

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyar, A. N. (2020). Karakterisasi Morfologi, Kandungan Capsaicin dan Moelkuler Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) G1 Hasil Mutasi dengan Radiasi Sinar Gamma. *Skripsi*.
- Airlangga, R.P., Sudarsono., dan Amarilis, S. (2023). Pengaruh Cekaman Kering terhadap Respon Pertumbuhan Cabai Merah pada Fase Vegetatif. *Jurnal Buletin Agrohorti*, 11(2), 297-306
- Akbar, S., Yasmin, N., Ramadhanu, A. (2024). Pengelolaan Citra Cabai Keriting: Kombinasi Median Filtering dan Algoritma K-Means untuk Pengelompokan Berbasis Fitur. *Journal of Education Research*, 5(4), 31-40
- Ana, D.P., Hayati, R., dan Hasanuddin. (2023). Pengaruh Kemasan dan Lama Simpan terhadap Kualitas Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Floratek*, 18(2), 73-85
- Anam, M.S. (2025). Pengaruh Glukosa dalam Media *Murashige & Skoog* (MS) terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Capsaicin Kalus Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Skripsi Universitas Diponegoro*.
- Anggraini, R., Permatasari, N.D. (2017). Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 154-162
- Ardiani, S., Rahmayanti, H.D., Akmalia, N. (2020). The Study of Paper Capillarity with a Simple Technique. *Polimedia Jurnal Ilmiah*, 8(1), 34-47
- Aryanti, F.I. (2021). Pembuatan Komposit Polimer Polipropilena/Talk/Masterbatch Hitam Pada Cover Tail. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 19(1), 1-6
- Badriyah, L., Manggara, A. (2015). Penetapan Kadar Vitamin C pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) menggunakan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata*, 2(1), 25-28
- Barbosa, C., Machado, T.B., Alves, M.R., Oliveira, M.B. (2020). Fresh-Cut Bell Peppers in Modified Atmosphere Packaging: Improving Shelf Life to Answer Food Security Concerns. *Molecules*, 25,2323.
- Bovi, G., Caleb, O., Linke, M., Rauh, C., Maharjan, P. (2016). Transpiration and moisture evolution in packaged fresh horticultural produce and the role of integrated mathematical models. *Biosystem Engineering*, 150, 24-39
- Carita, A.C., Santos, B., Shultz, J.D., Kohn, B., Chorilli, M., Leonardi, G.R. (2020). Vitamin C: One compound, several uses. Advances for delivery, efficiency

and stability. *Nanomedicine: Nanotechnology, Biology, and Medicine*, Vol. 24, pp 1-15

- Chen, Q., Qi, W., Peng, J., Tang, R., Liu, D., Guo, X. (2022). The Vacuum and Light-Avoided Packaging Ameliorate the Decline in Quality of Whole Chili during Storage. *Journal of Food Quality*, 22, 9
- David, J. (2020). Pengelolaan Cabai untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(2), 290-298
- Dermawan, R., Farid, M., Saleh, I.R., dan Syarifuddin, R. (2019). Respon Tanaman Cabai Besar (*Capsicum annuum* L.) terhadap Pengayaan Trichoderma pada Media Tanam dan Aplikasi Pupuk Boron. *J.Hort. Indonesia*, 10(1), 1-9.
- Dolorosa, E., Sawerah, S. (2024). Pelatihan Pemasaran dan Pengemasan untuk Meningkatkan Penjualan pada Produk Sayuran. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 298-310
- Etefa, O., Dulo, H.Z., Forsido, S., Tola, Y., Astatkie, T. (2025). Effect of Packaging Materials, Storage Methods, and Durations on the Functional Quality of the Red Hot Pepper (*Capsicum annuum* L.) Powder. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, Vol. 68, pp 1-11
- Espinosa, M., Romero, M., Peredo, G., Rodriguez, A., Gonzalez, M., Barbero, G., dan Palma, M. (2023). Capsaicinoid Content in the Pericarp and Placenta of Bolilla Peppers (*Capsicum annuum* L.) throughout the Ripening of the Fruit at Two Different Stages of Plant Maturation. *Agronomy*, 13,435.
- Fadhilatunnur, H., Subarna., Murtadho., Muhandri. (2022). Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Kombinasi Oven *Microwave* dan Kipas Angin. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(1), 26-35
- Faisal, M., Arshad, N., Wang, H., Li., Ma, j., Kong, X., Luo., Yu, L. (2025). Recent Advances in Technologies for Preserving Fresh-Cut Fruits and Vegetables. *Foods*, 14.
- Fauzi, D.R. (2018). Karakter Morfologi, Kandungan Capsaicin, dan Profil Gen KasI Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) G1 Kontrol dan Mutan G1M1. *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Fikiru, O., Dulo, H., Forsido, S.F., Tola, Y., Astatkie, T. (2024). Effect of packaging materials and storage duration on the functional quality of red hot peppers (*Capsicum annum* L.) pods. *Heliyon*, 10, pp. 21
- Fuadati, A.Z. (2018). Karakter Morfologi, Fisiologi dan Gen Ccs (Capsanthin-Capsurobin Synthase) pada Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Mutan G1M6. *Skripsi*.

