

DAFTAR PUSTAKA

- Angraini, A. S. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pati Sagu sebagai Bahan Dasar Edible Coating terhadap Kualitas Paprika Merah (*Capsicum annum L.*) selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Flowrenzhy, D., & Harijati, N. (2017). Pertumbuhan dan Produktivitas Tanaman Cabai Katokkon (*Capsicum chinense Jacq.*) di Ketinggian 600 Meter dan 1.200 Meter di atas Permukaan Laut. *Biotropika*, 5(2), 44–53.
- 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.
- Mustapa, R., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Kitosan sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film dari pati Ubi Jalar Kuning. *JOM FAPERTA*, 4(2).
- Nisah, K., & Barat, Y. M. (2019). Efek Edible Coating pada Alpukat (*Persea americana Mill*) selama Penyimpanan. *AMINA*, 1(1).
- Rustan, N. D., Ansharullah, & Asyik, N. (2017). Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Asam Sitrat untuk Meningkatkan Daya Simpan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 2(6), 997–1005.
- Saragih, D. P., Elfrida & Mawardi, A. L. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kitosan Cangkang Kepiting Terhadap Daya Tahan Buah Duku (*Lansium domesticum*). *Jeumpa*, 6(2).
- Sitompul, A. J. W. S., & Zubaidah, E. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Plasticizer terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- Sunarso, M. P., Fithriyah, N. H., & Ariatmi, R. (2023). Pengaruh Formulasi Edible Coating dari Pati Pisang Raja Bulu terhadap Penghambatan Gejala Chilling Injury pada Tomat Merah. *Jurnal Teknologi*, 15(1).
- Tarihoran, A. S., Adriadi, A., Anggraini, J. H., & Purba, C. A. (2023). Efektivitas Edible Coating dari Pati Singkong Terhadap Susut Bobot dan Daya Simpan Buah Duku (*Lansium domesticum*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. (2019). Pengaruh Edible Coating Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat selama Penyimpanan. *Agritekno*, 8(1), 29-33.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3).

LAMPIRAN

Lampiran 1. Nilai ΔE Perubahan Warna Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Tabel 1. Nilai ΔE Perubahan Warna pada Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Suhu Penyimpanan	Perlakuan	Nilai ΔE			
		Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
Suhu Ruang	K0	1,3	9,9	13,9	13,8
	K1	3,2	12,1	15,5	9,8
	K2	3,7	9,7	16,4	14,1
	K3	2,6	10,5	16,8	9,3
Suhu Dingin	K0	3,17	10,77	16,23	11,07
	K1	3,16	10,32	16,48	11,49
	K2	2,97	10,53	16,50	10,62
	K3	3,10	10,54	16,40	11,06

Lampiran 2. Hasil Uji DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*)

Tabel 2. Hasil Uji Duncan Susut Bobot Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Perlakuan	Susut Bobot (%)			
	Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
K0R	3,3550 ^{ab}	2,8707 ^a	2,6793 ^a	1,9370 ^a
K1R	3,2630 ^{ab}	2,9063 ^{ab}	2,7387 ^{ab}	2,3023 ^{bc}
K2R	3,5303 ^b	3,1697 ^{bc}	2,9907 ^{bcd}	2,4253 ^{bcd}
K3R	3,3930 ^{ab}	2,9740 ^{ab}	27570 ^{ab}	2,2350 ^{ab}
K0D	3,1190 ^a	2,9110 ^{ab}	2,8167 ^{ab}	2,6050 ^{cd}
K1D	3,4400 ^{ab}	3,2960 ^c	3,1950 ^d	3,0543 ^f
K2D	3,4210 ^{ab}	3,2580 ^c	3,1523 ^{cd}	2,9320 ^{ef}
K3D	3,1340 ^a	2,9667 ^{ab}	2,8807 ^{abc}	2,7040 ^{de}
P-Value (Sig)	0,074	0,013	0,007	0,000

Keterangan: Angka yang ditandai dengan huruf yang sama pada kolom yang sama dinyatakan berbeda tidak nyata berdasarkan uji Duncan taraf 0,05 (5%).

Tabel 3. Hasil Uji Duncan Nilai L^* pada Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Perlakuan	Nilai L^*			
	Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
K0R	36,8367 ^{ab}	27,5367 ^a	27,1633 ^a	14,4500 ^a
K1R	38,8133 ^b	27,7667 ^a	27,0900 ^a	18,2633 ^{bcd}
K2R	37,2067 ^{ab}	28,4500 ^a	28,0733 ^a	14,6000 ^a
K3R	37,8900 ^{ab}	27,8367 ^a	25,1600 ^a	16,2433 ^{ab}
K0D	35,1200 ^a	28,5567 ^a	27,6133 ^a	17,8567 ^{bc}
K1D	35,6767 ^{ab}	31,7400 ^a	29,3433 ^a	20,9100 ^d
K2D	34,8300 ^a	32,0333 ^a	28,1200 ^a	20,2867 ^{cd}
K3D	35,5300 ^{ab}	31,4367 ^a	26,7900 ^a	18,8133 ^{bcd}
P-Value (Sig)	0,167	0,211	0,600	0,000

Keterangan: Angka yang ditandai dengan huruf yang sama pada kolom yang sama dinyatakan berbeda tidak nyata berdasarkan uji Duncan taraf 0,05 (5%).

