

## DAFTAR PUSTAKA

- Acedo, A., L. 2014. *Postharvest Technology for Fresh Chili Pepper in Cambodia, Laos and Vietnam*. International Cooperators Guide AVRDC.
- Agustina, S., Widodo, P., dan Hidayah, H. A. 2014. Analisis fenetik kultivar cabai besar *Capsicum annum* L. dan cabai kecil *Capsicum frutescens* L. *Scripta Biologica*, 1(1), 113-123.
- Anggraini, R. dan Permatasari, N.D. 2017. Pengaruh lubang perforasi dan jenis kemasan terhadap kualitas sawi hijau (*Brassica juncea* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3): 154-162.
- Angka, S.L. dan Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists. AOAC Int. Washington D.C.
- Ardasania, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol pada Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) serta Lama Pencelupan dalam Edible Coating terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.) [Skripsi]. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Arief, H. S., Y. B. Pranomo, dan V. P. Bintoro. 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).
- Asgar, A. 2017. Pengaruh suhu penyimpanan dan jumlah perforasi kemasan terhadap karakteristik fisik dan kimia brokoli (*Brassica oleracea* var. Royal G.) fresh-cut. *Jurnal Hort.*, 27(1): 127-136.
- Asmarita, U. 2017. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Cabai Merah [Skripsi]. STIPER Dharma Wacana Metro. Lampung.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., dan Bai, J (eds). 2012. *Edible coating and film to improve food quality*. 2nd Ed. CRC Press, Boca Raton.
- Bahri, S., E. A. Rahim dan S. Syarifuddin. 2015. Derajat deasetilasi kitosan dari cangkang kerang darah dengan penambahan NaOH secara bertahap. *Jurnal Riset Kimia*. 1(1).
- Bakhtiar, M. A. A. 2009. Pengaruh dan Lama Penyimpanan Dingin Terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah [Skripsi]. Fakultas Sains Teknologi. Univeritas Islam Negeri (UIN) Malang.
- Bourtoom. 2008. Edible film and coating: characteristic and properties. *International Food Research Journal* 15(3): 1-13.

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Tanaman Sayuran 2020. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Chi, S., S. Zivanovic, and M.P. Penfield. 2006. Application of chitosan films enriched with oregano essential oil. *Food Sci. Technol. Intl.* 12: 111–117.
- Christina, M. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Lama Pencelupan Edible Coating Berbasis Nata de Coco terhadap Karakteristik Buah Potong Melon [Skripsi]. Fakultas Teknik Universitas Pasundan, Bandung.
- Erviani, U., Ansharullah, dan Wahab, D. 2017. Aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan filtrat jahe untuk meningkatkan daya simpan cabai merah (*Capsicum annum* L.). *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 2(6): 931-940. <http://dx.doi.org/10.33772/jstp.v2i6.3869>
- Eshun, K., dan He, Q. 2004. Aloe vera: a valuable ingredient for the food, pharmaceutical and cosmetic industries - A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 44(2):91–96. <https://doi.org/10.1080/10408690490424694>
- Fauziah, D., Sumartini, dan Ali Asgar. 2015. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Organik. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 8(2), 1– 42.
- Febriyanti, F. 2020. Aplikasi Kitosan dan Lidah Buaya (*Aloe Vera*) sebagai Edible Coating Cabai Merah (*Capsicum annum* L) [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Ilmu Pangan Halal. Universitas Djuanda, Bogor.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya si Tanaman Ajaib*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ghasemzadeh, R, Ahmad K, dan Hamid B.G. 2008. Application of edible coating for improvement of quality and shelf-life of raisins. *World Applied Sciences Journal* 3 (1): 82-87.
- Haryanto, S. 2018. Pertumbuhan dan hasil cabai merah pada berbagai metode irigasi dan pemberian pupuk kandang di wilayah pesisir pantai. Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis UNS ke 42, 2(1), 247–257.
- Henriette, M., C., Azeredo, B. D., and Assis, O, B, G. 2010. Chitosan edible films and coating-review. *Embrapa tropical agroindustry*, 179-194.

