

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J., Shivhare, U. S., & Ramaswamy, H. S. (2002). A Fraction Conversion Kinetic Model for Thermal Degradation of Color in Red Chilli Puree and Paste. *LWT - Food Science and Technology*, 35(6), 497–503. <https://doi.org/10.1006/FSTL.2002.0897>
- Akib, H. (2014). *Analisa Kadar Natrium Benzoat Pada Saus Cabe Produksi Kota Makassar dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis*. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- An, C., An, S., Colorflexes, H., & Hts, C. (2008). Colorimeters Versus Spectrophotometers. *Insight on Color*, 6(5), 5–6.
- AOAC. (2005). Official Methods of Analysis of AOAC International. In *Association of Official Analysis Chemists International*.
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 2(1), 15–24.
- Ayustaningwarno, F., G. Retnaningrum, I. Safitri, N. Anggraheni, F. Suhardinata, C. Umami, dan M. S. W. R. (2014). Aplikasi Pengolahan Pangan. In *Deepublish*.
- Azhar, H. U., & Kanetro, B. (2018). Daya Simpan Growol Cokelat Berdasarkan Kadar Air, Tekstur, Warna dan Total Mikroba. In *Seminar Nasional Inovasi Pangan Lokal Untuk Mendukung Ketahanan Pangan* (Issue April).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2014). *Kiat Penyimpanan, Pengolahan dan Penyajian Pangan*. Direktorat SPKP, Badan POM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2019 tentang Kemasan Pangan. In *Badan Pengawas Obat dan Makanan*.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. (2022). *Provinsi Jambi dalam Angka 2021*. Badan Pusat Statistik Provinsi Jambi. Jambi.
- Bahar, I., Hendri, N., & Novita, A. (2020). Kemasan Flexible dan Standing Pouch Ditinjau dari Cemarkan Mikroba. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(1). <https://doi.org/10.52759/reactor.v1i2.6>
- Bemis. (2016). Bags & Pouches: Part 2. In *Packaging Strategies E-Book* (Issue November).
- David, J. (2020). Pengelolaan Cabai Untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(2), 290–298.
- Dewanti, T., Rukmi, W. D., Nurcholis, M., & Maligan, J. M. (2010). Aneka Produk Olahan Tomat dan Cabe. *Pengabdian Masyarakat*, 1–44.
- Dien, H. A., Montolalu, R. I., Mentang, F., Mandang, A. S. K., Rahmi, A. D., & Berhimpon, S. (2018). Microbiological Studies of Semi-Preserved Natural Condiments Paste Stored in Refrigerator and Ambient Temperature. *Journal of Physics: Conference Series*, 953(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/953/1/012014>

- Dutta, D., Raychaudhuri, U., & Chakraborty, R. (2005). Retention of β -Carotene in Frozen Carrots Under Varying Conditions of Temperature and Time of Storage. *African Journal of Biotechnology*, 4(1).
- El-Ishaq, A., & Obirinakem, S. (2015). Effect of Temperature and Storage on Vitamin C Content in Fruits Juice. *International Journal of Chemical and Biomolecular Science*, 1(2).
- Elmanora, E., Rasha, R., & Martiastuti, K. (2020). Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Cookies Tepung Beras di Desa Segaran. *Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.30656/jpmwp.v4i2.1928>
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Govindarajan, V. S. (1985). Capsicum - Production, Technology, Chemistry, and Quality Part 1: History, Botany, Cultivation, and Primary Processing. *C R C Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 22(2). <https://doi.org/10.1080/10408398509527412>
- Hasanah, U. (2009). Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (*Capsicum annum* varietas Sunny). In *Thesis*. Institut Teknologi Bandung.
- Imran, N. W. (2018). Pengaruh Penyimpanan Terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Yang Difermentasi. *Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar*, 51(1).
- Ismail, N., & Revathi, R. (2006). Studies On The Effects of Blanching Time, Evaporation Time, Temperature and Hydrocolloid On Physical Properties of Chili (*Capsicum annum* var kulai) Puree. *LWT*, 39(1). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2004.12.003>
- Istini, I. (2020). Pemanfaatan Plastik Polipropilen Standing Pouch Sebagai Salah Satu Kemasan Sterilisasi Peralatan Laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3). <https://doi.org/10.22146/ijl.v2i3.57424>
- Jonathan, R. (2011). Perubahan Kandungan β -Karoten dan Warna Pada Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L.) Selama Pengeringan Dengan Menggunakan Cabinet Dryer, Solar Tunnel Dryer, dan Freeze Dryer β -Carotene. In *Thesis*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Kementerian Pertanian. (2011). *Teknologi Pengolahan Cabe Merah*. In *Agro Inovasi: Makassar*.
- Kharisma, & Khairi, A. N. (2022). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik dan Lama Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Jelly drink Jeruk Pomello (*Citrus maxima*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(1), 84–91. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.01.10>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan (Teori Dan Praktek). In *Teknologi Pengolahan Sayuran Dan Buah-Buahan*. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Maghu, R. A., Candra, I. P., & Mangku, I. G. P. (2019). Gema Agro Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Sambal “ Maroto ” Khas Sumba Barat Daya. *Gema Agro*, 24(02).

