

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, Muhammad Wahyu. 2016. *Aplikasi Kemasan Vakum dan Pelapisan Lidah Buaya (Aloe Vera L.) untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Rambutan (Nephelium Lappeceum L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Cahyono B. 2003. *Cabai merah besar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan (Bahan Tambahan Pangan)*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Chitravathi K, Chauhan OP, Raju PS. 2015. *Influence Of Modified Atmosphere Packaging On Shelf-Life Of Green Chillies (Capsicum Annuum L.)*. Food Packaging and Shelf Life. 45: 1-9.
- David, J. 2018. *Teknologi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai*. Jurnal Pertanian Agros Vol 20 (1), 2228. Estiasih, T dan Ahmadi, Kgs. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Dian, H. 2019. *Studi Sifat Fisiko Kimia Cabai Rawit dan Cabai Merah Besar dengan Perlakuan Blanching Serta Uji Sensori Formulasi Cabai Tabur Yang Dihasilkan*. (Skripsi). Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Hani, dan Granola, V. 2012. A. M. Program Studi Teknik Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin Makassar. Skripsi Fak Pertanian Unhas.
- Heriansyah B. 2014. *Kombinasi Pelapisan Lidah Buaya (Aloe vera L.) dan Void Volume Kemasan untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Rambutan (Nephelium lappaceum L.)*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Hong, S. and Kim, D. 2004. *The Effect of Packaging Treatment on the Storage Quality of Minimally Processed Bunched Onions*. International Jour. of Food Science and Technology. Vol. 39 :1033 – 1041.
- Kusniawati, I. Y. 2019. *Pengaruh Berbagai Jenis Edible Coating terhadap Kualitas Buah Stroberi Selama Penyimpanan* (Undergraduate, Thesis. University Of Muhammadiyah Malang).
- Naidu, K. A. 2003. *Vitamin C in Human Health and Disease is still a Mystery. An Overview*, Nutrition Journal 2: 7
- Nurfalach, D. R. 2010. *Budidaya Tanaman Cabai Merah (Capsicum Annum L.) Di Uptd Perbibitan Tanaman Hortikultura Pakopen*. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Parfiyanti, E, A., Budihastuti, R., Hastuti, E, D. 2016. *Pengaruh Suhu Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L)*. Universitas Diponegoro: Tembalang.
- Purwanto YA, Nurdjannah R, Lamona A, Darmawati E, Purwanti N. 2013. *Packaging Of Curly Chilies During Transportation And Temporary*

- Storage For Domestic Market In Indonesia. Proceeding Of The International Symposium On Quality Management Of Fruits And Vegetables For Human Health (FVHH2013) 5-8 August 2013. Bangkok, Thailand.*
- Rico D, Martin-Diana AB, Barat JM, Barry-Ryan C. (2002). *Extending And Measuring The Quality Of Fresh Cut Fruits And Vegetables: A Review*. Trends in Food Sci. Technol. 18: 373-386.
- Rukhana dan Ilham Siti. 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.)*. Undergraduate thesis, Universitas Islam Negeri
- Rustam, R., Salengke, dan Junaedi, M. 2016. *Karakteristik Pengeringan Dan Perubahan Warna Cabai Katokkon (Capsicum Annum L. Var. Sinensis)*. Jurnal Agritechno, 9(2), 115.
- Sari, S. L., Sudirja, Rija dan Sofyan, E. T. 2017. *Aplikasi PCO Plus pada Tanah Bekas Tambang Batu Bata Merah terhadap Serapan P, Ca dan B serta Fruitset Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.)*. Universitas Padjajaran: Bandung.
- Santika, A. 2004. *Agribisnis Cabai*. Penebar swadaya. Jakarta.
- Sartika, Hayati, R., dan Kesumawati, E. 2015. *Kajian Kandungan Vitamin C dan Organoleptik dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Lidah Buaya (Aloe vera L.) terhadap Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.)*. Universitas Syiah Kuala: Aceh.
- Sembiring, N. N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (Capsicum Annum L) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Siburian, H. P. 2015. *Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe pada Buah Tomat Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian Cabai Merah Besar

Cabai Merah Besar Sebelum diberi *Edible Coating*



Proses Pencampuran Gel Lidah Buaya dan Aquades



Cabai Merah Besar Setelah diberi *Edible Coating* Lidah Buaya Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Setelah diberi *Edible Coating* Lidah Buaya Pada Suhu Dingin.



