

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, I. M. D., & Suartha, I. N. 2015. Isolasi Kitin, Karakterisasi, dan Sintesis Kitosan dari Kulit Udang. *Jurnal Kimia*, 9(2), 271-278.
- Alreza, R., & Yuliasih, I. 2012. Pengaruh Bahan Pelapis terhadap Karakteristik Kelapa Muda Siap Saji selama Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Amalia, O. M. 2017. Uji Toksisitas Ekstrak Etanol 96% Daun Benalu Mangga (*Dendrophthoe pentandra*) dari Berbagai Daerah Di Indonesia terhadap Sel Vero (*Doctoral dissertation*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Amaliah, N. 2018. Penentuan Kadar Kapsaisin Menggunakan Metode Kromatografi Lapis Tipis (KLT) pada Cabe Katokkon. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 4(1), 49-56.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Anggraini, R. 2020. Penilaian Organoleptik Cabai Rawit dengan Kemasan Ramah Lingkungan Berbahan Daun. *Agrofood*, 2(2), 9-16.
- Apriliyanti, E. D. 2022. Aplikasi Pelapisan Kitosan untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak (*Salacca zalacca*) (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Astria, L. Y., Yusuf, B., & Alimuddin, A. 2018. *Analysis of The Levels of Vitamin C In Fruit Green Grapes (Vitis vinifera L.) With A Variation of The Old Post-Harvest Storage. Jurnal Atomik*, 3(2), 68-72.
- Aziz, M. A., Wahyuni, S., Dwivany, F. M., & Esyanti, R. R. 2021. Peningkatan Kadar Kapsaisin Tanaman *Capsicum Annum* Cv. Lado pada Kondisi Kekeringan Menggunakan Kitosan. *Menara Perkebunan*, 89(2), 91-99.
- Badriyah, L., & Manggara, A. B. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 2(1), 25-28.
- Bremer, R., Picauly, P., & Hasan, N. 201). Pengaruh *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) terhadap Mutu Buah Tomat selama Penyimpanan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 14-20.
- David, J. 2020. Pengelolaan Cabai untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(2), 290-298.
- Edowai, D. N., Kairupan, S., & Rawung, H. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*) pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda selama Penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 10(1), 12-20
- Firmansyah, Y., Efendi, R., & Rahmayuni, R. 2016. Pemanfaatan Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *Jurnal Sagu*, 15(2), 11-20.

- 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: Journal of Tropical Biology*, 5(2), 44-53.
- Gahungu, A., Rukanintwali, E., Karangwa, E., Zhang, X., & Mukunzi, D. 2011. *Volatile Compounds and Kapsaisinoid Content of Fresh Hot Peppers (Capsicum Chinense) Scotch Bonnet Variety At Red Stage. Advance Journal of Food Science and Technology*, 3(3), 211-218.
- González-Zamora, A., Sierra-Campos, E., Luna-Ortega, J. G., Pérez-Morales, R., Ortiz, J. C. R., & García-Hernández, J. L. 2013. *Characterization of Different Capsicum Varieties by Evaluation of Their Kapsaisinoids Content by High Performance Liquid Chromatography, Determination of Pungency and Effect of High Temperature. Molecules*, 18(11), 13471-13486.
- Hapsari, A. R., Azni, I. N., Giyatmi, G., & Pujilestari, S. 2020. Pengaruh Konsentrasi Kitosan dan Lama Penyimpanan terhadap Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 2(2), 88-96.
- Harjanti, R. S. 2014. Kitosan Dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Ayam Goreng. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(1), 12-19.
- Hayati, R., & Nasution, J. V. R. 2021. Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik dan Tingkat Kematangan pada Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Agrium*, 18(2).
- Hilma, H., Fatoni, A., & Sari, D. P. 2018. Potensi Kitosan sebagai *Edible Coating* pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera linn*). *Jurnal Penelitian Sains*, 20(1), 25-29.
- Imran, N. W. 2018. Pengaruh Penyimpanan terhadap Mutu Saus Berbahan Dasar Cabai Merah (*Capsicum annum l.*) dan Cabai Rawit (*Capsicum frutesces l.*) yang difermentasi. Universitas Hasanuddin.
- Johannes, E., & Haedar, N. 2023. *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah sebagai Antijamur untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *BIOMA: JURNAL BIOLOGI MAKASSAR*, 8(2), 39-50.
- Karmida, K., Marliah, A., & Hayati, R. 2022. Pengaruh Lama Pencelupan dengan *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Lama Simpan terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Floratek*, 17(2), 80-97.
- Kusumawati, N. 2009. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang sebagai Bahan Baku Pembuatan Membran Ultrafiltrasi. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 13(2).
- Lamona, A., & Purwanto, Y. A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(2).
- Mambu, S. M., & Pelealu, J. 2020. PKM Kelompok Tani Cabai di Desa Sea Kecamatan Pineleng Kabupaten Minahasa Provinsi Sulawesi Utara tentang Pemanfaatan Plant

