

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra, I. M. S., Trisnadewi, N. W., Oktavianu, N. P. W., Munthe, S. A., Hulu, V. T., Badiastutik, I., Faridi, A., Ramdany, R., Jerimia, R., Tania, P. O. A., Rahmiati, B. F., Lusiana, S. A., Susilawaty, A., Sianturi, E., dan Suryana. (2021). 'Metodologi Penelitian Kesehatan'. Denpasar. Yayasan Kita Menulis.
- Andani, R., Rahmawati, M. dan Hayati, M. (2020) 'Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Cabai (*Capsicum annum L.*) Akibat Perbedaan Jenis Media Tanam dan Varietas Secara Hidroponik Substrat'. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. Volume 5, No.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 Hortikultura, 27(1), 127–136.
- Asir, M., Wahab, A., Yani, N.F. Arum, R.A., dan Ramlah, R. (2023) 'Strategi peningkatan penjualan produk pertanian cabai di Kabupaten Sinjai', *JPPI (Jurnal Penelitian Pendidikan Indonesia)*, 9(2), p. 725.
- Assegaf, A.R. (2019) 'Pengaruh Biaya Tetap Dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas Pt. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan'. Jurnal Ekonomi dan Industri. 20(1).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI :4480:2016. Cabai
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI : 4480:1998. Cabai Merah Segar
- Bawana bagas, Lady C. C. E. Lengkey., dan Bertje R. A. Sumayku.(2022)."Quality Changes Of Red Chillia (*Capsicum Annum L.*) During Cold Storage In Different Packaging". Jurnal Agroekoteknologi Terapan. 3(2).
- Deglas, W. (2023) 'Pengaruh Jenis Plastik Polyethylene (PE), Polypropylene (PP), High Density Polyethylene (HDPE), and Overheated Polypropylene (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas'. Jurnal Pertanian dan Pangan. 5(1).
- Eris, F.R., Nurmayulis., Desmi, L.N., dan Kartina. (2023) 'Pengaruh Jenis Plastik dan Metode Pengemasan Terhadap Kualitas Selada Selama Penyimpanan', *AGROLOGIA: Jurnal Ilmu Budidaya Tanaman*, 12(2), pp. 193–205.
- Fadhilatunnur, H., Subarna., Murtadho, Z., dan Muhandri, T.(2022) 'Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Kombinasi Oven *Microwave* dan Kipas Angin', *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 9(1), pp. 26–35.

- Fauzi.G; Cahyaningtyas.A; Abdulhakim.T; dan Subandi.M. (2019). 'Pengelolaan Makanan'. Digital Library UIN Sunan Gunung Jati Bandung. Bandung
- Ghozali, I. (2016) Aplikasi Analisis Multivariate Dengan Program IBM SPSS 23. Edisi 8. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Hasrayanti. "2013". Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Campsicum sp.*) dalam Bentuk Bubuk. [Skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Hawa, L.C. dan Latriyanto, A. (2010) 'Modified Atmosphere Packaging (MAP) of Brown and Polished Rice'. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 11 No.3.
- Hong, S. I., Lee, H. H., & Rhim, J. W. (2023). 'Packaging and storage temperature effect on quality of red pepper powder'. *Food Science and Biotechnology*, 32(2), 203–212.
- Irfan, A.M., Lestari, N., Arimansyah., dan Rasyid, R.A. (2021) 'Kinetika Pengeringan Cabai dengan Perlakuan Blansing Suhu Rendah-Waktu Lama', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1), pp. 24–35
- Iqbal Sukri.(2023). 'Banyak Pilihan pada Varietas Cabai Keriting'. <https://trubus.id/banyak-pilihan-pada-varietas-cabai-keriting/>. Diakses Pada: Selasa 4 Maret 2025. Pukul 10.15 WIB.
- Jonathan, R. (2011). "Perubahan Kandungan  $\beta$ -Karoten dan Warna pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens L.*) Selama Pengeringan dengan menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer dan Freeze Dryer". [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang: 16 hal.
- Karmida., Rita Hayati., dan Ainun Marliah (2022) 'Pengaruh Lama Pencelupan Dengan Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dan Lama Simpan Terhadap'. *Florateg*, 17(2).
- Koseki, S. dan Itoh, K. (2002) 'Effect of Nitrogen Gas Packaging on the Quality and Microbial Growth of Fresh-Cut Vegetables under Low Temperatures', *Journal of Food Protection*, 65(2), pp. 326–332.
- Kusmali, M. dan Dermawan, M. (2024) 'Pengaruh Jenis Kemasan Plastik terhadap Mutu Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum L.*) selama Penyimpanan', *Communication in Food Science and Technology*, vol. 3(1), pp 1 - 10.
- Lapasi., Lady C. Ch. E. Lengkey dan Bertje R. A. Sumayku.(2019)" Pengemasan Vakum Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L*) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda". *E.Journal Universitas Sam Ratulangi*. Vol. 11. No.4
- Lee, S., Lee, H. J., & Yong, H. I. (2022). Effects of vacuum and modified

atmosphere packaging on the quality characteristics of beef during cold storage. *Food Science of Animal Resources*, 42(1), 1–15.