- Handayani, R., Qamariah, N., dan Rizky, T.A. (2020). Analisis Pengaruh Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Dan Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.) Dengan Metode Spektrofotometri. *Surya Medika*, 5(2), 108-119
- Handoko, L.P., Variyana, Y., dan Mahfud. (2017). Studi Efektivitas Ekstraksi (Capsaicin) dari Cabai (*Capsicum*) Dengan Metode MASE (*Microwave Assisted Soxhlet Extraction*). *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 384-386
- Hasanah, N., Fatmawati, S. (2022). Metabolit Sekunder, Metode Ekstraksi, Dan Bioaktivitasnya Cabai (*Capsicum*). *Akta Kimia Indonesia*, 7(1), 14-61
- Hasibuan, L.A., Ariskanopitasari., Afgani, C.A. (2025). Evaluation Of Plastic Packaging Thickness On The Quality Of Chili (*Capsicum frutescens* L.). *Journal of Innovation Food and Animal Science*, 2(1), 67-71
- Hasriani., Arwati, S., Khadijah, S. (2022). Edukasi Food Preparation yang Tepat dalam Menghadapi Era New Normal Pandemi COVID-19 pada Kelompok Rumah Tangga di Kelurahan Bontomanai, Kec. Bontomarannu, Kab. Gowa. *JAI: Jurnal Abdimas Indonesia*, 2(1), 46-53
- Hayati, R., Marliah, A., Puteri, I.T. (2023). Jenis Pengemasan dan Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *AGROTECHNO: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(1), 46-54
- Hendry, G.A.F., dan Grime, J.P. (1993). *Methods in Comparative Plant Ecology*. University of Sheffield: Chapman & Hall
- Herlina., Muzdalifah, D. 2020. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C Buah Apel Merah (*Pyrus malus* L.). *Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah Kesehatan Politeknik Medica Farma Husada Mataram*, 6(1), 119-127
- Holden, A., Cohen, H., Berry, H., Rickett, D., Aharoni, A., Fraser, P. (2024). Carotenoid retention during post-harvest storage of *Capsicum annum*: the role of the fruit surface structure. *Journal of Experimental Biology*, 75(7), pp 1-16
- Ifmalinda. (2017). Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 1-7
- Karatay, G. G. (2019). Innovations in modified atmosphere and humidity packaging applied to fresh produce. *Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin*
- Khafid, A., Nurchayati, Y., Hastuti, E.D., dan Setiari, N. (2023). Vitamin C and total soluble solid content of crystal guava at different storage duration and ripeness. *Jurnal Kultivasi*, 22(2), 147-156