- Growth Promoting *Rhizobacteria* dan *Mikoriza* untuk Meningkatkan Produksi Cabai pada Lahan Sub-Optimal. *VIVABIO: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 2(3), 20-24.
- Mandana, G. O., Utama, I. M. S., & Yulianti, N. L. 2012. Pengaruh Larutan Disinfektan dan Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Menggunakan Film Plastik Terperforasi terhadap Susut Bobot dan Mutu Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum Annuum L.*) Selama Penyimpanan. *BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, (1), 1-10.
- Marganingsih, A., & Putra, E. T. S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Udang dan Kepiting Sebagai *Edible Coating* terhadap Mutu dan Daya Simpan Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum var. Cerasiforme*). *Vegetalika*, 10(1), 69-80.
- Marini, E., Magi, G., Mingoia, M., Pugnaroni, A., & Facinelli, B. 2015. *Antimicrobial and Anti-Virulence Activity of Kapsaisin Against Erythromycin-Resistant, Cell-Invasive Group a Streptococci*. *Frontiers in Microbiology*, 6, 1281.
- Marlina, L., Purwanto, Y. A., & Ahmad, U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1).
- Megasari, R., & Mutia, A. K. 2019. Pengaruh Lapisan *Edible Coating* Kitosan pada Cabai Keriting (*Capsicum annum L*) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 3(2), 118-127.
- Nainggolan, K. N. 2023. Ekstraksi Enzimatis Kitin dan Kitosan dari Limbah Udang. *MANFISH JOURNAL*, 4(1), 50-71.
- Najah, K., Basuki, E., & Alamsyah, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi *Chitosan* terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) selama Penyimpanan. *Pro Food*, 1(2), 70-76.
- Nisah, K. 2019. Efek *Edible Coating* pada Kualitas Alpokat (*Persea America Mill*) selama Penyimpanan. *AMINA*, 1(1), 11-17.
- Novita, M., Satriana, S., Martunis, M., Rohaya, S., & Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3).
- Nurdjannah, R., Purwanto, Y. A., & Sutrisno, S. 2014. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Fisik Cabai Merah. *Jurnal Pascapanen*, 11 (1): 19-29.
- Pade, S. W. 2019. *Edible Coating* Pati Singkong (*Manihot utilissima pohl*) terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 13-18.
- Parfiyanti, E. A., Hastuti, R. B., & Hastuti, E. D. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Akademika Biologi*, 5(1), 82-92.
- Patiung, N., Walanda, D. K., & Aminah, S. 2021. *Determination of Vitamin C and Metal Copper (Cu) Levels in Katokkon Chili (Capsicum chinense Jacq) Based on Maturity Level*. *Jurnal Akademika Kimia*, 10(3), 182-187.

- Perangin-angin, B. H., Karo-Karo, T., & Rusmarilin, H. 2013. Pengaruh Konsentrasi Larutan Kitosan Jeruk Nipis dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Tahu Segar. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 1(4), 1-7.
- Puspita, D., Tjahjono, J. D., Samalukang, Y., Im Toy, B. A., & Totoda, N. W. 2018. *Isolation and Test of Pigment Thermostability of Katokon Chili (Capsicum chinense Jacq.)*. *Journal of Food and Life Sciences*, 2(1).
- Putra, H. A. R., & Setiawan, A. W. 2021. Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*) dengan Penggunaan Kitosan di Penyimpanan Suhu Ruang. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 28(1), 101-108.
- Putri, Y. R., Khuriyati, N., & Sukartiko, A. C. 2020. Analisis Pengaruh Suhu dan Kemasan pada Perlakuan Penyimpanan terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 80-93.
- Ramdani, H., & Fatimah, S. 2019. Pendugaan Umur Simpan Cabai Merah Kering (*Capsicum annum L.*) dengan Metode Konvensional. *Comm. Horticulturae Journal*, 1(1), 13-17.
- Ratulangi, M. M. Sembel, D. T. C.S. Rante. M. F. Dien. E.R.M. Meray. M. Hammig. M. Shepard. G. Carner. E. Benson. 2012. Diagnosis dan Insidensi Penyakit Antraknosa pada Beberapa Varietas Tanaman Cabe di Kota Bitung dan Kabupaten Minahasa. *Euginia*. Vol. 18(2):81-90.
- Renate, D., Pratama, F., Yuliati, K., & Priyanto, G. 2014. Model Kinetika Degradasi Kapsaisin Cabai Merah Giling pada Berbagai Kondisi Suhu Penyimpanan. *Agritech*, 34(3), 330-336.
- Rochayat, Y., & Munika, V. R. 2015). Respon Kualitas dan Ketahanan Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengemas dan Tingkat Kematangan Buah. *Kultivasi*, 14(1).
- Roiyana, M., Izzati, M., & Prihastanti, E. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi Dh Sellula*, 20(2), 40-50.
- Rosalina, Y., Susanti, L., Silsia, D., & Setiawan, R. 2018. Karakteristik Tepung Pisang dari Bahan Baku Pisang Lokal Bengkulu. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 153-160.
- Rosyada, A. 2018. Pengaruh Kitosan dan Nanopartikel Kitosan sebagai Bahan *Edible Coating* pada Buah Pisang *Cavendish (Musa Acuminate Aaa Group)* terhadap Atribut Kualitas Pasca Panen. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A., & Syamsiar, S. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 27(3), 274-286.
- Saputra, E. 2021. Penggunaan Kinetin pada Cabai Merah Segar terhadap Mutu Organoleptik selama Penyimpanan dengan Kemasan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1), 65-72.

