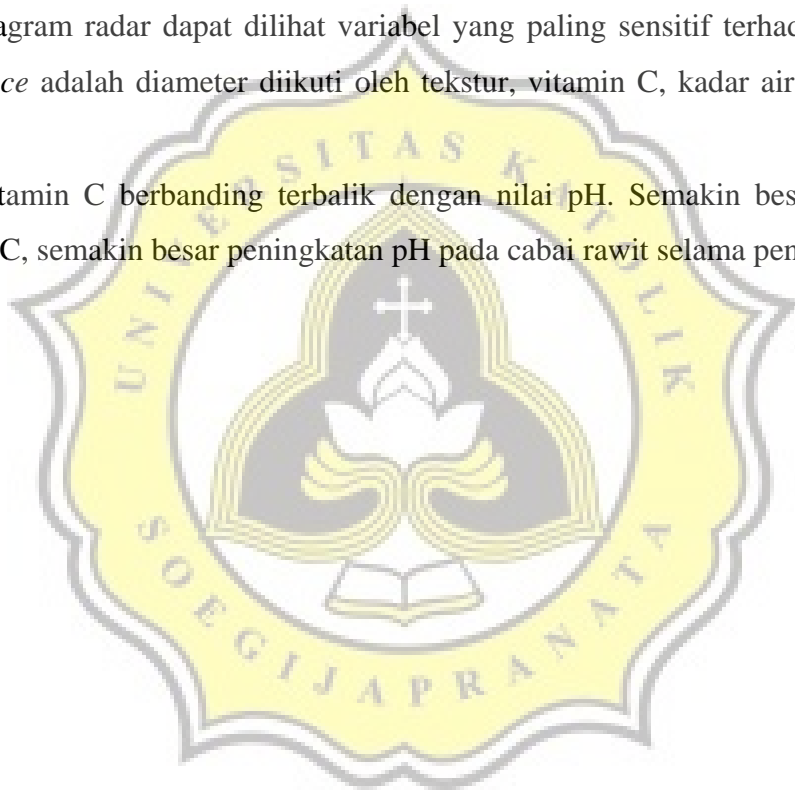


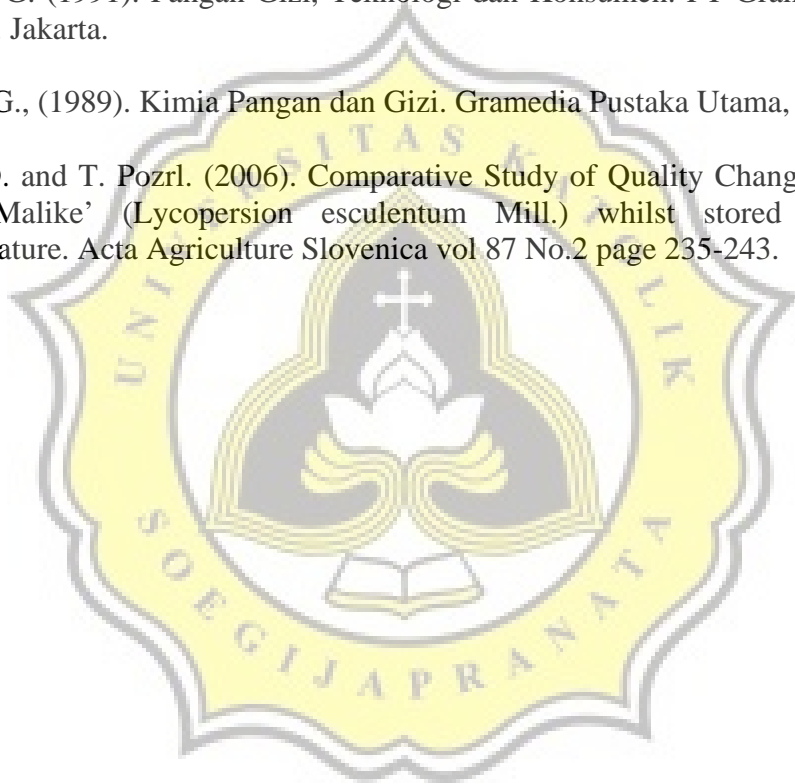
- Semakin lama waktu penyimpanan maka diameter, tekstur, berat satuan, berat total, kadar air dan vitamin C semakin menurun. Sedangkan pada pH terjadi peningkatan.
- Perlakuan yang menghasilkan sifat fisik dan kimia terbaik adalah *headspace* 20%. Karena memberikan perubahan terendah untuk diameter, tekstur, berat satuan, berat total, kadar air, pH dan vitamin C.
- Proses respirasi selama penyimpanan pada *headspace* 20% lebih lambat dibandingkan *headspace* 40%, 60%, 80% dan kontrol karena ketersediaan oksigen yang lebih sedikit. Hal ini ditunjukkan pada nilai laju perubahan (k) *headspace* 20% yang paling rendah.
- Pada diagram radar dapat dilihat variabel yang paling sensitif terhadap perlakuan *headspace* adalah diameter diikuti oleh tekstur, vitamin C, kadar air, berat satuan dan pH.
- Nilai vitamin C berbanding terbalik dengan nilai pH. Semakin besar penurunan vitamin C, semakin besar peningkatan pH pada cabai rawit selama penyimpanan.



## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Ahumada, M. and Cantwell, M. (1996). Postharvest Studies on Pepino Dulce (*Solanum muricatum* Ait.): Maturity at Harvest and Storage Behavior. *Postharvest Biology and Technology* 7 129-136.
- Almatsier, L. (2002). Prinsip-Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Andarwulan dan Sutrisno.( 1992). Kimia Vitamin. Rajawali Pers. Jakarta.
- Apandi, M. (1984). Teknologi Buah dan Sayur. Alumni. Bandung.
- Bourne, M. C. (2002). Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. Academic Press. London.
- deMan, J.M. (1997). Principles of Food Chemistry (Terjemahan: Kimia Makanan, diterjemahkan Padmawinata). Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung
- Djarwaningsih, T. (2005). *Capsicum* spp. (Cabai): Asal, Persebaran dan Nilai Ekonomi. Biodiversitas. Volume 6, Nomor 4. Halaman: 292-296.
- Hasbi, D. Saputra; dan Juniar. (2005). Masa Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Pada Berbagai Tingkat Kematangan, Suhu, dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* Vol XVI no 3.
- Pantastico, E. R. D. (1993). Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Potter, N.N. and J.H. Hotchkiss . (1996) . Food Science 5<sup>th</sup> Edition . CBS Publishers and Distributors . New Delhi.
- Purba, A. (1996). Penuntun Praktikum Fisiologi Pasca Panen Jurusan Teknologi Pertanian. FP-USU. Medan.
- Rachmawati, R., Defiani, M.R., Suriani, N.L. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi* XIII (2) : 36 – 40.
- Rusiman. (2008). Fisiologi Buah. Gallery Pustaka.
- Sarjana, P. (2008). Pengaruh Suhu Dingin Dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostoma* L.). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Denpasar Bali.
- Sjaifullah. (1996). Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1997). Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta.

- Sukrasno, S. Kusmardiyani, S. Tarini, dan N.C. Sugiarto. (1997). Kandungan Kapsaisin dan Dihidro-kapsaisin Pada Berbagai Buah Capsicum. JMS vol. 2 no. 1. Hal 28-34.
- Tranggono dan Sutardi. (1989). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tranggono, Z. Noor, D. Wibowo, M. Gardjito dan M. Astuti. (1989). Kimia, Nutrisi Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham W.B. Mc Glasson and E.G. Hall. (1981). Postharvest An Introduction The Physiology and Handling of Fruit and Vegetable. New South Wales Un. Press. Sydney.
- Winarno, F. G. (1991). Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G., (1989). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Znidarcic, D. and T. Pozrl. (2006). Comparative Study of Quality Changes in Tomato Cv. 'Malike' (*Lycopersion esculentum* Mill.) whilst stored at different temperature. Acta Agriculture Slovenica vol 87 No.2 page 235-243.



## 7. LAMPIRAN