- Khoirunnisa., Rohmayanti, T., Budiharti, U., dan Tjahjohutomo, R. (2024). Karakteristik Fisik dan Kadar Air Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Variasi Kondisi dan Kemasan Penyimpanan. *Jurnal Karimah Tauhid*, 3(6), 45-56
- Kusmali, M., Dermawan, M. (2024). Pengaruh Jenis Kemasan Plastik terhadap Mutu Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum* L.) selama Penyimpanan. *Communication in Food Science and Technology*, 3(1), 1 – 10.
- Kusumiyati., Putri, I., Sutari, W., Hamdani, J. (2021). Carotenoids, Antioxidants, And Water Contents Of Two Cayenne Pepper Varieties At Different Maturity Levels And Non-Destructive Detection. *Jurnal Agro*, 8(2), 212-225
- Lamona, A., Purwanto, A., dan Sutrisno. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteiknikan Pertanian*, 3(2), 145-152
- Lapasi, A., Lengkey, L., Sumayku, B. (2019). Pengemasan Vakum Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Pada Tingkat Kematangan Yang Berbeda. *Journal of Pertanian UNSRAT*.
- Lelang, M.A., Ceunfin,S., Lelang, A. (2019). Karakterisasi Morfologi dan Komponen Hasil Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) Asal Pulau Timor. *Jurnal Pertanian Konservasi Lahan Kering*, 4(1), 17-20
- Lengkey, L., Akume., Longdong. (2023). Pakcoy Quality Change Study (*Brassica rapa* L.) in LDPE Packaging (*Low Density Polyethylene*) With Two Methods *Pre Cooling* During Cold Storage. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 173-181
- Lestari, N., Fadilah, R., Mukhlis, A.M., Samsuar. (2020). Efek Perlakuan *Low Temperature Long Time Blanching* Terhadap Karakteristik Cabai Kering. *Agrika: Ilmu-ilmu Pertanian*, 14(2), 39-55
- Maharjan, A., Vasamsetti, B.M.K., Park, J.H. (2024). A comprehensive review of capsaicin: Biosynthesis, industrial productions, processing to applications, and clinical uses. *Heliyon*, pp. 1-20
- Marveldani., Maulana, E., dan Maulida, D. (2018). Evaluasi Daya Hasil Lima Varietas Cabai (*Capsicum annuum* L.) dengan Penggunaan Mulsa Plastik dan Paranet Saat Transplanting. *Prosiding SEMNAS Pengembangan Teknologi Pertanian*. Hal. 257-265
- Maeda, H., Saito., Nakamura, N., Maoka, T. (2013). Paprika Pigments Attenuate Obesity-Induced Inflammation in 3T3-L1 Adipocytes.

- Maslahatul, I., Hudawi, N., Mufti, M. (2024). The Effect of Packaging Type on the Storage of Fresh Tomatoes, Red Chilies and Water Spinach Products. *SIMBIOSIS: JURNAL SAINS PERTANIAN*, 1(2), 58-63
- Mita, G.K., Haim, K., Anatolana, K.S., Dir, I.S., Walong, L.P., Ariefin, M.N. (2023). Pengaruh Jenis Pengemasan Terhadap Penyimpanan Produk Segar Hortukultura. *CIWAL: Jurnal Pertanian*, 2(1), 56-61
- Murti, K.H. (2017). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Buah Cabai Keriting Lado F1 (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(3), 245-256
- Nababan, G. S., Wijana, N., Widiyanti, N.L. (2016). Fenologi, Fisiognomi, dan Periodisitas Spesies Tanaman Cabai di Desa Baturiti Kabupaten Tabanan. *Jurnal Pendidikan Biologi Undiksha*. Vol. 3 No.2
- Nahar, M., Pretha, S., Akash, S., Karim, M. (2026). Coordinated postharvest trait networks in green chilli, guava, and tomato: Multivariate insights into physicochemical, antioxidant, and mineral quality retention under household storage. *Journal of Agriculture and Food Research* 26.
- Nisar, N., Li., Lu, S., Khin, N.C., Pogson, B.J. (2015). Carotenoid Metabolism in Plants. *CellPress Partner Journal*.
- Novitarianti., Aminah., Alimuddin, S. (2023). Pengaruh Pelapisan Agar dan Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.). *Jurnal AgrotekMAS*, 4(3), 289-298
- Nurhidayat, Sabahannur., dan Alimuddin. (2020). Pengaruh Suhu Dan Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal AgrotekMas*, 3(2), 37-46.
- Oliver, A.M.C., and Laura. M.T. (2016). Capsaicin: From Plants to a Cancer-Suppressing Agent. *Journal Molecules*, 21, 931
- Padapi, A., Mursalat, A., Hasbi, A.R. (2022). Disparitas Cabai Rawit Merah di Indonesia. *AGRIOVET*, 5(1),133-148
- Pebrizal, H. (2020). Perbandingan Kadar Vitamin C Pada Cabai Hijau Segar Dan Cabai Hijau Kering (*Capsicum annuum* Var) Hasil Perkebunan Kabupaten Kepahiang. *Skripsi*.
- Perdani, A.Y., Syukur, M., Wahyuni., Ritonga., Maharijaya, A. (2025). Analisis morfologi, fisiologi, dan biokimia terkait umur simpan buah berbagai genotipe cabai. *IPB Repository*.