Cabai Pada Hari Pertama Pada Suhu Ruang.



Cabai Pada Hari Pertama Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kedua Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kedua Pada Suhu



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketiga Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketiga Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keempat Pada Suhu Ruang.



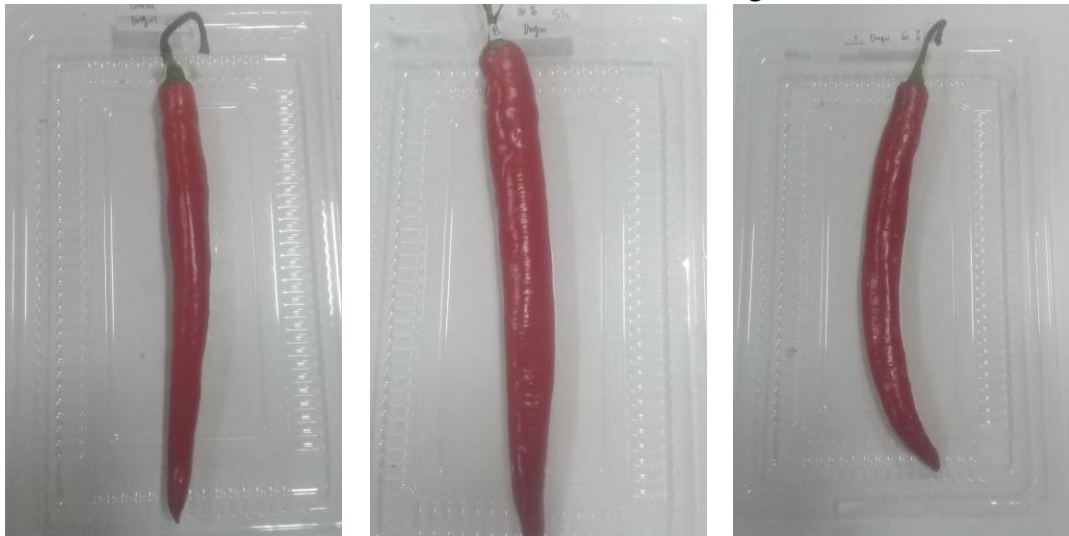
Cabai Merah Besar Pada Hari Keempat Pada Suhu Dingin.



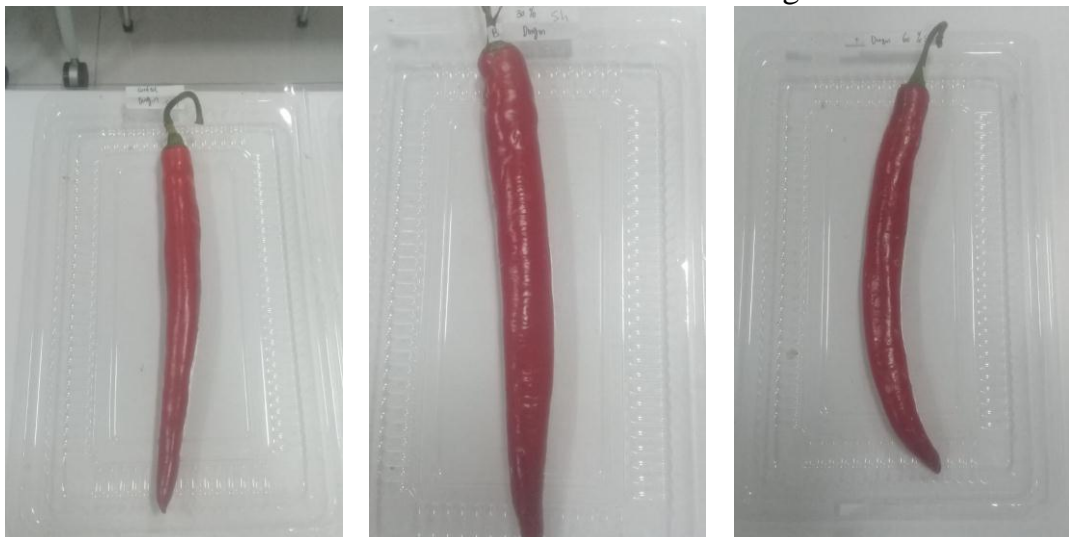
Cabai Merah Besar Pada Hari Kelima Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kelima Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keenam Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keenam Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketujuh Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketujuh Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kedelapan Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kedelapan Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kesembilan Pada Suhu Ruang.



