

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Widodo, P., & Hidayah, H. A. (2014). Analisis Fenetik Kultivar Cabai Besar *Capsicum Annuum L.* Dan Cabai Kecil *Capsicum Frutescens L.* *Scripta Biologica*, 1(1), 113. <https://doi.org/10.20884/1.sb.2014.1.1.36>
- Ahmad, U., Darmawati, E., & Refilia, N. R. (2014). Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin (Study on Method of Waxing on Quality and Shelf-Life of Semi-cutting Mangosteen (*Garcinia mangostana*) in Low Temperature Storage). In *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Agustus (Vol. 19, Issue 2).
- Anjayani, D., Pertanian, D. B., Pertanian, F., & Mada, U. G. (2021). Mutu dan Daya Simpan Buah Cabai Merah ( *Capsicum annuum L.* ) Sebagai Tanggapan terhadap Berbagai Jenis Pupuk Hayati *Quality and Storage Life of Red Chili Pepper ( Capsicum annuum L. ) As a Response to Various Biofertilizer*. 10(3).
- Aza auliya wahyuni. (2022). Pengaruh radiasi uv-c dan lama penyimpanan terhadap susut bobot, morfologi, antioksidan, dan kandungan vitamin c buah tomat (*lycopersicum esculentum mill*). *Universitas islam negeri maulana malik ibrahim, malang.*, 8.5.2017, 2003–2005.
- Cicili Sugianti, Dwi Dian Novita, D. M. (2018). Pengaruh hot water treatment (hwt) dan perlakuan pelilinan dengan ekstrak jahe terhadap umur simpan cabai merah (*capsicum annuum l.*) The influence of hot water treatment (hwt) and treatment wrapping with ginger extract against age save chili red (capsicum. *Jurnal teknotan*, 12, 2528–6285.
- Cierdipa, O. C. (2023). Analisis pendapatan usahatani cabai merah periode puncak inflasi di kabupaten muaro jambi.
- David, J. (2020). Pengelolaan Cabai Untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(2), 290–298.
- Eki Lakris Sembara, Yurnalis, & Rera Aga Salihat. (2021). Aplikasi Edible Coating Pati Talas Dengan Gliserol Sebagai Plasticizer Pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*). *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2), 134–145. <https://doi.org/10.56670/jsrd.v3i2.28>
- Fajar, S., Program, M., Industri, S. T., Tinggi, S., Dumai, T., Utama, J., Bukit, K., & Ii, B. (2019). *Proses Pengolahan CPO (Crude Palm Oil) menjadi RBDPO (Refined Bleached and Deodorized Palm Oil) di PT XYZ Dumai*. 12(1).
- Fatimah, & sandri, d. (2016). Pengaruh pelilinan lilin lebah terhadap kualitas buah tomat (*solanum lycopersicum*). *Jurnal teknologi agro-industri*, 2(1), 1–6. <https://doi.org/10.34128/jtai.v2i1.18>

- Hayati, R., & Vida Rana Nasution, J. (2021). Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik Dan Tingkat Kematangan Pada Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*). *Jurnal Agrium*, 18(2), 179–185. <https://doi.org/10.29103/agrium.v18i2.5341>
- Hidayat, T., Ivanti, L., & Mikasari, W. (2018). Pengaruh Kosentrasi Edible Coating Sarang Lebah Terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan TPT Jeruk RGL Selama Penyimpanan. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 5(2), 1–18. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v5i2.775>
- Ilham siti rukhana. (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.*). 14(1), 55–64.
- Isma Agniati, K. (2017). Kajian Pengaruh Jenis Pelapis Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria Sp*) Selama Penyimpanan.
- Johannes, e., & haedar, n. (2023). Edible coating berbasis pati singkong dengan penambahan ekstrak jahe merah sebagai antijamur untuk memperpanjang umur simpan cabai merah *Capsicum annuum L.* *Bioma : Jurnal Biologi Makassar*, 8(2), 39–50. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/bioma>
- Juliati Br. Tarigan, U. S. U. (2005). Pembuatan Pengganti Mentega Coklat (*Cocoa Butter Substitutes*) Melalui Reaksi Interesterifikasi Antara *Refined Bleached Deodorized Palm Oil* ( RBDPO ) Dan *Palm Kernel Oil* ( PKO ) Dengan Menggunakan Katalis. Universitas Sumatra Utara. 9(3), 3–6.
- Larasati, C., Baharuddin, & Suherman. (2016). Uji Efektifitas Ekstrak Buah Bengkuang sebagai Pengawet Alami Cabai MERAH. *Akademika Kimia*, 5(August), 109–114.
- Latifah, N., & Estiasih, T. (2016). Mikroenkapsulasi Fraksi Tidak Tersabunkan (FTT) Distilat Asam Lemak Minyak Sawit (DALMS) Menggunakan Metod Pengeringan Semprot: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), 84–88.
- M. Aliandi. (2017). Analisa Pengendalian Kualitas Minyak RBDPO (*Refine Bleached Deodorized Palm Oil*) Dengan Metode Taguchi Pada Pt. Multimas Nabati Asahan.
- Megasari, R., & Mutia, A. K. (2019). Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan pada Cabai Keriting (*capsicum annum l*) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *J. of Agritech Science*, 3(2), 34–42.
- Novitarianti, N., Aminah, A., & Alimuddin, S. (2024). Pengaruh Pelapisan Agar Dan Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Buah Cabai Merah Besar

(*Capsicum annuum L.*). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 4(3), 289–298. <https://doi.org/10.33096/agrotekmas.v4i3.395>

Okhtora Angelia, I. (2021). Efektivitas Pelilinan Terhadap Perubahan Kualitas Warna Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*). In *Seminar Nasional Teknologi*.

Piay, S. S., Tyasdjaja, A., Ermawati, Y., & Hantoro, F. R. P. (2010). Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah. In *Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah* (Issue 01).

Zam, W., Ilyas, I., & Syatrawati, S. (2019). Penerapan Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Nilai Jual Cabai Di Tanatoraja. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2(2), 92. <https://doi.org/10.31850/jdm.v2i2.407>