- Sari, E. F. 2022. Mutu Fisik Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*) Segar dengan Jenis Pengemasan Berbeda selama Penyimpanan Suhu Rendah (*Doctoral dissertation*, Fakultas Teknologi Pertanian).
- Sari, R. N., Novita, D. D., & Sugianti, C. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai *Edible Coating* terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4), 305-314.
- Sartika, I. 2020. Evaluasi Sensori dan Karakteristik Kopi Jamur Kombinasi Kopi Arabika Cupunagara dan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). [Skripsi]. Politeknik Negeri Subang.
- Sebayang, N. S., Kartini, S. G., & Siahaan, S. 2019. Mutu Rendemen dan Uji Organoleptik Tepung Cabai (*Capsicum annum L.*). In *Prosiding Seminar Nasional Biotik* (Vol. 6, No. 1).
- Sembara, E. L., & Salihat, R. A. 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.
- Sitorus, R. F., Karo, T., & Lubis, Z. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1), 37-46.
- Solihin, S., Muhtarudin, M., & Sutrisna, R. (2015). Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Kualitas Fisik dan Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 3(2), 233284.
- Tandiola, M., Tanning, D., & Kannapadang, S. 2018. Hibridisasi dan Karakterisasi Hasil Persilangan Cabai Katokkon (*Capsicum annum L.*) dengan Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens L.*). *Jurnal Ilmiah Agrosaint*. Volume 9, Nomor 2.
- Thalib, M. 2019. Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat (*Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products*). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.
- Vebriansyah, R. 2018. Tingkatkan Produktivitas Cabai. Penebar Swadaya Grup.
- Verawati, N., Aida, N., & Muttaqin, K. 2020. Pemanfaatan *Chitosan* dari Limbah Udang Galah sebagai *Edible Coating* Buah Tomat dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(3), 134-144.
- Winarti, C. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pert.* Vol. 31 No. 3, 85-93
- Wulandari, S., Bey, Y., & Tindaon, K. D. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L.*). *Biogenesis*, 8(2), 23-30.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. 2015. Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total*

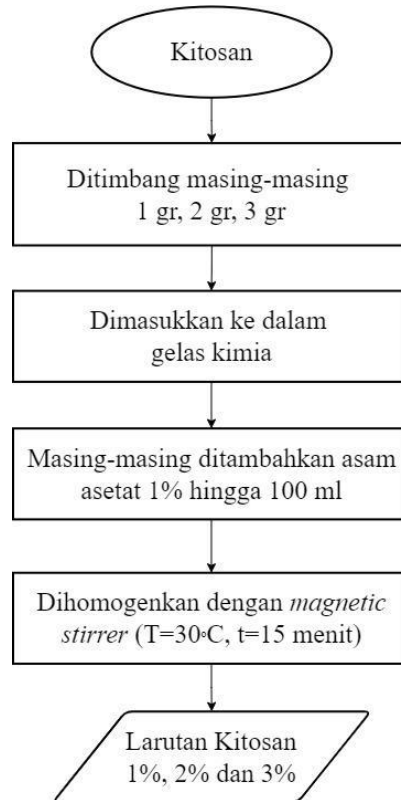
*Plate Count*) dengan Metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), 237-248.