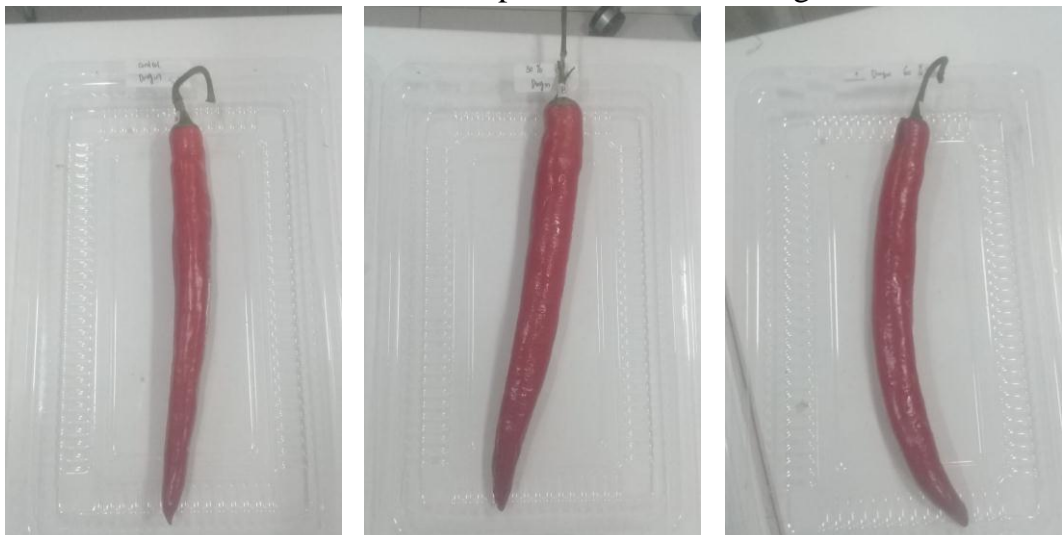
Cabai Merah Besar Pada Hari Kesembilan Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kespuluh Pada Suhu Ruang.



