kelembaban terhadap kualitas cabai pada masa penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hortikultura*, 18(1), 45-53.
6. Tian, S., L. Wang, & D. Li. (2020). Effects of temperature and storage conditions on postharvest quality of chili peppers. *Postharvest Science*, 61(3), 112-118.
7. Wills, R., (2007). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*.
- 8.
- 9.
10. Zahra, A.D. 2024. Pengaruh Penyimpanan Suhu Dingin Dan Pengemasan Vakum Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Cabai Rawit (*Capsicum annuum* L.). Skripsi. Fakultas Pertanian. Makassar: Universitas Muslim Indonesia.