

## DAFTAR PUSTAKA

- Argo, B.D., Anang, L, dan Nuraini, P.J. 2008. Sistem Monitoring Gas Oksigen dan Karbondioksida pada Ruang Penyimpanan Sistem Udara Terkontrol. *Jurnal Teknologi Pertanian* 9(3): 150-156.
- Arif, M. 2018. Analisis Mutu Fisik dan Kimia Cabai Merah keriting (*Capsicum annum* L.) dalam Berbagai Jenis Kemasan Plastik dan Umur Simpan yang Berbeda Pada Suhu Rendah [skripsi]. Program Studi Agroteknologi, Universitas Islam negeri Sultan Syarif Kasium Riau, Pekanbaru.
- Bawana, B. S., Lady, C. C. E. L., Bertje, R. A. S. 2022. Perubahan Mutu cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Selama Penyimpanan Dingin dalam Kemasan Berbeda. *Jurnal Agroteknologi Terapan* 3(2): 269-278.
- Budiarti, A., Dyah. A.E.K. 2015. Pengaruh Suhu dan lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C dalam Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dan Aktivitas Antioksidannya. Didalam Prosiding Seminar Nasional Peluang Herbal Sebagai *Alternatif Medicine*. Hlm 134-140.
- Da'im, SST. 2019. Hama Tanaman Cabai. [internet]. Tersedia pada: <http://cybex.pertanian.go.id/>
- Edowai, D.N., Stella, K, dan Handry. R. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *AGROINTEK* 10(1): 12-20.
- Fadhilatunnur, H., Subarna., Zhofran. M., dan Tjahja. M. 2022. Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L) dengan Kombinasi Oven *Microwave* dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan* 9(1): 26-35.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* 27(4): 124-130.
- Ifmalinda, I. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 21(1): 1-7
- Iswari, K., Srimaryati. 2014. Pengaruh Giberelin dan jenis Kemasan untuk Menekan Susut Cabai Kopay Selama Pengangkutan Jarak Jauh. *Jurnal Pascapanen* 11(2): 89-100.
- Johrencius, M., Netti, H., Vonny, S. J. 2017. Pengaruh Penggunaan Kemasan terhadap Mutu Kukis Sukun. *JOM Faperta UR* 4(1): 1-15

- Julianti, E., Ridwansyah., Era. Y, dan Ismed. S. 2013. Pengaruh Penyimpanan dengan Atmosfer Terkendali terhadap Mutu Buah Rambutan 'Binjai'. *Journal Hort. Indonesia* 4(2): 63-69.
- Kasmiati, E., Darmawati, E., Haryadi, Y. 2014. Evaluasi Efek Kemasan Plastik Terhadap Daya Simpan Beras. *J. Pascapanen* 11(1): 9-18.
- Kusumiyati., Mubarak, S., Sutari, W., Farida., Hadiwijaya, Y., Putri, I. E. 2017. Kualitas Sawo (*Achras zapota* L.) Kultivar Sukatali selama Penyimpan. *J Agrikultura* 2(8): 90-94.
- Lamona, A., Aris Purwanto, Y, dan Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting 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. *COCOS* 4(4): 12-25.
- Nurdjannah, R., Yohannes. A. P, dan Sutrisno. 2014. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Fisik Cabai Merah. *J Pascapanen* 11(1): 19-29.
- Praditya, A. 2022. Pengaruh Penyimpanan Dingin Menggunakan *Controlled Atmosphere Storage* (CAS) terhadap Mutu Buah Nanas [skripsi]. Jurusan Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puspitasari, D. Dhito, D. P. 2019. Mutu Cabai Merah Besar Segar (*Capsicum annum* L.) pada Suhu Ruang dengan Jenis Pengemasan yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(1): 16-29.
- Putri, Y. R., Nafis, K., Anggoro, C.K. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian* 21(2): 80-93.
- Ramdani, H., Reki, W., M. Agus, F. 2018. Penambahan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan *Tunnel Dehydrator*. *Jurnal Agronida* 4(2): 88-97.
- Rochayat, Y., Munika, V. R. 2015. Respon Kualitas dan Ketahanan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dengan Menggunakan Jenis Pengemasn dan Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Jurnal Kultivasi* 14(1): 65-71.
- 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.
- Sine, H. M. C. 2020. Ketahanan Kadar Vitamin C dan Kadar Air pada Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.) dengan Berbagai jenis Kemasan. *PARTNER* 20(2): 165-171.

- Suminto, S. 2017. *Ecobrick: Solusi Cerdas dan Kreatif Untuk Mengatasi Sampah Plastik. Jurnal Desain Produk (Pengetahuan dan Perancangan Produk)* 3(1): 26-34.
- Utama, I. M., Yohanes, S., Ida, A. R. P., dan Nyoman, S. A. 2011. Kajian Atmosfir Terkendali untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis selama Penyimpanan. *J. Hort. Indonesia* 2(1): 27-33.
- Qanytah., Indrie, A. 2011. Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis. *Jurnal Litbang Pertanian* 30(1): 8-15.
- Wulandari, E., Ellin, H., Mayang, C. H. 2021. Karakteristik Fisik dan Kimia *Fresh Cheese* dengan Ekstrak Stroberi (*Fragaria ananassa*) sebagai Koagulan. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjajaran* 21(2): 117-123.