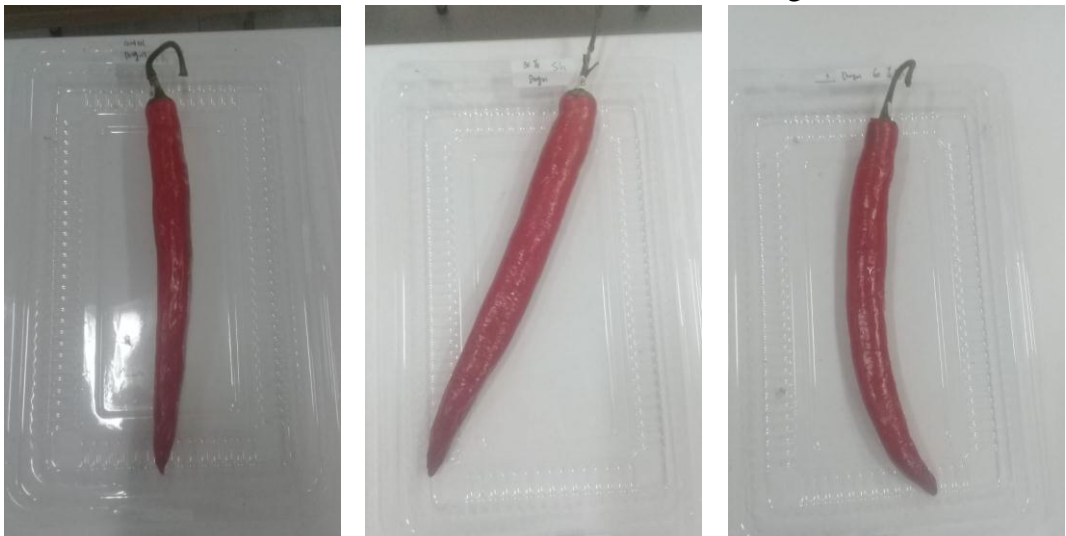
Cabai Merah Besar Pada Hari Kespuluh Pada Suhu Dingin.



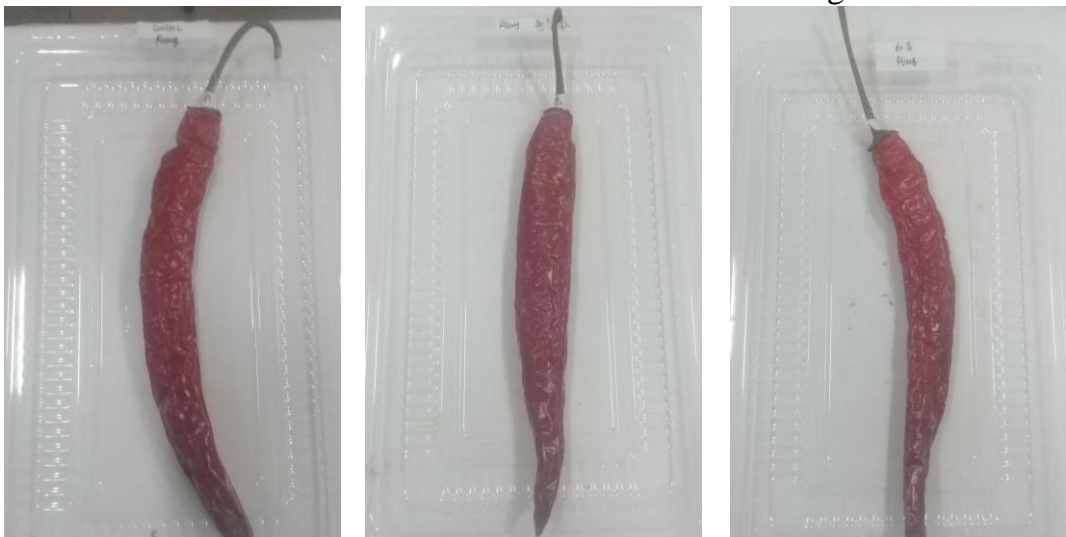
Cabai Merah Besar Pada Hari Kesebelas Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kesebelas Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keduabelas Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keduabelas Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketigabelas Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Ketigabelas Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keempatbelas Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Keempatbelas Pada Suhu Dingin.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kelima belas Pada Suhu Ruang.