Zahran Tiara, S. 2022. Aplikasi *Edible Coating* Kitosan dan Gel Lidah Buaya pada Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum L.*) Berdasarkan Lama Pencelupan dan Perbedaan Jenis Kemasan (*Doctoral dissertation, Universitas Djuanda Bogor*).

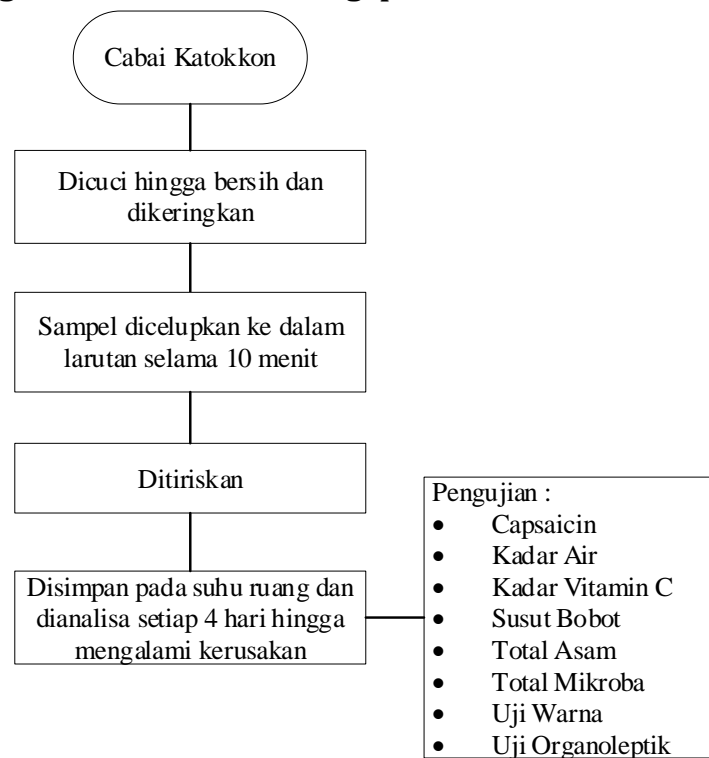
Zahroh, U. L., Qomariah, U. K. N., & Faizah, M. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutencens L.*). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 2(2), 237-246.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Diagram Alir Prosedur Pembuatan Larutan Kitosan



### Lampiran 2. Diagram Alir Prosedur Pengaplikasian Kitosan



### Lampiran 3a. Hasil Pengujian Susut Bobot Cabai Katokkon (%)

Perlakuan	Lama Penyimpanan	Ulangan			Jumlah	Rata-rata
		U1	U2	U3		
Kitosan 1%	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	4	4.51	5.61	5.22	15.34	5.11
	8	10.53	11.21	13.91	35.65	11.88
	12	17.29	16.82	22.61	56.72	18.91
	16	20.30	20.56	33.91	74.77	24.92
Kitosan 2%	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	4	4.35	5.41	3.57	13.32	4.44
	8	11.30	13.51	8.93	33.75	11.25
	12	19.13	22.70	14.29	56.12	18.71
	16	22.61	33.51	16.96	73.09	24.36
Kitosan 3%	0	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
	4	8.18	4.25	5.06	17.48	5.83
	8	15.45	13.21	16.85	45.52	15.17
	12	26.36	21.23	28.09	75.68	25.23
	16	32.73	25.94	37.08	95.75	31.92

### Lampiran 3b. Rataan Perlakuan Interaksi antara Konsentrasi Kitosan dan Lama Penyimpanan terhadap Susut Bobot Cabai Katokkon (%)

Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)					Rata-rata
	0	4	8	12	16	
Kitosan 1%	0.00	5.11	11.88	18.91	24.92	12.17
Kitosan 2%	0.00	4.44	11.25	18.71	24.36	11.75
Kitosan 3%	0.00	5.83	15.17	25.23	31.92	15.63
Rata-rata	0.00	5.13	12.77	20.95	27.07	

### Lampiran 3c. Uji ANOVA Susut Bobot

#### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: SUSUT BOBOT AWAL

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Model	12464.251 <sup>a</sup>	15	830.950	56.387	.000
Perlakuan	135.999	2	67.999	4.614	.018
LAMA_PENYIMPANAN	4426.778	4	1106.695	75.098	.000
Perlakuan * LAMA_PENYIMPANAN	82.307	8	10.288	.698	.690
Error	442.100	30	14.737		
Total	12906.350	45			

a. R Squared = .966 (Adjusted R Squared = .949)