- Mamuaja, C. F., & Helvriana, L. (2017). Karakteristik Pasta Tomat dengan Penambahan Asam Sitrat Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1).
- Mardiana, E. (2007). Pengaruh Jenis Pengemas Plastik Terhadap Kualitas *Puree* Cabe Merah Keriting Selama Penyimpanan. In *Thesis*. Universitas Jambi.
- Marwati, T., Lesmaningsih, A., & Djafaar, T. F. (2019). Kajian Teknologi Pengemasan Bubuk dan Permen Cokelat Di TTP Nglanggeran Yogyakarta. *Research Fair UNISRI*, 3(1).
- McGuire, R. G. (2019). Reporting of Objective Color Measurements. *HortScience*, 27(12), 1254–1255. <https://doi.org/10.21273/hortsci.27.12.1254>
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai pH Dadih Fortifikasi Vitamin D3. *Jurnal Sehat Mandiri*, 17(1), 126–134. <https://doi.org/10.33761/jsm.v17i1.612>
- Mendoza, F., Dejmek, P., & Aguilera, J. M. (2006). Calibrated Color Measurements of Agricultural Foods Using Image Analysis. *Postharvest Biology and Technology*, 41(3). <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.04.004>
- Mohammad, A., Rafiee, S., Emam-Djomeh, Z., & Keyhani, A. (2008). Kinetic Models for Colour Changes in Kiwifruit Slices During Hot Air Drying. *World Journal of Agricultural Sciences*, 4(3).
- Muchtadi, T. R., & Sugiyono. (2013). Prinsip Proses Dan Teknologi Pangan. In *Alfabeta: Bandung* (Vol. 53).
- Nafisafallah, F. (2015). Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai yang Berbeda Terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah. In *Universitas Negeri Semarang*.
- Novitasari, R. (2018). Studi Pembuatan Pikel Cabai Keriting Utuh (*Capsicum annum* Var. *Glabriusculum*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i1.111>
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. In *Plantaxia: Yogyakarta*.
- Nurhidayat, Sabahannur, & Alimuddin, S. (2022). Pengaruh Suhu dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal AGrotekMAS*, 3(2).
- Nurminah, M. (2002). Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas. *USU Digital Library*, 1.
- Ovelando, R., Nabilla, M., & Surest, A. (2013). Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat. *Jurnal Ilmu Teknik Sriwijaya*, 1(1).
- Pajarini, M. N. (2022). *Pendugaan Umur Simpan Flakes Hanjeli Tepung Belut Berdasarkan Variasi Kemasan Pada Suhu dan Waktu yang Berbeda Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) Model Arrhenius*. Universitas Pasundan.
- Parfiyanti, E. A., Budihastuti, R., Hastuti, E. D., Biologi, J., & Sains dan Matematika, F. (2016). Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Biologi*, 5(1).
- Patty, A. A., Papilaya, P., & Tuapattinaya, P. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) Serta Implikasinya Pada Pembelajaran Biologi. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1). <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue1page9-17>

- Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., & Hantoro, F. R. P. (2010). Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah. *Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah*, 1, 67.
- Puspitasari, D., & P, D. D. (2019). Mutu Cabai Merah Besar Segar (*Capsicum annum* L.) Pada Suhu Ruang Dengan Jenis Pengemasan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *KESMAS UWIGAMA: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 16–29. <https://doi.org/10.24903/kujkm.v5i1.827>
- Putu Suardana, I. G., Ratnawati, T., & Kusmaningtyas, A. (2019). “Aksiologi Packaging” Perspektif Small Bisnis and Customer di Sidoarjo. *DiE: Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Manajemen*, 10(2). <https://doi.org/10.30996/die.v10i02.3395>
- Rachmawati, R., Rea Defiani, M., & Luh Suriani, N. (2009). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2).
- Rasulu, H., Wulansari, A., & Albaar, N. (2021). Pengalengan Makanan Tradisional Sambal ROA Pada UMKM Kota Ternate yang Terdampak Pandemi COVID-19. *Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan*, 812–819.
- Renate, D. (2004). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Puree Cabe Merah. In *Laporan Penelitian*. Universitas Jambi.
- Renate, D. (2009). Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 14(1).
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., & Priyanto, G. (2014). Model Kinetika Degradasi Capsaicin Cabai Merah Giling Pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Jurnal Agritech*, 34(03). <https://doi.org/10.22146/agritech.9462>
- Rosaini, H., Zulharmita., & Yuliana, S. (2016). Penetapan Kadar Natrium Benzoat pada Cabai Giling Halus (*Capsium annum* Linn.) Secara Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Farmasi Higea*, 8(1), 88–95.
- Rosalina, Y., & Silvia, E. (2015). Kajian Perubahan Mutu Selama Penyimpanan dan Pendugaan Umur Simpan Keripik Ikan Beledang Dalam Kemasan Polypropylene Rigid. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1). <https://doi.org/10.17969/jtipi.v7i1.2816>
- Sabahannur, S. (2020). The Use of NaCl and Sitrate Acid to Extend Save Age and Quality of Cayenne Pepper (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Galung Tropika*, 9(1), 31–40. <http://dx.doi.org/10.31850/jgt.v9i1.546>
- Salimah, D. M., Lindriati, T., & Purnomo, B. H. (2015). Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2).
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 15–22.
- Sari, D. A., & Hadiyanto, H. (2013). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2).
- Sari, E. (2014). Pengaruh Temperatur dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Pasta Cabai (*Capsicum annum*). *Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 11(1).

- Sari, E., Saari, N., Hamid, N. S. A., Osman, A., & Hashim, D. M. (2018). Effect of Soaking Techniques and Pasteurization with and Without Acids on Some Quality Attributes of Chili Puree Prepared from *Capsicum annuum* Variety Kulai. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 175(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/175/1/012102>
- Sastyarina, Y., Ahmid, M. K., Soraya, A. F., Akmalia, N. N. N., Maulidia, S. S., & Utama, M. I. (2021). *Penerapan Teknologi Foil Sachet Sealer untuk Kemasan Jamu UMKM P4S Sari Bumi Herbal* (M. Syamsussabri (ed.); 1st ed.). CV PUSTAKA MADANI.
- Shiddhah, A. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air dan Jumlah Mikrobial Pada Mi Basah dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Tapioka. *Ilmu Gizi*, 8(1).
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan. In *Udayana University Press*.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. (1997). Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(3).
- Sudrajat, G. (2007). Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso Daging Sapi dan Daging Kerbau Dengan Penambahan Karagenan dan Khitosan. In *Skripsi*.
- Susanti, R., Sari, N. I., & Suparmi. (2018). Pengaruh Kemasan Berbeda Terhadap Mutu Permen Jelly Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perikanan Dan Ilmu Kelautan*, 1(1).
- Tantalu, L., Rozana, & Mushollaeni, W. (2020). *Perancangan dan Pengembangan Produk Pasta Bawang (Shallot Paste)*. UNITRI Press.
- Utami, W. J., Suhaidi, I., & Yusraini, E. (2019). Pengaruh Perbandingan Minyak Jagung dengan Minyak Kelapa Sawit dan Penambahan Puree Cabai Merah terhadap Mutu Mayones. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 7(3).
- Widyamurti, N. (2018). Pemasaran Pariwisata Melalui Kemasan Produk UKM Standing Pouch Berbahan Paper Metal di Era Ekonomi Kreatif. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(1). <https://doi.org/10.36441/kewirausahaan.v1i1.45>
- Zen, Z. H., Satriardi, S., Dermawan, D., Anggraini, D. A., Meirizha, S. N., & Yul, F. A. (2017). Pelatihan Desain Kemasan Produk UMKM di Kecamatan Tambang, Kabupaten Kampar. *Jurnal Pengabdian UntukMu Negeri*, 1(2). <https://doi.org/10.37859/jpumri.v1i2.225>