- Humaerah, Armaeni D. 2015. Budidaya tanaman cabai keriting (*Capsicum annum* L.) pada berbagai wadah tanam dengan pupuk anorganik dan organik. *Jurnal Ilmiah Ilmu Biologi* 1(2): 69-75.
- Isnaini, N. 2009. Pengaruh edible coating terhadap kecepatan penyusutan berat apel potongan. Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya. Bandung 19-20 Oktober 2009.
- Johansyah, A. E., Prihastanti dan E., dan Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 23(1): 46-57.
- Kasmiati E, Darmawati E, Haryadi Y. 2014. Evaluasi efek kemasan plastik terhadap daya. Simpan beras. *J. Pascapanen* 11(1): 9-18. <https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/download/1566/1229>.
- Kismaryanti A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum mill.*). [Skripsi]. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Lamona, A., Purwanto A. Y., dan Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3 (2): 145-152.
- Legowo, D.B. dan Ajis, N.B.P. 2020. Penetapan kadar vitamin C pada beberapa jenis cabai (*Capsicum* sp) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Farmasi Indonesia AFAMEDIS*, 1(1):64-71.
- Marcelina, R. N. 2021. Lidah Buaya Tanaman Beribu Manfaat. Fakultas Keperawatan. Universitas Airlangga [Internet]. Tersedia pada: <http://ners.unair.ac.id/site/index.php/news-fkp-unair/30-lihat/1082-lidah-buaya-tanaman-beribu-manfaat>. [1 Maret 2022].
- Mardiana, 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Marlina, L. 2014. Aplikasi pelapisan kitosan dan lilin lebah untuk meningkatkan umur simpan salak pondoh. 2(1), 65–72.
- Mincea M, Negrulescu A, Ostafe V. 2012. Preparation, modification, and application of chitin nanowhisker: A Review. *Reviews on Advanced Materials Science*. 30: 225-242.
- Morshed, A., Bashir, A., Khan, M.H. And Alm, M,K. 2011. Antibacterial activity of shrimp chitosan against some local food spoilagebacteria

- and food borne pathogens. *Bangladesh journal microbiol*, 28 (1), 45-47.
- Mousa, A.S.M., Ali, M.I.A., Shalaby, N.M.M., dan M.H.A Elgamal. 1999. Antifungal effects of different plant extracts and their major components of selected Aloe species. *J. Phytother. Res.* 13: 401-407.
- Mukdisari, Y. 2015. Penggunaan Kitosan dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis untuk Meningkatkan Masa Simpan dan Mempertahankan Kualitas Buah Pepaya [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Murni, S. W., H. Pawignyo, D. Widyawati, N. Sari. 2013. Pembuatan edible film dari tepung jagung dan kitosan. *Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. ISSN 1693-4393. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”.
- Muzzarelli, R. A. 1996. Chitosan-based dietary foods. *Carbohydrate Polimers*, 29(4), 309-316.
- Muzzarelli, R. A. and R. Rocchetti. 1985. Determination of the degree of acetylation of chitosans by first derivative ultraviolet spectrophotometry. *Carbohydrate Polimers*, 5(6): 461-472.
- Nouri A, Yaraki MT, Ghorbanpour M, Agarwal S, Gupta VK. 2018. Enhanced antibacterial effect of chitosan film using montmorillonite/CuO nanocomposite. *International Journal of Biological Macromolecules*. 109: 1219-1231.
- Novita, M. Satriana, M. Rohaya, S. Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicon pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Nur Tyas Anggraeni, Abdul Fadli. 2013. Sistem identifikasi citra jenis cabai (*capsicum annum* L.) Menggunakan metode klasifikasi *city blockdistance*. *Jurnal Sarjana Teknik Informatika* 1(2):409-418.
- Nurfalach. 2010. Budidaya Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L) di UPTD Pembibitan Tanaman Hortikultura Desa Pakopen Kecamatan Bandungan Kabupaten Semarang [Skripsi] Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 51 hal.
- Nurdjannah R, Purwanto YA, Sutrisno. 2014. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan dingin terhadap mutu fisik cabai merah. *J. Pascapanen* 11 (1): 19-29. <https://ojs.unida.ac.id/JAG/article/download/1566/1229>. [20 Februari 2022]
- Oktaviana, Y. Aminah S., dan Sakung J. 2012. Pengaruh lama penyimpanan dan konsentrasi natrium benzoat terhadap kadar Vitamin C cabai merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Akademia Kimia*, 1(4): 193-199.
- Patria, A. 2013. Production and characterization of chitosan from shrimp shell waste. *AAFL BIOFLUX* 6(4): 339-344.

