

DAFTAR PUSTAKA

- Agmi, M. N. 2017. *Kajian Edible Coating Berbasis Pati Singkong untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus Lamk.*)* [Sripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Amalia, F. A. 2019. *Pengaruh Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit dan Pupuk KCI Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Budidaya Bengkuang (*Pachyrhizus erosus L.*)* [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arianda, I. D., Yunianta. 2015. *Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C Terhadap Total Mikro Sari buah Salak Pondoh*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas brawijaya. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No. 4 (1337-1344)*.
- Arinda, I. D. 2015. *Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C Terhadap Total Mikroba Sari Buah Salak Pondoh*. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Armanto, A. 2020. *Pengembangan Alat Pengering Hibrid Tipe Rak untuk Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*)* [Sripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arsa, M. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) pada bahan Pangan*. Bali: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Udayana.
- Baesulani, S. 2017. *Pembuatan Gula Semut dari Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dalam Tangki Berpengaduk*. [Skripsi]. Palembang : Teknik Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Chatib, O. C. 2016. *Kajian Penyinaran Sinar UV-C dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah selama Penyimpanan*. Padang : Universitas Andalas.
- Chen, C., Wenzhong, H., Yubo, H., Aili, J., Ruidong Z. 2016. *Effect of citric acid combined with UV-C on the quality of fresh-cut apples*. *Postharvest Biology and Technology* 111 (2016) 126–131.
- Dameswari, A. H. 2017. *Kombinasi Teknologi Kemasan dan Bahan Tambah untuk Mempertahankan Mutu Kolang Kaling*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 5 No.3 (201-208)*.
- Demasta, E. K., Al-baarri, A. N., Legowo, A. M 2018. *Studi Perubahan Warna pada Buah Apel (*Malus domestica borkh.*) dengan Perlakuan Asam Hipoiodous (HIO)*. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.

- Dewita, L. O. 2015. *Pengaruh Suhu dan Waktu Blansing terhadap Mutu Bengkuang (Pachyrizus erosus) Terolah Minimal selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fajrawati, N. H., Nur, H. R. P. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium edule Sw.) dengan Pemanfaatan Pewarna Alami dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus sabdariffa L.)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fратиwi, M. 2017. *Pembuatan Sirup Dlukosa dari Bengkuang (Pachyrizuserosus) Secara Hidrolisis Asam dalamTangki Berpengaduk*. [Skripsi]. Politeknik Negri Sriwijaya. Palembang.
- Gonzalez-Aguilar,G.A., C. Y. Wang,J. G. Buta,dan D. T. Krizek. 2001. *Use of UV-C irradiation to prevent decay and maintain postharvest quality of ripe 'Tommy Atkins' mangoes. International Journal of Food Science and Technology 36: 767-773.*
- Goukh, A. A., Baraka, A. F.M., Elballa, M. M. A. 2011. *Physiochemical changesduring growth and development of Galia cantaloupes. II. Chemical changes. Agric. Boil. J. North America. doi: 10.5251/abjna.2011.2.6.952.963.*
- Hapsari, D.K. 2018. *Pengaruh Masa Simpan Suhu Ruang Terhadap Jumlah Mikrobia, Viskositas, dan pH pada Selai Pepaya (Carica papaya L.)*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Hasbullah, R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Amosfir Terkendal*.Bogor : FakultasTeknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hermianti, W., Yulia, H. D., Firdausni., Tri W. 2016. *Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalm Pembuatan Cake Bengkuang*. Padang: Jurnal Litbang Industri. Baristan Industri Padang. [Vol 6, No 2, Tahun 2016].
- Husaini, O., Lande, Z. M. L., Nurcahyani, E. 2017. *Karekterisasi Bahan Anti Browning dari Ekstrak Air Buah Jambu Batu (Psidium guajava linn) pada Buah Apel Malang (Malus Sylvestris (L) Mill)*. Lampung: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Lampung. *Jurnal Penelitian Pertanian Tarapan Vol 17(2) :85-92.*
- Imamah, N., Hasbullah, R.,Nugroho, L, P, E. 2016. *Model Arrhenius untuk Pendugaan Laju Respirasi brokoli Terolah Minimal*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol.4 No. 1:(25-30).*

