

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia Cabai Merah Segar SNI-01-4480-1998. BSN. Jakarta (ID) : BSN.
- Adirahmanto, K. A. Rofandi, H. Dwi, D. N. 2013. Perubahan Kimia Dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca Edulisreinv*) Dalam Penyimpanan Dinamis Udara – Co2. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2(3): 123- 132.
- Alpendra. 2020. Studi Karakteristik Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) Pada Berbagai Suhu Penyimpanan Berdasarkan Image Processing. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.
- Aisyah, N. Ainur, R. POCOJARI, W. 2015. Penggunaan KITOSAN Cangkang Bekicot (*Achantina Fulica*) Untuk Bahan Pengawet Alami Berbagai Jenis Sayuran Sebagai Sumber Belajar Dalam Perencanaan Pembelajaran Bioteknologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol. 1(2):219-229.
- Andira, S. D. 2020. Uji Kualitas Jenis Cabai (*Capsicum Annuum L.*) Pada Berbagai Bahan Kemasan. [Skripsi]. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian, Dharma Wacana Metro.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan Ph, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal Of Agritech Science*. Vol 1(2):68-74.
- Anuraga, H. 2016. Kadar Klorin Pada Pembungkus The Celup Dengan Variasi Waktu Berbeda Pada Suhu Titik Didih (Dierbus). [Karya Tulis Ilmiah]. Program Studi Diploma Iii Analis Kesehatan, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan, Insane Cendekia Media, Jombang.
- AOAC. 1990. Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists 13th Ed. The Association Of Official Analytical Chemists. Washington DC.
- Apriani. R. Latifani. 2020. Identifikasi Klorin Pada Tepung Terigu (Ber Merek Dan Tidak Ber Merek) Dan Tepung Beras (Ber Merek). *Jurnal Health Sains*. Vol. 1(6):360-365.
- Ardasania, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin Dan Gliserol Pada Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Serta Lama Pencelupan Dalam Edible Coating Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum Annum L.*). [Skripsi]. Jurusan Biologi, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (Uin) Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Asgar, A. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Brokoli (*Brassica Oleracea Var. Royal G*) Fresh-Cut [The Effect Of Storage Temperatures And Perforations On Physical And Chemical Characteristics Of Fresh-Cut Broccoli (*Brassica Oleracea Var. Royal G*)]. *J. Hort*. Vol. 27(1): 127-136.
- Aziz, M. A. A. Ropiudin. Abdul, M. R. 2021. Pengaruh Konsentrasi Mikroba *Saccharomyces Cerevisiae* Dalam Pembuatan Bioetanol Menggunakan Bahan Cacahan Tongkol Jagung Manis. *Journal Of Agricultural And Biosystem Engineering Research*. Vol. 2(1): 45-53.
- Aziziy, M. H. Oktavianus, L. T. Yanyan, M. 2020. Studi Serangan Antraknosa Pada Pertumbuhan Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Setelah Aplikasi Larutan Daun Mimba Dan Mol Bonggol Pisang. *Jurnal Agronida*. Vol. 6(1):22-32.

- Blongkod, N. A. Frans, W. Ireine, A. L. 2016. Kajian Pengaruh Pra Pendinginan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli. Vol.7(5):1-10.
- David, J. 2018. Teknologi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Cabai. *Jurnal Pertanian Agros*. Vol. 20(1):22-28.
- Dirpan, A. 2019. The Quality of Tomato (*Lycopersicum esculentum Mill.*) Stored on ZECC (Zero Energy Cool Chamber). <https://doi:10.1088/1755-1315/270/1/012012>
- 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*. Chemistry/Biochemistry Unit, Federal Polytechnic, Damaturu Nigeria, 1(2): 17-21.
- Esmeralda M, Renate D, Rahmi Sl. 2019. The Effect Of Temperature And Storage Time On The Characteristics Of Ground Red Chili Products. *J Univ Jambi*. Vol.1(1):1–8.