- Pine, A.T.D., Base, N.D., Angelina, J.B. (2021). Produksi dan Karakterisasi Serbuk Selulosa dari Batang Pisang (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Kesehatan Yamsi*, 5(2), 115-120
- Pola, W., Sugaya, S., Photchanachai, S. (2020). Influence of Postharvest Temperatures on Carotenoid Biosynthesis and Phytochemicals in Mature Green Chili (*Capsicum annuum* L.). *Antioxidants*, 9, 203, pp 1-13
- Pott, D.M., Vallarino, J., Osorio, S. (2020). Metabolite Changes during Postharvest Storage: Effects on Fruit Quality Traits. *Metabolites*, 10, 187, pp 1-24
- Pratiwi, L., Suprianto., Andayani, D., Muhibbuddin., Rahmatan, H. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C pada Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah*, 5(4), 33-40
- Purbasari, D., dan Sari, E.F. (2022). Physical Quality of Fresh Cayenne Pepper (*Capsicum frutescens* L.) with Different Types of Packaging during Low Temperature Storage. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 11(3), 378-395
- Puspitasari, D., dan Dhito Dwi. P. (2019). Mutu Cabai Merah Segar (*Capsicum annuum* L.) pada Suhu Ruang dengan Jenis Pengemasan yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 17-29
- PT. KOREANA SEED INDONESIA.  
<http://www.nongwoobio.com/m52.php?target=y>. Diakses pada 22 November 2025.
- Qurratul'ain, Z., Nugraha, B. (2024). Penentuan Batas Kritis Oksigen dan Suhu untuk Aplikasi Penyimpanan Cabai dengan Active Modified Atmosphere Packaging (a-MAP). *Skripsi*.
- Rahmattullah, N. (2018). Karakterisasi Morfologi, Kandungan Karotenoid, Dan Sekuen Gen Ccs Pada Cabai Rawit G1 Original Type Dan Mutan G1/M13. *Skripsi*.
- Ramadhan, M.R., Erika, D.R., Dahlan, A. (2024). Pengaruh Berbagai Metode Pengeringan Terhadap Fisikokimia Bubuk Cabai : Studi Pustaka. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(5), 846-854
- Ramdani, H., Wicaksono, R., dan Fachruddin, M.A. (2018). Penambahan Natrium Metabisulfite ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) dengan Tunnel Dehydrator. *Jurnal Agronida*, 4(2), 88-97
- Rivera, M.G., and Neftali. O.A. (2023). Ascorbic Acid in Chili Pepper Fruits: Biosynthesis, Accumulation, and Factors Affecting its Content. *Journal of the Mexican Chemical Society*, 67(3), 187-199