Tabel 4. Hasil Uji Duncan Nilai a* pada Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Perlakuan	Nilai a*			
	Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
K0R	52,3667 ^{abc}	53,5233 ^a	66,6200 ^b	69,9000 ^d
K1R	53,7567 ^c	50,0867 ^a	64,9667 ^b	66,4033 ^{abc}
K2R	47,9667 ^a	51,1667 ^a	66,4733 ^b	68,8867 ^{cd}
K3R	52,7233 ^{bc}	52,1833 ^a	68,0333 ^b	67,7633 ^{bcd}
K0D	50,1600 ^{abc}	50,5200 ^a	60,0567 ^a	68,6733 ^{cd}
K1D	48,9033 ^{ab}	53,6033 ^a	56,4200 ^a	64,3733 ^a
K2D	50,6767 ^{abc}	51,7667 ^a	59,9633 ^a	66,5267 ^{abc}
K3D	53,8867 ^c	51,9233 ^a	58,1000 ^a	66,000 ^{ab}
P-Value (Sig)	0,059	0,497	0,000	0,004

Keterangan: Angka yang ditandai dengan huruf yang sama pada kolom yang sama dinyatakan berbeda tidak nyata berdasarkan uji Duncan taraf 0,05 (5%).

Tabel 5. Hasil Uji Duncan Nilai b* pada Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Perlakuan	Nilai b*			
	Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
K0R	15,9433 ^{ab}	17,3500 ^{ab}	19,3300 ^b	23,0400 ^d
K1R	17,4600 ^{ab}	15,2067 ^{ab}	14,9433 ^{ab}	16,5400 ^{bc}
K2R	17,4100 ^{ab}	15,9200 ^{ab}	16,6433 ^{ab}	18,4300 ^c
K3R	16,4167 ^{ab}	18,9367 ^b	18,3333 ^b	18,6067 ^c
K0D	18,8033 ^b	16,4400 ^{ab}	18,4767 ^b	14,9300 ^{ab}
K1D	15,6167 ^{ab}	16,9300 ^{ab}	14,7133 ^{ab}	14,0100 ^{ab}
K2D	19,6867 ^b	14,6833 ^{ab}	14,9600 ^{ab}	14,5400 ^{ab}
K3D	13,2300 ^a	13,8867 ^a	13,1300 ^a	12,5667 ^a
P-Value (Sig)	0,094	0,361	0,096	0,000

Keterangan: Angka yang ditandai dengan huruf yang sama pada kolom yang sama dinyatakan berbeda tidak nyata berdasarkan uji Duncan taraf 0,05 (5%).









Tabel 6. Hasil Uji Duncan Kekerasan Cabai Katokkon selama Penyimpanan

Perlakuan	Kekerasan			
	Hari ke-1	Hari ke-5	Hari ke-10	Hari ke-15
K0R	8,8033 ^a	7,6900 ^a	6,2333 ^a	6,2733 ^a
K1R	8,8367 ^a	8,3567 ^{ab}	8,0600 ^b	6,8567 ^{ab}
K2R	8,8400 ^a	8,2100 ^{ab}	7,4200 ^{ab}	6,9300 ^{ab}
K3R	8,8700 ^a	8,2533 ^{ab}	7,7600 ^{ab}	7,0367 ^{ab}
K0D	9,2167 ^{ab}	8,6000 ^b	7,8767 ^b	7,5800 ^{bc}
K1D	9,8733 ^c	8,9933 ^b	8,8033 ^b	8,3633 ^c
K2D	9,5267 ^{bc}	8,7033 ^b	8,4667 ^b	7,6967 ^{bc}
K3D	9,6433 ^{bc}	9,0600 ^b	8,2833 ^b	7,8733 ^{bc}
P-Value (Sig)	0,005	0,040	0,057	0,030









Keterangan: Angka yang ditandai dengan huruf yang sama pada kolom yang sama dinyatakan berbeda tidak nyata berdasarkan uji Duncan taraf 0,05 (5%).

Lampiran 3. Dokumentasi Cabai Katokkon selama Penyimpanan




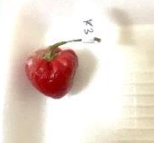




Tabel 7. Sampel Cabai Katokkon pada Hari ke-1

Suhu Penyimpanan	Perlakuan			
	Kontrol	Konsentrasi 3%	Konsentrasi 4%	Konsentrasi 5%
Suhu Ruang				
Suhu Dingin				

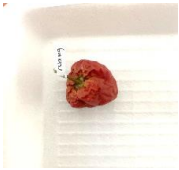







Tabel 8. Sampel Cabai Katokkon pada Hari ke-5

Suhu Penyimpanan	Perlakuan			
	Kontrol	Konsentrasi 3%	Konsentrasi 4%	Konsentrasi 5%
Suhu Ruang				
Suhu Dingin				

Tabel 9. Sampel Cabai Katokkon pada Hari ke-10

Suhu Penyimpanan	Perlakuan			
	Kontrol	Konsentrasi 3%	Konsentrasi 4%	Konsentrasi 5%
Suhu Ruang				
Suhu Dingin				

Tabel 10. Sampel Cabai Katokkon pada Hari ke-15

Suhu Penyimpanan	Perlakuan			
	Kontrol	Konsentrasi 3%	Konsentrasi 4%	Konsentrasi 5%
Suhu Ruang				
Suhu Dingin				

Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian



Gambar 12. Proses Pencelupan Cabai Katokkon

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Nunu Indira Saputri
2. Tempat, tgl. lahir : 31 Agustus 2002
3. Alamat : Jl. Toddopuli VI, Borong Indah 7, Makassar.
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2020 di SMAN 1 SOPPENG
2. Tamat SMP tahun 2017 di SMPN 1 SOPPENG
3. Tamat SD tahun 2014 di SDN 1 LAMAPPOLOWARE
4. Tamat S1 Teknik Pertanian tahun 2024 di Universitas Hasanuddin

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Anggota Bidang Meinfo di UKM Bola Tani Periode 2022/2023
2. Magang di Perum Bulog Soppeng tahun 2023
3. Lulus Pendanaan Program Mahasiswa Berwirausaha Universitas Hasanuddin tahun 2023