- Fajar, A. Ratna, I. Eko, N. D. 2014. Stabilitas Ekstrak Kasar Pigmen Klorofil, Beta Karoten, Dan Caulerpin Alga Hijau (*Caulerpa Racemosa*) Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Vol. 3(1):1-10.
- Fardiaz, S. 1992, *Mikrobiologi Pangan 1*, Pt Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Fauzan. Yuli, H. 2017. Penentuan Kadar Klorin (Cl₂) Pada Tepung Tapioka Tidak Bermerek Yang Dijual Di Pasar Kodim Kota Pekanbaru Dengan Spektrofotometer Uv-Vis. *Jurnal Sains Dan Teknologi Laboratorium Medik*. Vol.2(1): 19-22.
- Firdaus, A. 2020. Peningkatan Lama Simpan Mangga Golek (*Mangifera Indica L.*) Dengan Kombinasi Teknologi Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (ZECC), Pencucian Dan Pengemasan. [*Skripsi*]. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Gunawan, I. W. A. 2020. Analisis Konsentrasi Klor Aktif Pada Saluran Distribusi Air Pdam Kabupaten Buleleng. *International Journal Of Applied Chemistry Research*. Vol 2(1):1-7.
- Hanik, U. 2022. Deteksi Tingkat Kematangan Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens*) Menggunakan Sensor Warna Tcs3200 Berbasis Arduino Uno. [*Skripsi*]. Program Studi Fisika, Fakultas Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Hamidson, H. Suwandi, S. Effendy, T. A. 2018. Penyakit Antraknosa (*Colletotrichum Spp.*) Pada Tanaman Cabai Di Kabupaten Ogan Ilir. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*. Isbn: 978-979-587-801-8.
- Hasanah, N. Sri, F. 2022. Metabolit Sekunder, Metode Ekstraksi, Dan Bioaktivitasnya Cabai (*Capsicum*). *Akta Kimindo*. Vol. 7(1): 14-61.
- Herawati, D. Anton, Y. 2017. Penentuan Dosis Kaporit Sebagai Desinfektan Dalam Menyisihkan Konsentrasi Ammonium Pada Air Kolam Renang. *Jurnal Sainhealth*. Vol. 1(2):13-22.
- Ilang, I. G. Luh, S. , Ni Made, A. S. S. I Gede, P. M. 2020. Karakteristik Buah Rambutan Pada Suhu Dingin Dengan Kemasan Terbuka Dan Tertutup. *Gema Argo*. Vol. 25(1):71-78.
- Islam, P. T. Morimoto. 2012. Zero Energy Cool Chamber For Extending The Shelf-Life Of Tomato And Eggplant. *JARQ*. Vol. 46 (3):257 – 267.
- Kamaluddin, M. J. N. Mustika, N. H. 2018. Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Leather Pepaya. *Edufortech*. Vol.3(1):24-32.

- Kalsum, U. 2018. Studi Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia, 2019. Analisis Harga Bahan Pangan Pokok Di Pasar Domestik Dan Internasional. Pusat Pengkajian Perdagangan Dalam Negeri, Jakarta.
- Khathir, R. Sarmedi. Bambang, S. P. Raida, A. 2019. Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Lycopersium Esculentum* Mill) Berdasarkan Kandungan Total Padatan Terlarut Dengan Model Arrhenius Dan Q10. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. 12(1):32-38.
- Kurniawan, E. W. Rudito, R. Mujibu, R. 2021. Pengetahuan Bahan Hasil Perkebunan Dan Teknologi Pascapanen. Tanesa.
- Kusumiyati. Farida. W, Sutari. J. S. Hamdani. S. Mubarak. 2018. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan Dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*. Vol. 17(3):766-771.
- Lamona, A. Y. Aris, P. Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 3(2):145-152.
- Lapasi, A. Y. Lady, C. C. E. L. Bertje, R. A. S. 2020. Pengemasan Vakum Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Cocos*. Vol. 2(2):1-9.
