

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrahini, S., & Suwedo. (1988). *Perubahan-perubahan Bahan Pangan Selama Proses Pematangan Sesudah Panen (PAU Pangan)*. UGM.
- Aprilliani, F., Atmiasih, D., & Ristono, A. (2021). THE EVALUATION OF AVOCADO (*Persea americana* Mill.) MATURITY LEVEL USING IMAGE PROCESSING TECHNOLOGY. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n1.2021.1-8>
- Azhari, S. (2004). *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-buahan Komersial*. Bayumedia.
- Balitbu tropika. (2017). *Alpukat Tonggar, Alpukat Unggul Dari Pasaman Barat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- BPS. (n.d.). *Statistik Pertanian Hortikultura SPH/BPS-Statistics Indonesia*. Agricultural Statistic for Horticulture SPH.
- BPS. (2019). *Kabupaten Pasaman Barat Dalam Angka*. <https://pasamanbaratkab.bps.go.id>
- Fahmy, K., Nakano, K., & Violalita, F. (2015). Investigation on quantitative index of chilling injury in cucumber fruit based on the electrolyte leakage and malondialdehyde content. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 5(3), 222–225. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.5.3.532>
- Hasbullah, R. (2007). Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Amosfir Terkendali Bagian I: Metode Siste Tertutup. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 21(4), 419–428.
- Ifmalinda, I., & Chatib, O. C. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Tani Melalui Penerapan Teknik Pascapanen Dengan Teknik Pelilinan Pada Buah Tomat Di Nagari Tanjung Bonai Kec Lintau Buo Utara Kabupaten Tanah Datar. *LOGISTA: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 9. <https://doi.org/10.25077/logista.1.2.9-14.2017>
- Indriani, Y., Sumiarsih, H., & Emi. (1992). *Alpukat, Penanaman Jenis Komersial dan Aspek Pemasaran* (Swadaya (ed.)). Swadaya.
- Kader, A. A. (2002). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Agricultural and Natural Resource; University of California. https://books.google.co.id/books?hl=en&lr=&id=O1zhx2OWftQC&oi=fnd&pg=PA1&dq=kader&ots=4iv46_yIDM&sig=BspNFVcQPr9mKIZipZHmZ4Hs_5c&redir_esc=y#v=onepage&q=kader&f=false
- Kalie, M. B. (1997). *Alpukat, Budidaya dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius.
- Leksikowati, S. S. (2013). *Perlakuan Kitosan Dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan*. Universitas Sebelas Maret.

- Lopez, V. M. . (2002). Fruit Characterization of High Oil Content Avocado Varieties. *Scientia Agricol*, 59(2), 403–406.
- Muchtadi, D. (2010). *Kedelai: Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Alfabeta.
- Nasution, M. S. (2020). *Identifikasi Tanaman Alpukat (Persea americana) sebagai Tanaman Multi Purpose Tree Species (MPTS) di Tiga Kabupaten Dataran Tinggi di Sumatera Utara*. 49.
- Nicola, F. (2015). HUBUNGAN ANTARA KONDUKTIVITAS, TDS (Total Dissolved Solid). *Skripsi*, 1–61. http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/73766/prosiding-snk2015-hal-isi-159-164_MIPA.pdf?sequence=2
- Nurjanah, S. (2002). Study on Respiration Rate and Ethylene Production of Fruit and Vegetables To Predict Their Storage Time. *Bionatura*, 4(3), 148–156. <https://www.neliti.com/publications/218031/kajian-laju-respirasi-dan-produksi-etilen-sebagai-dasar-penentuan-waktu-simpan-s>
- Pangidoan, S., Sutrisno, & Purwanto, A. (2013). Simulasi Transportasi dengan Pengemasan Untuk Cabai Merah Kriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 27(1), 69–76.
- Pantastico, E. R. . (1993). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Komeriyani. UGM Press.
- Partha, I., Suparmo, S., Gardjito, M., & Wasono, M. (2008). Efektivitas Poliamin Terhadap Penghambatan Chilling Injury Pada Beberapa Tingkat Kematangan Dan Kemasakan Buah Pisang Mas (*Musa Paradisiaca*, L.). *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 28(1), 15–21. <https://doi.org/10.22146/agritech.9780>
- Rachmawati, R., Defiani, M. R., & Suriani, N. L. (2014). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*, 13(2), 36–40. <https://doi.org/10.24843/jbionud>
- Rismunandar. (1983). *Membudidayakan Tanaman Buah-buahan*. Sinar Baru.
- Rohman. (2007). *Metode Kromatografi untuk Analisis Makanan* (Cetakakn I). Pustaka Pelajar.
- Saltveit. (2005). Influence of Heat Shock on the kinetic of Chilling-Induced Ion Leakage from Tomato Pericarp discs. *Postharvest Biol. Technol*, 36, 87–92.
- Sayyari, M., Babalar, M., Kalantari, S., Martínez-Romero, D., Guillén, F., Serrano, M., & Valero, D. (2011). Vapour treatments with methyl salicylate or methyl jasmonate alleviated chilling injury and enhanced antioxidant potential during postharvest storage of pomegranates. *Food Chemistry*, 124(3), 964–970. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.07.036>
- Subramanyam, H., Krishnamurthy, S., & Parpia, H. A. B. (1975). Physiology and biochemistry of mango fruit. *Advances in Food Research*, 21(C), 223–305.

[https://doi.org/10.1016/S0065-2628\(08\)60092-0](https://doi.org/10.1016/S0065-2628(08)60092-0)

Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan teknologi pascapanen.
In *Udayana University Press*.

Sunarjono, H. (1998). *Prospek Berkebun Buah*. Penebar Swadaya.

Taub, I. ., & Singh, R. . (1998). *food storage stability*. CRC Press.



- Trenggono, & Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Gajah Mada University Press.
- Wills, R. A. H., Lee, T. H. D., Graham, W. B., McGlasson, E. G., & Hall. (1981). *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and vegetables*. New South Wales University Press.
- Winarno. (1993). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Yulia, D. T. R. I., Pertanian, F. T., & Andalas, U. (2020). *DESAIN KEMASAN BUAH ALPUKAT (Persea americana) SELAMA TRANSPORTASI DAN PENYIMPANAN*.
- Zainal, P., Ahmad, U., & Purwanto, Y. (2012). Deteksi Chilling Injury pada Buah Mangga Gedong Gincu dengan Menggunakan Near Infrared Spectroscopy. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1), 21604. <https://doi.org/10.19028/jtep.026.1>.