- Maherawati, M., Rahayuni, T. dan Hartanti, L. (2023) 'Aplikasi Teknik Pengemasan Vakum Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Hasil Perairan Dan Peternakan', *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 7(3), p. 2089.
- Maruta, H. (2018) 'Analisis *Break even point* (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen'. STIE Syariah Bengkalis.
- Miskun A.R. 2013. Ketahanan Kultivar Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Terhadap Jamur *Colletotrichum Capsici* (Syd.) Butler & Bisby Penyebab Penyakit Antraknosa. Lampung (skripsi tidak dipublikasikan).
- Muchson, M. 2017. Statistik Deskriptif. Bogor: Guepedia.
- Murniati, E., Wahyuni, S., & Ramadhani, R. (2022). Pengaruh penyimpanan dan kemasan terhadap mutu cabai merah. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 19(1), 57–64
- Muyassaroh (2021) 'Proses *Microwave Assisted Extraction* (MAE) Rimpang Jahe Merah Dengan Variasi Perlakuan Bahan dan Daya Operasi', *Jurnal Atmosphere*, 2(2), pp. 33–38.
- Nurhasanah, S. *et al.* (2023) 'Gas Nitrogen dalam Kemasan dan Umur Simpan Produk Makanan: Tinjauan Literatur', 2.
- Palavecino, P. M., Bustos, M. C., & Deladino, L. (2023). Influence of microwave blanching on the inactivation of enzymes and quality of red beet (*Beta vulgaris L.*) during storage. CONICET Digital Repository. Retrieved from
- Pardede, E. (2020) 'Pengemasan Buah dan Sayur Dengan Atmosfir Termodifikasi', *Jurnal Visi Eksakta*, 1(1), pp. 11–20.
- Prakash, S., et al. (2020). 'Enzymatic browning and control strategies in fruits and vegetables'. *Postharvest Biology and Technology*, 169, 111276
- Prasetyo, T.F., Isdiana, A.F. dan Sujadi, H. (2019) 'Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things', *SMARTICS Journal*, 5(2), pp. 81–96.
- Prayudi, B. (2010). 'Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*)'. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah. PT Raja Grafindo Persada. 238 hal Pustaka Setia. Raja Grafindo Persada.

- Renate, D. (2009) 'Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik Yang Dikemas Vakum'. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 14(1).
- Retnaning, R.T. (2020) 'Analisis Kelayakan Usaha Menggunakan Metode *Break even point* (BEP) Pada Studi Kasus Cv. Harmoni Unggas Jaya', 3(1).
- Rukajat, Ajat. (2018). 'Pendekatan Penelitian Kuantitatif: Quantitative Research Approach'. Cetakan pertama. Yogyakarta: Deepublish.
- Rusman, H. (2018) 'Analisis *Break even point* (BEP) Sebagai Instrumen Dalam Perencanaan Laba Pada Pdam Tirta Kahuripan Kabupaten Bogor', *JEBI / Jurnal Ekonomi Bisnis Indonesia*, 11(02), pp. 77–96.
- Safitri, N.L., Puspita, D.W., Junita., Sary, I.N.L., Adawiyah, R.R., Prihastanti, E. dan Suedy, S.W.A. (2022) 'Pengaruh Pelapisan Nanokitosan terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) pada Penyimpanan Suhu Rendah'. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 7(1).
- Santoso, D. (2020). 'Pengaruh Penyimpanan terhadap Kualitas Cabai Merah Segar (*Capsicum annum L.*)'. *Jurnal Hortikultura*, 20(2), 112–120
- Saputra, E. (2016) 'Aplikasi Kinetin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*)'. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2).
- Saputra, E. (2021) 'Penggunaan Kinetin Pada Cabai Merah Segar Terhadap Mutu Organoleptik Selama Penyimpanan Dengan Kemasan Berbeda', *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), p. 65.
- Sedani, N.W. dan Kencana, P.D. (2015) 'Pengaruh Jenis Dan Ketebalan Plastik Terhadap Laju Perubahan'. *Jurnal Harian Regional*. 1(1).
- Siregar, A.R. dan Dahar, E. (2019) 'Efektivitas penggunaan *microwave* sebagai desinfeksi model kerja pembuatan gigi tiruan terhadap jumlah *Staphylococcus aureus* dan kekuatan kompresi'. *J Ked GI Unpad*. 31(2).
- Sulistyaningrum, A. dan Darudryo, D. (2019) 'Decreasing of Cayenne Pepper Quality During Storage in Room Temperature', *JURNAL AGRONIDA*, 4(2).
- Sumarni.N dan Muharam.A.(2005). "Budidaya Tanaman Cabai Merah". Balai Penelitian Tanaman Sayuran (Balitsa). ISBN:979-8304-40-3.
- Sumpena, U. (2013) 'Penetapan Kadar Capsaicin', *MEDIAGRO*, 9, pp. 9–16.
- Syahri, S. dan Somantri, R.U. (2016) 'Penggunaan Varietas unggul Tahan Hama dan Penyakit Mendukung Peningkatan Produksi Padi Nasional', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 35(1), p. 25.

- Usman, H.L., Kasim, R. and Liputo, S.A. (2024) 'Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens*) Varietas Samia Gorontalo Selama Penyimpanan Di Suhu Dingin', *Jambura Journal of Food Technology*, 6(1), pp. 69–81.
- Wijaya, W.D. dan Sutapa, D.I.N. (2013) 'Upaya Pengurangan Tingkat Kecacatan Cabai Pasca Panen Pada Jalur Rantai Pasok'. 1(2).
- Yoga, K. dan Kuncoro, S. (2022) 'Pengaruh Tangkai Buah terhadap Mutu Fisiologi Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*)', 1(4).
- Zhuang, H., Bowker, B. C., Buhr, R. J., Brambila, G. S., & Griffin, R. L. (2014). 'Effect of vacuum and modified atmosphere packaging on the shelf life and quality of raw chicken breast fillets stored at different temperatures'. *Poultry Science*, **93**(6), 1326–1334