- Lestari, R. I. 2016. Pengaruh Perlakuan Air Panas, Ozonasi, Klorinasi, Dan Lama Waktu Pencucian Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Cabai Hijau Besar (*Capsicum Annum* L.). [Skripsi] Program Studi Teknik Bioproses Jurusan Keteknikan Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Linda, A. 2016. Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode *Moisture Analyzer* Dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit Sandwich Cookies Di PT Mondelez Indonesia Manufacturing. [Skripsi]. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mahbub, M. A. Pramono, Y.B. Mulyani, S. 2012. Pengaruh Edible Coating Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Tekstur, Warna, Dan Kekenyalan Bakso Sapi. *Animal Agriculture Journal*. Vol. 1(2):177 – 185.
- Malau, D. B. N. I Made, S. U. Ida, A. R. P. P. 2020. Pengaruh Konsentrasi Uap Etanol Terhadap Mutu Dan Masa Simpan Pisang Barangan (*Musa Sapientum* L). *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. Vol. 8(2):231-239.
- Mandana, G. O. I Made, S. U. Ni Luh, Y. 2013. Pengaruh Larutan Disinfektan Dan Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Menggunakan Film Plastik Terperforasi Terhadap Susut Bobot Dan Mutu Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum Annum* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. Vo. 1(1):1-10.
- Marsumi, Y. 2020. Pencegahan Penyakit Antraknosa Pada Cabai Besar (Lokal: Lombok Ganal) Dengan Perlakuan Bibit Kombinasi Fungisida Nabati. *Prosiding Seminar Nasional Lingkungan Lahan Basah*. Vol. 5(2):113-116.

- Megasari, R. A. Khairun, M. 2019. Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan Pada Cabai Keriting (*Capsicum Annum L*) Dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal Of Agritech Science*. Vol.3(2):118-127.
- Mila. 2019. Efisiensi Ekonomi Penggunaan Faktor-Faktor Produksi Pada Usahatani Cabai Merah Besar. [Skripsi]. Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Siliwangi, Tasikmalaya.
- Murtiwulandari. Deshinta, T. M. A. Megawati, H. Rendha, K. Lois, H. S. T. Yetero, H. H. Krisdania, A. Novani, W. K. Yuli, K. Surya, S. P. Yoga, A. H. Gabriella, D. Y. A. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Hasil Panen Komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan*. Vol. 11(2): 135-143.
- Ni'am, M. N. Susanto, M. 2019. Perbaikan Penampilan Buah Abiu (*Pouteria Caimito Radlk.*) Melalui Pemberongsongan Dan Aplikasi Pestisida. *Jurnal Pertanian Presisi*. Vol. 3(2):106-119.
- Nurhayannah, H. B. 2017. Pengaruh Larutan Klorin Dan Kemasan Wrapping Film Terhadap Mutu Cabai Merah (*Capsicum Annuum L*) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Program Studi Agroindustri D-Iv, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Pangkep.
- Oktoviana, Y. Sitti, A. Jamaluddin, S. 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (*Capsicum Annuum L*). *Jurnal Akademika Kimia*. Vol. 1(4):193-199.
- Patty, A. A. P. M. Papilaya. P. M. J. Tuapattinaya. 2016. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A Dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea Macrophylla Griff*) Serta Implikasinya Pada Pembelajaran Biologi. *Biopendix*. Vol. 3(1):09-17.
- Pugliese, A., O'callaghan, Y., Tundis, R., Galvin, K., Menichini, F., O'brien, N., Loizzo, M, R. 2014. In Vitro Investigation of The Bioaccessibility Of Carotenoids from Raw, Frozen And Boiled Redchili Peppers (*Capsicum Annuum*). *European Journal Of Nutrition*. 53(2), 501-510. <https://doi.org/10.1007/S00394-013-555-1>.
- Putri, Y. R. N. Khuriyati. A. C. Sukartiko. 2020. Analisis Pengaruh Suhu Dan Kemasan Pada Perlakuan Penyimpanan Terhadap Kualitas Mutu Fisik Cabai Merah Keriting (*Capsicum Annum L*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 21(2):80-93.