Cabai Merah Besar Pada Hari Kelima belas Pada Suhu Dingin



Lampiran 2. Hasil Perhitungan Kadar Air

Tabel Hasil Perhitungan Kadar Air Cabai Merah Besar pada Suhu Dingin

Hari ke-	Kabb (%)						Rata-Rata			Rata-rata
	Kontrol		0,3		0,6		Kontrol	0,3	0,6	
	A	B	A	B	A	B				
0	80,22	85,45	83,24	83,01	76,79	83,80	82,84	83,12	80,29	82,08
1	79,44	84,39	82,70	82,84	76,27	83,24	81,92	82,77	79,76	81,48
2	79,27	84,18	82,36	82,35	75,90	83,10	81,73	82,36	79,50	81,20
3	78,93	83,89	82,10	82,13	75,48	82,97	81,41	82,12	79,22	80,92
4	78,59	83,33	81,77	81,94	75,11	82,80	80,96	81,85	78,96	80,59
5	78,31	83,31	81,61	81,71	74,76	82,62	80,81	81,66	78,69	80,39
6	78,14	83,12	81,45	81,60	74,50	82,54	80,63	81,52	78,52	80,22
7	77,90	82,89	81,29	81,49	74,28	82,41	80,40	81,39	78,35	80,04
8	77,83	82,68	81,18	81,39	74,11	82,28	80,25	81,29	78,19	79,91
9	77,46	82,33	80,85	81,17	73,77	82,15	79,89	81,01	77,96	79,62
10	77,05	81,95	80,52	80,79	73,33	81,89	79,50	80,66	77,61	79,26
11	76,79	81,68	80,35	80,71	73,05	81,73	79,24	80,53	77,39	79,05
12	76,80	81,57	80,34	80,70	72,92	81,72	79,19	80,52	77,32	79,01
13	76,30	81,11	79,89	80,26	72,39	81,39	78,71	80,08	76,89	78,56
14	76,15	80,94	79,80	80,15	72,30	81,35	78,54	79,97	76,83	78,45
15	75,76	80,51	79,51	79,92	71,82	81,08	78,14	79,71	76,45	78,10

Tabel Hasil Perhitungan Kadar Air Cabai Merah Besar pada Suhu Ruang

Hari ke-	Kabb (%)						Rata-Rata			Rata-rata
	Kontrol		0,3		0,6		A	B	A	
	A	B	A	B	A	B				
0	83,71	86,14	81,21	84,98	79,96	83,30	84,93	83,09	81,63	83,22
1	82,83	85,38	79,73	84,16	79,12	82,53	84,11	81,95	80,82	82,29
2	81,79	84,62	78,64	83,41	77,84	81,40	83,20	81,02	79,62	81,28
3	80,61	83,70	77,19	82,50	76,12	80,48	82,16	79,84	78,30	80,10
4	79,83	82,79	75,74	81,38	74,13	79,35	81,31	78,56	76,74	78,87
5	78,63	82,18	74,87	80,69	72,84	78,64	80,41	77,78	75,74	77,98

6	77,68	81,28	73,60	79,61	70,71	77,73	79,48	76,60	74,22	76,77
7	76,36	80,55	72,56	78,78	69,38	76,69	78,45	75,67	73,03	75,72
8	74,89	79,57	71,15	77,60	67,04	75,49	77,23	74,38	71,27	74,29
9	73,11	78,49	69,66	76,33	64,43	74,20	75,80	73,00	69,32	72,70
10	71,52	77,21	67,80	74,77	61,22	72,62	74,36	71,29	66,92	70,86
11	70,34	76,08	66,13	73,41	58,19	71,28	73,21	69,77	64,74	69,24
12	67,53	75,19	65,01	72,45	55,94	70,31	71,36	68,73	63,13	67,74
13	65,05	73,24	62,20	70,06	50,27	67,94	69,14	66,13	59,11	64,79
14	61,61	71,50	59,79	68,03	44,97	65,89	66,55	63,91	55,43	61,96
15	61,61	71,50	59,79	68,03	44,97	65,89	66,55	63,91	55,43	61,96

