

DAFTAR PUSTAKA

- Agrois, G. N. 2005. Plant Pathology, Fifth edition. Elsevier Academic Press:USA.
- Arinda, I, D., Yunianta. 2015. Pengaruh Daya Dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C Terhadap Total Mikroba Sari Buah Salak Pondoh. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 4 p.1337-1344.
- Aryasita, P, R., Mukarromah, A. 2013. Analisis Fungsi Transfer pada Harga Cabai Merah yang Dipengaruhi oleh Curah Hujan di Surabaya. Jurnal. Sains dan Senipomits Vol. 2 No 2 : 249-254.
- Badan Pengkajin dan Pengembangan Perdagangan. 2019. Ananlisa Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional. Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. Jakarta
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. 2019. Provinsi Jambi Dalam Angka 2019. Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. Jambi.
- Badan Standarisasi Nasional-BSN. 1998. SNI No. 01-4480-1998, tentang cabai merah segar. Jakarta.
- Bakhtiar, M. A. H. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah (*Capsicum annum* L). Skripsi Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Barka, E. A. 2001. Protective Enzymes Against Oxygen Species During Ripening Of Tomato (*Lycopersicum esculentum*) Fruits In Response To Low Amounts Of UV-C. Australian Journal Of Plant Physiology 28: 785–791.
- Chatib, O. C., Mislaini, R., Khandra, F. 2016. Kajian Penyinaran Sinar UV-C dalam Mempertahankan Mutu Cabai (*Capsicum annum*, L.) Selama Penyimpanan. [ISSN: 2548-5040].
- Chintya, R. D., Fitrhri, C. N. 2015. Pengaruh Daya Lampu Dan Lama Iradiasi Ultraviolet Terhadap Karakteristik Sari Buah Murbei (*Morus Alba* L.). Vol.3, No.2.
- Desmonda, Y., Novita, D. D., Lanya, B. 2016. Pengaruh Kalium Permanganat dan berbagai Massa Arang Kayu terhadap Mutu uah Jambu iji „Crystal“ (*Psidium Guajava* L.). Selama Penyimpanan. Jurnal Teknotan. Vol. 10. No.2. [P-ISSN: 1978-1067; E-ISSN: 2528-6285].
- Fauziah, D. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan serta Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Organik. Skripsi. Fakultas Teknik Unpas.
- Gonzalez, A. R., Zavaleta, G., Tiznado, H. 2007. Improving Postharvest Quality Of Mango „Haden“ y UV-C Treatment.

- Gustiyandra, A. 2015. Efektivitas Antimikroba Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmanni*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Dodol Formulasi. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Hermawan, A. 2015. Kajian Sifat Fisik Buah Mentimun (*Cucumis Sativus* L.) Menggunakan Pengolahan Citra (Image Processing). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Hidayat, A. R., Rosliani, A., Asandhi, A., Sumarni, N. 2003. Optimasi Penggunaan Input Produksi dalam Usahatani Sayuran Leisa di Dataran Tinggi. Lap. Hasil Penelitian. Balitsa Lembang.
- Hillegas, S. L., Demirci, A. 2003. Inactivation Of *Clostridium Sporogenes* In Clover Honey By Pulsed UV-Light Treatment. ASAE Paper No. 037017, St. Joseph, Mich. ASAE.
- Jun, S. 2003. Selective far infrared heating of food systems. Department of Agricultural and Biological Engineering, Pennsylvania State University, Pennsylvania.
- Krishnamurthy, K. A., Demirci., Irudayaraj, J. 2004. Pulsed UV-light inactivation of *Staphylococcus aureus* in milk. Paper No. 046048. ASAE/CSAE, Ottawa.
- Masitah. 2019. Kajian Daya Penyinaran Sinar Ultraviolet Terhadap Mutu Cabai Merah (*Capsicum Annum*, L.) Segar Selama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Muller, A., Stahl, M. R., Graef, V., Franz, C. A. M., Huch, M. 2011. UV-C Treatment of Juices to Inactivate Microorganisms using Dean Vortex Technology. *Jurnal of Food Engineering* 107, 268-275.
- Mutiarawati, T. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Departemen Pertanian.
- Nana, S., Putra, U., Thamrin., Raharjo, S. 2008. Ultraviolet Sebagai Alat Disinfektan Penting di Pembenihan. Departemen Kelautan dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Balai Budidaya Air Payau Takalar.
- Nurdjannah, R. 2014. Perubahan Kualitas Cabe Merah Dalam Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pantastico, E. B., Akamine, E. K., Subramayan, H. 1975. Physiological disorder other than chilling injury. p. 380-388. In *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical Fruit and Vegetables*. The AviPublishing Company, Inc., Westport, Connecticut.

- Phalevi., Trisnowati., Tarwaca. 2013. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Cara Pengemasan terhadap Mutu Buah Stroberi. *Vegalika*. Vol. 2, No. 2.
- Piay, S. S., Ariarti, T., Yuni, E., Rudi, P. H. 2010. Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.). . BPTP Jawa Tengah (ID). Jawa Tengah-Indonesia.
- Prajnanta. 2007. Agribisnis Cabai Hibrida. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rachmawati, R., Made, R. D., Ni Luh, S. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabe Rawit Putih. *Jurnal Biologi XIII* (2):36-40.
- Ray, B., Bhunia, A. 2007. *Fundamental Food Microbiology*. Fourth Edition. CRC Press, Boca Raton, New York.
- Rosyid, M. 2012. Penyimpanan Buah Salak Pondoh Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R., Yuniarsih. 2005. Penanganan Pascapanen Cabai Merah. Yogyakarta. Kanisius. 41 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M. P. 2010. Analisis Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor
- Sharma, R. R., Demirci, A. 2003. Inactivation of *Escherichia coli* O157:H7 on inoculated alfalfa seeds with pulsed ultraviolet light and response surface modeling. *J. Food Sci.* 68:1448-1453.
- Sudaryanto, I. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Komponen Bioaktif Daun Duku (*Lansium domesticum* Corr) dan Potensinya Sebagai Minuman Fungsional. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi.
- Sugianti, C. 2012. Kajian Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Mortalitas Lalat Buah Dan Mutu Buah Mangga Gedong (*Mangifera Indica*. L) Selama Penyimpanan. Tesis. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sulistiyarsi, A., Pujiarti., Ardhi, M, W. 2016. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Inkubasi terhadap Kadar Protein Crude Enzim Selulase dari Kapang (*Aspergillus niger*). *Proceeding Bioology Education Conference*. Vol. 13(1): 781-786. [ISSN:2528-5742.]
- Tatiana, N., Larry, J., Carmen, I. 2009. *Ultraviolet Light in Food Technology: Principles and Applications*. CRC Press, Dublin, Ireland.
- Thies, A. 2008. *Radiation the world of weather data*. Geneva.

- Utama, M., S. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar : Stress pada Produk Pascapanen. Forum Konsultasi Teknologi Dinas Pertanian Tanaman Pangan, Bali.
- Utami, S, L. 2014. Studi Pendahuluan Analisis Mutasi Pada Penyinaran Dengan Sinar Ultraviolet (UV) Terhadap Larva *Drosophila melanogaster* Meigen. Unoversitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Winarno, F. G. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. Bogor: M-BRIO Press.