- Purwaningsih, I. Purwanto. 2017. Pengaruh Jumlah Pencucian Beras Dengan Kadar Klorin. *Jurnal Laboratorium Khatulistiwa*. Vol. 1(1):89-93.
- Puspita, D. Josephine, D. T. Yunius, S. Binerdm A. I. T. Norsin, W. T. 2018. Isolasi Dan Uji Termostabilitas Pigmen Cabai Katokon (*Capsicum Chinense Jacq.*). *Jfls*. Vol. .2(1): 9 – 16.
- Puspitasari, D. Dhito, D. P. 2019. Mutu Cabai Merah Besar Segar (*Capsicum Annum L*) Pada Suhu Ruang Dengan Jenis Pengemasan Yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 5(1):16-29.
- Pratama, A. A. 2017. Analisis Manisan Cabai Katokkon (*Capsicum Annum L*) Dengan Variasi Konsentrasi Larutan Gula Dan Suhu Pengeringan. [Skripsi]. Program Studi Agroindustri D-Iv, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri, Pangkep.

- Pratiwi, Intan. 2019. Pengaruh Suhu Dan Waktu Exhausting Terhadap Kualitas Puree Cabai Merah Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Universitas Jambi. Jambi.
- Rachmawati, R. Made, R. D. Ni Luh, S. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*. Vol.13(2):36-40.
- Rahayu, A. Masturi. Ian, Y. 2015. Pengaruh Perubahan Massa Zeolit Terhadap Kadar Ph Limbah Pabrik Gula Melalui Media Filtrasi. *Jurnal Fisika*. Vol. 5(2):1-5.
- Ramdani, H. Siti, F. 2019. Pendugaan Umur Simpan Cabai Merah Kering (*Capsicum Annuum L.*) Dengan Metode Konvensional. *Comm. Horticulturae Journal*. Vol. 3(1):13-17.
- Ralahalu, M. A. M. L. Hehanussa. L. L. Oszaer. 2013. Respons Tanaman Cabai Besar (*Capsicum Annuum L.*) Terhadap Pemberian Pupuk Organik Hormon Tanaman Unggul. *Agrologia*. Vol. 2(2): 144-150.
- 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.
- Rijal, M. Sri, H. Purwana, S. 2022. Pengaruh Jumlah Lubang Perforasi Dan Lama Penyimpanan Terhadap Warna Dan Total Padatan Terlarut Cabai Merah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. Vol. 7(1):565-571.
- Rochayat, Y. V. R. Munika. 2015. Respon Kualitas Dan Ketahanan Simpan Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Dengan Penggunaan Jenis Bahan Pengemas Dan Tingkat Kematangan Buah. *Jurnal Kultivasi*. Vol. 14(1):65-71.
- Rosita, D. Siti, Z. Moch. A. K. B. 2016. Analisis Kandungan Klorin Pada Beras Yang Beredar Di Pasar Besar Kota Malang Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol. 2(1):88-94.
- Roy SK, Khurdiya D (1983) Zero Energy Cool Chamber For Storage Of Horticultural Produce. Science In Service Of Agriculture. *Indian Agricultural Research Institute*, New Delhi.
- Safaryani, N. Sri, H. Endah, D. H. 2007. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. Vol. 15(2):39-46.
- Samad, M. Y. 2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*. Vol. 8(1):31-36.
- Saputra, E. 2021. Penggunaan Kinetin Pada Cabai Merah Segar Terhadap Mutu Organoleptik Selama Penyimpanan Dengan Kemasan Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 25(1):65-72.
- Saputri, C. W. E. Ida, A. R. P. P. Pande Ketut, K. D. K. 2020. Pengaruh Perlakuan Waktu Dan Suhu Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Kubis Bunga (*Brassica Oleracea L. Var. Botrytis*). *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. Vol. 8(1):138-144.
- Setyaningsih D. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Silaban, S. D. Erma, P. Endang, S. 2013. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula Serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra Betacea Sent.*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*. Vol. 21(1):55-63.