Lampiran 3. Hasil Perhitungan Susut Bobot

Tabel Hasil Perhitungan Susut Bobot Cabai Merah Besar pada Suhu Dingin

Hari ke-	Susut Bobot (%)						Rata-Rata			rata-rata
	Kontrol		0,3		0,6		Kontrol	0,3	0,6	
	A	B	A	B	A	B				
1	2,98	2,63	2,59	0,77	1,72	2,67	2,81	1,68	2,20	2,23
2	3,58	3,65	4,10	2,94	2,91	3,32	3,62	3,52	3,11	3,42
3	4,80	4,99	5,25	3,85	4,24	3,92	4,90	4,55	4,08	4,51
4	5,97	7,50	6,65	4,65	5,34	4,68	6,73	5,65	5,01	5,80
5	6,90	7,57	7,32	5,59	6,35	5,50	7,24	6,46	5,93	6,54
6	7,47	8,36	7,97	6,03	7,12	5,84	7,92	7,00	6,48	7,13
7	8,23	9,31	8,60	6,46	7,71	6,40	8,77	7,53	7,05	7,78
8	8,46	10,15	9,01	6,82	8,20	6,93	9,31	7,91	7,57	8,26
9	9,60	11,52	10,28	7,66	9,11	7,47	10,56	8,97	8,29	9,27
10	10,82	12,93	11,49	9,06	10,27	8,56	11,88	10,28	9,41	10,52
11	11,58	13,90	12,12	9,37	10,99	9,18	12,74	10,74	10,08	11,19
12	11,55	14,27	12,16	9,39	11,31	9,23	12,91	10,78	10,27	11,32
13	12,98	15,84	13,72	10,93	12,61	10,50	14,41	12,32	11,55	12,76
14	13,39	16,41	14,04	11,31	12,83	10,63	14,90	12,68	11,73	13,10
15	14,43	17,77	15,01	12,08	13,97	11,66	16,10	13,54	12,81	14,15

Tabel Hasil Perhitungan Susut Bobot Cabai Merah Besar pada Suhu Ruang

Hari ke-	Susut Bobot (%)						Rata-Rata			Rata-rata
	Kontrol		0,3		0,6		Kontrol	0,3	0,6	
	A	B	A	B	A	B				
1	3,28	3,53	2,87	4,21	5,81	4,21	3,41	3,54	5,01	3,99
2	7,76	8,22	6,85	8,02	9,60	7,68	7,99	7,43	8,64	8,02
3	13,05	11,61	11,10	12,11	14,09	11,48	12,33	11,61	12,79	12,24
4	18,29	15,37	15,32	15,72	18,03	15,66	16,83	15,52	16,85	16,40
5	21,29	17,51	17,85	17,94	20,17	18,00	19,40	17,90	19,08	18,79
6	25,63	20,10	21,40	20,95	23,05	21,34	22,87	21,18	22,19	22,08
7	28,05	22,79	23,93	23,22	25,21	23,67	25,42	23,58	24,44	24,48
8	31,82	25,59	27,12	25,96	27,88	26,69	28,70	26,54	27,28	27,51
9	35,43	28,34	30,26	28,72	30,44	29,59	31,89	29,49	30,02	30,47
10	39,22	31,33	33,60	31,64	33,30	32,77	35,28	32,62	33,04	33,65
11	42,27	33,62	36,25	33,96	35,61	35,24	37,94	35,10	35,42	36,16
12	44,25	35,15	38,01	35,62	37,02	36,84	39,70	36,81	36,93	37,81
13	48,46	38,49	41,72	38,91	40,22	40,36	43,47	40,32	40,29	41,36
14	51,61	41,01	44,50	41,46	42,59	42,95	46,31	42,98	42,77	44,02
15	55,22	43,93	47,75	44,48	45,35	45,94	49,57	46,12	45,65	47,11

Lampiran 4. Hasil Perhitungan Warna Cabai Merah Besar

Tabel Hasil Pengukuran Warna Cabai Merah Besar pada Suhu Dingin

Hari	Suhu Dingin								
	Kontrol			Edible Coating 30%			Edible Coating 60%		
	L*	a*	b*	L*	a*	b*	L*	a*	b*
0	40,36	38,52	1,34	39,56	32,83	2,47	38,54	34,94	3,47
1	39,80	36,64	2,75	38,54	30,52	1,13	37,77	29,18	-0,34
2	37,36	38,76	-7,37	36,80	35,85	-7,45	36,67	30,37	-11,12
3	36,33	36,99	-3,79	35,99	33,99	-4,83	35,82	33,48	-3,30
4	35,67	37,19	2,32	35,53	34,46	1,88	35,37	34,03	1,56
5	35,19	37,99	-8,18	34,97	34,13	-11,05	34,80	35,73	-7,67
6	34,57	35,36	5,69	34,36	37,95	5,12	34,24	36,00	3,97