- Perinelli DR, Fagioli L, Campana R, Jenny KW, Lam JKW, Baffone W, Palmieri GF, Casettari L, Bonacucina G. 2018. Chitosan-based nanosystems and their exploited antimicrobial activity. *European Journal of Pharmaceutical Sciences*. 117: 8-20.
- Perkasa B. H., Kusnadi J., Murtini E. S. 2021. Optimasi penambahan kitosan dan lama perendaman terhadap fisikokimia cabai keriting (*Capsicum annuum* L.) Menggunakan RSM. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(1): 13-24.
- Piay, Sherly Sisca. 2010. Budidaya dan pascapanen cabai merah keriting (*Capsicum annum* L). Unggaran: BPTP Jawa Tengah.
- Pranoto, Y., V.M. Salokhe, and S.K. Rakshit. 2005. Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil. *J. Food Res. Intl.* 38: 267–272.
- Pudja, I.A.R.P., Kertadana, I.M.A., dan Kencana, P.K.D. 2020. Studi pengemasan plastik polipropilen terperforasi terhadap kesegaran asparagus (*Asparagus officinalis* L) selama penyimpanan dingin. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(2): 193-203.
- Rahman, M. M., M. Moniruzzaman, M. R. Ahmad, B. C. Sarker, M. K. Alam. 2014. Maturity stages of affect the postharvest quality and shelf-life of fruits strawberry genotypes growing in subtropical regions. *Journal of The Sandi Society of Agricultural Science*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jssas.2014.05.002>
- Renate, D. 2009. Pengemasan puree cabe merah dengan berbagai jenis kemasan plastik yang dikemas vakum. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1): 80-89.
- Reynolds, T and A.C. Dweck. 1999. Aloe vera leaf gel: a review update. *Journal of Ethnopharmacology*. 68: 3-37.
- Rochayat Y. dan Munika. V. R. 2015. Respon kualitas dan ketahanan simpan cabai merah (*Capsicum annum* L.) dengan menggunakan jenis pengemas dan tingkat kematangan yang berbeda. *Jurnal Kultivasi*, 14(1): 65-71.
- Rokilah., Prarudiyanto, A., Werdiningsih, W. 2018. Pengaruh kombinasi kemasan dan umur simpan terhadap beberapa komponen mutu bumbu plecingan instan. *Jurnal ilmiah rekayasa pertanian dan biosistem*, 6(1): 60-68.
- Rosmainar L, Widia N, Ni P.A, Haula N. 2018. Penentuan kadar vitamin C beberapa jenis cabai (*Capsicum sp.*) dengan spektrofotometri UV-vis. *Jurnal Kimia Riset*. Politeknik Meta Industri Cikarang. Cikarang.
- Rukhana, I. S. 2017. Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) [Skripsi]. Program Studi Biologi. Fakultas Sains

- dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2011. Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. 15, No. 3.
- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum Annum*, L.) Segar Kemasan selama Penyimpanan Dingin [Tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Setiadi. 2006. *Cabai Rawit Jenis dan Budaya*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Setiawan, R. 2019. Efek Suhu Dingin dan Kelembapan Tinggi Terkontrol serta Perendaman Dengan Sodium Bikarbonat dan Pengemas PP terhadap Sifat Fisik Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* l.) [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Shahidi, F., J.K.M. Arachi, and Y. Jeon. 1999. Food applications of chitin and chitosan. *Review: Trends in Food Science Technol.*10: 37–51.
- Siswanti, Anandito, R.B.K., dan Manuhara, G.J. 2013. Karakterisasi edible film komposit dari glukomanan umbi iles-iles (*Amorphopallus muelleri* Blume) dan maizena. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2): 111-118.
- Sitorus, R. F., Terip K. K. dan Zulkufli L. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible cating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol. 2.
- Somantri. R. U., dan Syahri. 2016. Kajian Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan terhadap Kehilangan Hasil Cabai selama Pengangkutan. Laporan Hasil Penelitian KKP3SL BPTP. Palembang.
- Sugita, P., T. Wukirsari, A. Sjahriza dan D. Wahyono. 2009. *Kitosan: Sumber Biomaterial Masa Depan*. Bogor: Penerbit IPB Press. 50 hal.
- Sulistyaningrum A, Darudriyo 2018. Penurunan kualitas cabai rawit selama penyimpanan dalam suhu ruang. *Jurnal agronida*, 4(2): 64-71.
- Sumarni, N., Muharam, A. 2005. *Budidaya Tanaman Cabai*. Panduan Teknis PTT Cabai Merah No. 2. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. ISBN: 979-8304-40-3 [Internet]. Tersedia pada: [https://balitsa.litbang.pertanian.go.id/ind/images/isi\\_monografi/M-38%20Panduan%20Teknis%20Budidaya%20Cabai.pdf](https://balitsa.litbang.pertanian.go.id/ind/images/isi_monografi/M-38%20Panduan%20Teknis%20Budidaya%20Cabai.pdf). [15 Maret 2022].
- Sumpena, U. 2013. Penetapan kadar capsaicin beberapa jenis cabe (*Capsicum sp*) di Indonesia. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*. Vol 9(2): 9-16.
- Surjushe, A., Vasani, R., dan Saple, D. G. 2008. *Aloevera*. *Indian Journal of Dermatology*. 22 (2) : 18-22.

- Susanto, H. 2018. Pengaruh Lapisan Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Penambahan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) yang berbeda terhadap Daya Simpan Buah Tomat [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Gorontalo.
- Syukur, Muhamad. 2013. *Cabai Prospek Bisnis dan Teknologi Mancanegara*. Bogor: Swadaya.
- Taufik, M. 2010. Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Cabai yang Diaplikasi Plant Growth Promoting *Rhizobacteria* [Skripsi]. Jurusan Agroekoteknologi Fakultas Pertanian Universitas Haluoleo.
- Taufik, M. 2011. Analisis pendapatan usaha tani dan penanganan pascapanen cabai merah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(2).
- Valverde, J.M., Valero, D., Martinez-Romero, D., Guillén, F., Castillo, S., Serrano, M., 2005. Novel edible coating based on *Aloe vera* gel to maintain table grape quality and safety. *J. Agric. Food Chem.* 53: 7807-7813.
- Vo, D.T., Lee, C.K. 2018. Antimicrobial sponge prepared by hydrophobically modified chitosan for bacteria removal. *Carbohydrate Polymers.* (187):1-7.
- Wardana, M. H. 2014. Budidaya Tanaman Cabai Merah di UPTD Perbibitan Tanaman Hortikultura. Desa Sumberejo Kecamatan Ambulu, Kabupaten Jember. *Jurnal Geografi Universitas Negeri Malang*.
- Wardaniati, R. A. dan S. Setyaningsih. 2009. Pembuatan chitosan dari kulit udang dan aplikasinya untuk pengawetan bakso. *Prosiding Penelitian. Jurusan Teknik Kimia. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.* 15 hal.
- Wills, Rhh., Lee, T.H, Graham, Meglasso, W.B., dan Hall, E.G. 1981. *Postharvest*. Kensinton Australia: New South Wales University Press Limited.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiriyanta, B. T. W. 2002. *Bertanam Cabai Musim Hujan*. Jakarta Agromedia Pustaka.
- Yaron, A. 1991. Aloe vera: chemical and physical properties and stabilization. Di dalam T. Reynolds dan Dweek (eds). *Aloe vera leaf gel: a review update. Journal of Enthopharmacology.* 68: 3-37.