

## **V. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Kesimpulan**

1. Bahan pengemas plastik PP dan daun pisang memiliki kemampuan yang sama baik dalam mempertahankan kualitas penyimpanan cabai hijau.
2. Lama penyimpanan optimum untuk semua pengemasan dapat mempertahankan kualitas cabai hijau, yaitu pengemas plastik PP selama 10 hari, daun pisang 10 hari, dan kertas koran selama 7 hari.
3. Adanya pengaruh interaksi antara lama penyimpanan dan bahan pengemas terhadap perubahan kualitas cabai hijau.

### **5.2 Saran**

1. Pengemasan cabai hijau dapat menggunakan bahan pengemas daun pisang dan daun tumbuhan lainnya karena lebih ramah lingkungan dan mudah digunakan sebagai pengemasan produk pertanian.
2. Penggunaan bahan pengemas daun pisang dapat dilakukan sebagai pengemasan cabai hijau dalam skala rumah tangga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin I. 2010. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L var. Cengek). [skripsi]. Maulana Malik Ibrahim Malang : Universitas Islam Negeri.
- Arpah. 2001. Penentuan kadarluawarsa Produk Pangan. Institut Pertanian Bogor : Program Studi Ilmu Pangan.
- Ahmad U. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Astari, Moulitya D, Dewita, Suparni. 2015. Pendugaan Umur Simpan Biskuit Spirulina dengan Jenis Kemasan yang Berbeda. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau : Riau.
- Bakhtiar MAH. 2009. Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktivitas Antioksidan Cabai Merah (*Capsicum annum* L). [skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Budiawan. 2014. Estimation of capcaisin in seven cultivated varieties of *Capsicum annum* L. *Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences* . 2 : 701-706.
- Capricon A, Santosa. 2013. Pengaruh Garam, Asam sitrat dan VOC serta Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Brokoli (*Brassica oleracea* L.) Padang. Limau Manis: Universitas Andalas .<http://respository.unand.ac.id/20524/1/Jurnal.pdf>. [15 September 2017].
- Christina SD, Sumardi SH, Susilo B. 2014. Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2: 79-90.
- Chitravathi K, Chauhan OP, Raju PS. 2015. Influence of modified atmosphere packaging on shelf-life of green chillies (*Capsicum annum* L.). *Food Packaging and Shelf Life*. 45: 1-9.
- Dermawan R, Asep H. 2010. *Budi Daya Cabai Unggul, Cabai Besar, Cabai keriting, Cabai Rawit, dan Paprika*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Elisa. 2011. *Dormansi dan Perkecambahan Biji*. <http://elisa.ugm.ac.id/>. [23 September 2017].
- Kader AA. 2002. *Postharvest Biology and Technology: An Overview*. In: Kader, A.A. (ed) *Postharvest Technology of Horticultura Crops*. 3rd ed. Pub.No. 3311. Oakland: University of California.

- Kumar OA, Tata SS. 2009. Ascorbic acid contents in chili peppers (*Capsicum annum* L.). *Notulae Scientia Biologicae*. 1 : 50-52.
- Kusmiadi R. 2011. Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit sebagai Upaya Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondok Akibat Serangan Cendawan. [tesis]. Program Pascasarjana. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Lamona A, Purwanto YA, Sutrisno. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 3 : 145-152.
- Lukmana A. 2004. *Agribisnis Cabai (Seri Agribisnis)*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Marisi, Nainggolan RJ, Julianti E. 2016. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Berastagi (*Citrus nobilis LOUR var Microcarpa*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *J Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4: 332-340.
- Monolopoulou H, Gregory L, George X. 2012. Active modified atmosphere packaging of freshcut bell peppers effect on quality indices. *Journal of Food Research*: Vol 1 No.3. Canadian Center of Science and Education : Canada
- Novita M, Satriana, Martunis, Syarifah R, Etria H. 2012. Pengaruh Lapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lyprsicum pyforme*) Pada Berbagai Tingkat Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3).
- Piay SS, Tyasdjaja A, Ermawati Y, Hantoro FRP .2010. Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Pangidoan S, Sutrisno YA, Purwanto. 2014. Transportasi dan Simulasinya dengan Pengemasan Curah untuk Cabai Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 28 : 23 -30.
- Purwanto YA, Oshita S, Makino Y, Kawagoe Y. 2011. Indication of Chilling Injury symptoms in Japanese cucumber (*Cucumis sativus* L.) based on The Change in ion leakage. *Indonesian Journal of Agricultural Engineering*. Vol. 26 (1).
- Purwanto, Y.A., 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) at Golden Tulip Sovereign Hotel. Bangkok : Thailand.