7	34,06	41,42	-1,63	33,93	36,03	-3,67	33,78	33,11	-3,77
8	33,67	39,58	5,58	33,54	36,33	3,01	33,40	33,46	-0,51
9	33,20	40,98	1,25	33,07	38,69	-1,61	32,98	33,61	-3,96
10	32,89	42,24	7,52	32,76	40,09	6,05	32,55	39,93	5,01
11	32,41	39,39	2,80	32,04	37,06	1,51	31,76	34,87	-0,48
12	31,62	38,20	-5,21	31,42	35,71	-7,02	31,28	30,64	-9,05
13	31,14	37,04	-5,21	30,87	39,97	2,51	30,52	34,45	-1,30
14	30,26	23,50	-14,26	29,66	27,85	-9,88	29,25	24,93	-13,20
15	29,05	23,41	-16,52	28,23	23,63	-16,75	26,93	25,97	-14,75

Tabel Hasil Pengukuran Warna Cabai Merah Besar pada Suhu Ruang

Hari	Suhu Ruang								
	Kontrol			Edible Coating 30%			Edible Coating 60%		
	L*	a*	b*	L*	a*	b*	L*	a*	b*
0	42,35	43,17	3,41	41,33	33,12	2,51	39,74	32,68	1,53
1	40,12	40,04	2,68	39,10	29,09	-0,46	38,40	30,22	0,92
2	37,99	33,43	-8,28	37,76	28,95	-9,96	37,65	28,95	-8,53
3	37,56	34,64	-8,72	37,36	28,88	-8,90	37,11	29,58	-10,52
4	36,82	39,23	1,66	36,54	33,94	0,94	36,32	34,55	0,56
5	36,10	38,14	-5,70	35,74	33,33	-7,44	35,52	33,36	-7,51
6	35,26	35,46	3,62	35,14	36,70	3,71	34,97	34,61	3,52
7	34,80	37,87	-0,45	34,68	34,64	0,39	34,53	33,94	-1,02
8	34,42	34,78	2,45	34,33	35,00	2,02	34,20	38,35	2,98
9	34,06	37,96	-0,02	33,99	37,08	-1,16	33,91	39,36	1,33
10	33,75	39,18	5,26	33,58	38,28	3,94	33,35	38,18	5,31
11	33,14	36,32	0,63	32,96	38,60	1,93	32,76	36,36	0,08
12	32,62	35,72	-1,43	32,36	36,93	-1,27	32,12	36,97	-1,47
13	31,97	35,40	-7,02	31,71	36,12	-7,34	31,58	17,10	-5,97
14	31,41	22,23	-11,71	31,13	26,03	-10,85	30,77	27,90	-10,57
15	30,08	21,58	-14,40	29,02	27,06	-13,15	25,85	24,19	-14,09

Lampiran 5. Hasil Perhitungan Kandungan Vitamin C

Tabel Hasil Penentuan Kandungan Vitamin C

No.	Kode Sampel	Parameter	
		Vitamin C (%)	
		Awal	Akhir
1	DCA	0,201%	0,068%
2	DCB	0,216%	0,082%
3	D 30% A	0,136%	0,074%
4	D 30% B	0,133%	0,087%
5	D 60% A	0,151%	0,103%
6	D 60% B	0,153%	0,105%
7	RCA	0,271%	0,092%
8	RCB	0,215%	0,096%
9	R 30% A	0,252%	0,079%
10	R 30% B	0,189%	0,079%
11	R 60% A	0,063%	0,078%
12	R 60% B	0,087%	0,069%