- Rochayat., Munika. (2015). Respon kualitas dan ketahanan simpan cabai merah (*Capsicum annuum* L.) dengan penggunaan jenis bahan pengemas dan tingkat kematangan buah. *Jurnal Kultivasi*, 14(1), 65-71
- Rodriguez, E.R., Prieto, M.S., Alonso, B. (2020). Assessment of carotenoid concentrations in red peppers (*Capsicum annuum* L.) under domestic refrigeration for three weeks as determined by HPLC-DAD. *Food Chemistry*, 5(6)
- Saputri, L., Lewuras, A. M. P., Minah, F. N., & Astuti, S. (2022). Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap kadar air dan kadar vitamin C pada bubuk cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Prosiding Seniati*, 6(3), 636-643.
- Sevirasari, N., Adileksana, C., dan Pratama, A.B. (2023). *Modul Praktik Pertanian Terbaik Budidaya Cabai Merah*. Edufarmers, Jakarta.
- Siswanto, N., Nurhikmat, A., Amdani, RZ. (2023). Characterization of chili during storage with treatment of packaging type and modification of the atmosphere packaging. *IOP Earth and Environmental Science* 1377
- Suhandoyo. (2019). Penanganan Pascapanen Sayuran di Kelurahan Maharatu Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru. *Skripsi*.
- Suhartono, dan Iskandar, R. (2017). Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Kemasan Kertas Terhadap Daya Simpan Kubis (*Brassica oleracea*). *Siliwangi*, 3(2), 222-229
- Sukmawati, D., Sulistyowati, L., Karmana, M., Wikarta, E. (2016). Fluktuasi Harga Cabai Merah Keriting (*Capsicum annuum* L) Di Sentra Produksi Dan Pasar Induk. *Mimbar Agribisnis*, 1(2), 165-171
- Supriono, A.D., Wicaksono, D., Sehonu. (2022). Analisa Kekuatan Polypropylene dengan Campuran Serat Karbon Dan HDPE Menggunakan Uji Impact. *Jurnal Teknik, Elektronik, Engine*, 8(2), 251-256
- Tanaka, Y. (2025). Recent Understanding of the Biosynthesis of Capsaicinoids and Low-pungent Analogs Towards Quality Improvement of Chili Pepper. *The Horticulture Journal*, pp. 1-12
- Tang, Y., Gan, Y., Zhang, G., Shen, X., Shi, C., Deng, X., Lu, Y., Bratman., Yang., Ouyang. (2024). Identification of carotenoids and candidate genes shaping high pigment chili pepper variety. *Scientia Horticulturae*, Vol. 327.
- Toth, C., Pilik, G.G., Olah, K., Brigitta. (2025). The Effect of Alternative Nutrient Supplements on Histological Traits and Postharvest Water Loss in Pepper Fruit. *Horticulturae*, 11,1113

- Umeohia, U.E., & Olapade, A.A. (2024). Physiological Processes Affecting Postharvest Quality of Fresh Fruits and Vegetables. *Asian Food Science Journal*, 23(4), 1-14
- Usman, H.L., Kasim, R., dan Liputo, S.A. (2024). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Cabe Rawit (*Capsicum Frutescens*) Varietas Samia Gorontalo Selama Penyimpanan di Suhu Dingin. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 6(1), 71-81
- Valenzuela, J. L. (2023). Advances in Postharvest Preservation and Quality of Fruits and Vegetables. *Foods*, 12(9)
- Vidak, M., Lazarevic, B., Petek, M., Gunjaca., Satovic, Z., Budor, I., Stanko. (2021). Multispectral Assessment of Sweet Pepper (*Capsicum annuum* L.) Fruit Quality Affected by Calcite Nanoparticles. *Biomolecules*, 11(6), 832.
- Visianti, H.D., Artanti, G.D., dan Alsuhendra. (2023). Hubungan Pengetahuan Tentang Kemasan Makanan Dengan Perilaku Penggunaan Plastik Untuk Makanan Panas pada Pedagang Bakso dan Mie Ayam. *JCS: Journal of Comprehensive Science*, 2(8), 1340-1358
- Wang, L., Zhong, Y., Liu, J., Ma, R., Miao, Y., Chen, W., Zheng., Pang., Wan, H. (2023). Pigment Biosynthesis and Molecular Genetics of Fruit Color in Pepper. *Plants*, 12, pp 1-18
- Wang, J., Duan, X., An, Y., He, J., Li, J., Xian, J., Zhou, D. (2024). An Analysis of Capsaicin, Dihydrocapsaicin, Vitamin C and Flavones in Different Tissues during the Development of Ornamental Pepper. *Plants*, 13, pp. 1-16
- Waqas, M., Ahmed, D., Qamar, M.T. (2022). Surfactant-mediated extraction of capsaicin from *Capsicum annuum* L. fruit in various solvents. *Heliyon*, 8, e10273.
- Wulandari, E. (2021). Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum* L.) Pada Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (Zecc), Refrigerator Dan Suhu Ruang. *Skripsi*.
- Yeboah, S., Hong, S.J., Park, Y., Choi, J.H., Eum, H.L. (2023). Postharvest Quality Improvement of Bell Pepper (*Capsicum annuum* L.cv Nagano) with Forced-Air Precooling and Modified Atmosphere Packaging. *Foods*, 12, 3961
- Yoga, K. (2022). Pengaruh Tangkai Buah Terhadap Mutu Fisiologi Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.) *Skripsi*.
- Zahroh, U.L., Qomariah, U.M., Faizah, M. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Exact Papers in Compilation (EPIC)*, 2(2), 237-246.