- Rachmawati M. 2010. Pelapisan Chitosan Pada Buah salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*). Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan dan Kajian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6: 45-49.
- Rahman MM, Miaruddin MD, Golam FC. 2012. Effect of different Ppackaging systems and Chlorination on the quality and shelf life of green chili. *Journal Agril. Res.* 4: 729-736.
- Rahmanto D. 2005. Uji Penghambatan Kematangan Buah Alpukat Pada Penyimpanan Suhu Ruang Menggunakan KMnO<sub>4</sub> dengan Absorben Arang Kayu dan Pengemas Plastik Polietilen. [skripsi]. Program studi Teknik Pertanian. Universitas Lampung. 79 hal.
- Rachmawati IS, Hastuti ED, Darmanti S. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). *Bulentin Anatomi dan Fisiologis* 19: 62-70.
- Rani R, Made R D, Ni L S. 2009. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsium Fustescens*). Jurusan Biologi Fakultas MIPA Universitas Udayana : Jember
- Ramadani M, Linda R, Murkarlina. 2013. Penggunaan Larutan Kalsium Klorida dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Protobiont.* 2: 161-166.
- Rosdiana Y, Aldilah S, Lestari R. 2014. *Pengaruh Akuntansi Manajemen Lingkungan terhadap Inovasi Produk*. [Prosiding] Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Islam Bandung.
- Rao TVR., Neeta B, Gol KS, Khilana. 2011. Effect of postharvest treatments and storage temperature on the quality and shelf life of sweet pepper (*Capsicum annum L.*). *Scientia Horticulturae* 132 : 18-26.
- Rukmana R, Yuniarsih Y. 2005. *Penanganan Pascapanen Cabai Merah*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sabana S. 2000. Kemasan Sebelum Kertas dan Plastik. *Jurnal Seni Rupa dan Design.* 1 : 1-4
- Safaryani N, Sri N, Endah DH. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vit C Brokoli (*Brassica olerace L.*). *Lab Biologi Struktur dan Fungsi Tumbuhan Jurusan Biologi*. FMIPA. UNDIP. Vol 15(2).
- Sambeganarko A. 2008. Pengaruh Aplikasi KmnO<sub>4</sub>, Ethylene Block, Larutan CaCl<sub>2</sub>, dan CaO terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (*Musa paradisiaca L.*) Varietas Raja Bulu. [skripsi]. IPB Bogor.

- Sembiring NN. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). [tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Surhaini, Indriani. 2009. Pengaruh Jenis Plastik dan Cara Kemas terhadap Mutu Tomat Selama Dalam Pemasaran. Mendalo Darat-Jambi. *Jurnal Agronomi* 13 (2) : 45-49.
- Suyanti. 2004. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sucita D .2014. Sistem Pakar Untuk Menentukan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik Terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode Certainty Factor. Studi Kasus CV. Minapack Pekan Baru. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau : Riau.
- Shahnawaz M, Saghir AS, Aijaz HS, Aasia AP, Shahzor GK. 2012. Quality characteristics of tomatoes (*lycopersicon esculentum*) stored in various wrapping materials. *African Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 2141-5455) Vol. 3(5).
- Wahyudi. 2011. *5 Jurus Sukses Bertani Cabai Musim Hujan Dan Musim Kemarau*. Agromedia :Jakarta
- Wahyuni T, Lubis LM, Ginting S. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Buah Markisa dengan Pepaya dan Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Permen (*Hard Candy*). *J. Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2: 125-136.
- Winarno FG. 2012. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Mbrio Press : Bogor.
- Winata H. 2009. Pengaruh Penggunaan Pree Cooling pada Proses Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Untuk mempertahankan Umur Simpan [skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Wulandari S, Bey Y, Tindaon KD. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *J Biogenesis*. 8(2): 23-30.