- Singh, S. Singh A. K. Joshi H. K. . Lata K. Bagle B. G. More T. A. 2010. Effect Of Zero Energy Cool Chamber And Post-Harvest Treatments On Shelf-Life Of Fruits Under Semi-Arid Environment Of Western India. Part 1. Ber Fruits. *Journal Food Sci Technol*. Vol. 47(4):446–449.
- Sudarmadji, S. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugianti, C. Rokhani, H. Y. Aris, P. Dondy, A. S. 2014. Kajian Pengaruh Iradiasi Dosis 0.75 Kgy Terhadap Kerusakan Dingin (Chilling Injury) Pada Buah Mangga Gedong Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.3(2):195-204.
- Sugianto, A. A. 2015. Pemutuan Cabai Merah Besar (*Capsicum annum L.*) Menggunakan Pengolahan Citra Digital dan Jaringan Syaraf Tiruan. [Skripsi]. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Sukmawati. Nurdianah. Azriful. 2016. Gambaran Kadar Klorin (Cl₂) Pada Beras Di Pasar Toddopuli Kecamatan Panakkukang Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 2(2):75-86.
- Sumaryani, N. P. Anak, A. I. M. D. 2018. Analisis Kandungan Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*) Dan Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*) Pada Penyimpanan Dengan Suhu Dan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Metamorfosa*. Vol. 5(2): 249-253.
- Sulistyaningrum, A. Darudriyo. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit Selama Penyimpanan Dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agronida*. Vol. 4(2):64-71.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. Vol.5(2):66-73.
- Utari, N. W. A. 2021. Kinetika Pengaruh Kalsium Klorida Dan Kelembaban Relatif Terhadap Kualitas Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*). *Journal Of Science And Applicative Technology*. Vol. 5 (1):30-37.
- Utomo, A. W. Sri, S. D. Yusrin. 2018. *Uji Koefisien Fenol Produk Detergen Yang Beredar Di Swalayan Super Indo Kedungmundu Terhadap Bakteri Staphylococcus Aureus & Salmonella Thypi [Diploma III Thesis]*. Universitas Semarang.
- Walker, S. 2010. *Postharvest Handling Of Fresh Chiles*. New Mexico State University. Mexico.
- Wati, I. F. Efri. Tri, M. 2014. Keefektifan Ekstrak Daun Sirih Dan Daun Babadotan Mengendalikan Penyakit Antraknosa Pada Buah Cabai (*Capsicum Annum L.*). *J. Agrotek Tropika*. Vol. 2(3): 436 – 444.
- Widiastuti, D. Isya, F. K. Endang, S. 2019. Efek Antibakteri Sodium Hypochlorite Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*. Volume 11(4):302-307.
- Wulandari, P. 2012. Deteksi Chilling Injury pada Buah Mangga Gedong Gincu dengan Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (Nirs). [Tesis]. Teknologi Pascapanen. Institut Pertanian Bogor.
- Wulandari, E. 2021. Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum Annum L.*) Pada Penyimpanan *Zero Energy Cool Chamber (ZECC)*, *Refrigerator* Dan Suhu Ruang. [Skripsi]. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.

- Yunita, M. Yusuf, H. Rini, Y. 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*. Vol. 3(3):237-248.
- Zahroh, F. Kusrinah. S. M. Setyawati. 2018. Perbandingan Variasi Konsentrasi Pupuk Organik Cair Dari Limbah Ikan Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Merah (*Capsicum Annum L.*) *Journal Of Biology And Applied Biology*. Vol 1(1):50-57.
- Zainal, P. W. Aris, Y. P. Usman, A. 2017. Identifikasi Gejala Chilling Injury Berdasarkan Perubahan Ph Dan Ion Leakage Pada Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 21(1):16-21.
- Zainal, P. W. Aris, Y. P. Usman, A. 2017. Identifikasi Gejala Chilling Injury Berdasarkan Perubahan Ph Dan Ion Leakage Pada Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 21(1):16-21.
- Zulmi, A. R. 2019. Identifikasi Gejala Chilling Injury Pada Cabai (*Capsicum Annum L.*) Menggunakan Teknologi Image Processing. [Skripsi]. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas, Padang.