- Jannah, S. R. 2017. *Pengaruh Konsentrasi dan Macam Essential Oil Citrus sebagai Anti Bakteri Terhadap Mutu Buah Melon Potong Segar (Cicumis melo L.)* [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Juwita, A. P. 2019. *Pengaruh Penambahan Madu pada bahan Edible Coating berbasis Alginat Terhadap Kualitas Fresh Cut buah Pepaya California (Carica papaya L.)*. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Kurniawa, H., Sukmawati, Murad, Ansar, Sabani, R., Yuniarto, K. 2020. *Efek Daya Lampu Sinar UV dan Lama Penyinaran Terhadap Perubahan pH dan Total Padatan Terlarut Nira Aren Selama Penyimpanan*. Mataram: Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram. *Jurnal Beta Vol. 8 No.2* .
- Kusumiayati, F. W., Sutari, W. J., Hamdani, S., Mubarak, S. 2018. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan, dan Susut bobot buah Mangga Arumanis*. Bandung: Universitas Padjadjaran. *Jurna Kultivasi Vol. 17 No. 3*.
- Latifah. 2014. *Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (Fresh-cut Apple)*. Fakultas Teknologi Pertanian ITB. Bogor.
- Maharani, B. C. 2016. *Pengaruh Variasi Waktu Blanching dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik dan Aktivitas Ekstrak Pigmen Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. *Jurnal Penelitian Pangan*. [Vol 1, No 1, Tahun 2016].
- Manzocco, L., Pieve, S. D., Bertolini, A. 2011. *Surface Deconta Of Fresh-cut Apple by UV-C Light Exposure : Effects on Structure, Colour and Sensory Properties*. Italia: Universitas of Udine. *Postharvest Biologi and Technologi 61(2): 165-171*.
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., Lengkey, L. 2019. *Kajian Mutu Wortel (Daucus carota L.) Terolah Minimal yang Dikemas Secara Vakum*. Manado: Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Moeksin, R., Shinta, F. 2010. *Pembuatan Etanol dari Bengkuang dengan Variasi Berat Ragi, Waktu, dan Jenis Ragi*. Teknik Kimia. Universitas Sriwijay [Vol 17, No 2, Tahun 2010]. Palembang.
- Muhandini, A. R. 2018. *Aplikasi Desinfektan dan Penyerap Oksigen pada Kemasan Atmosfir Termodifikasi Nanas (Ananas comosus L. Merr)* *Terolah Minimal*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muhdarsyah. 2007. *Kajian Penyimpanan Rajangan Wortel Segar Terolah Minimal dalam Kemasan dalam Atmosfer Termodifikasi*. Bogor : Institut Petanian Bogor.
- Mukaromah, H. 2020. *Pengaruh Lama Paparan UV-C Terhadap Kadar Antioksidan dan Vitamin C pada Buah Kelengkeng dan Apel yang disimpan pada Suhu Rendah*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Mutia, A. K., Purwanto, Y. A., Pujantoro, L. 2014. *Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum L.*) Selama Penyimpanan pada Tingkat Kadar Air dan Suhu yang Berbeda*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Pasca Panen Vol. 11 No. 2 (108-115)*.
- Nasution, P. R., Trisnowati, S., Putra, E. T. S. 2013. *Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu buah Stroberi (*Fragaria x ananassa Duchesne*) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Vegetalika Vol. 2 No. 2 (87-99)*
- Nasution, A. R. 2018. *Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Minuman Sari buah Kedondong Berkarbonasi*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Nurhayati, SHK. S. 2010. *Penggunaan Sinar Ultra Violet untuk Menekan Penyakit Busuk Asam pada Buah Tomat Pasca Panen*. Palembang: Fakultas Pertanian. Universitas Sriwijaya.
- Ovelando, R., Mutiara, A. N., Azhary, H. S. 2013. *Fermentasi Buah Markisa (*Passiflora*) Menjadi Asam Sitrat*. Palembang : Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya.
- Pantastico, E.R.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. Ed ke-4*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pinem, E. H., Longdong, I. A., Lengkey, L. C. Ch. E. 2020. *Kajin Mutu Labu Siam (*Sechium edule*) Terolah Minimal yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan*. Manado: Fakultas Pertanian. Universitas Sam Ratulangi.
- Pranata, F. S. 2007. *Kualitas Keripik Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus (L.)Urb.*) dengan Variasi Konsentrasi Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus Sabdariffa Linn.*)*. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

- Puspadewi, R., Rina, A., Della, S. 2017. *Kemampuan Aspergillus Wentii Dalam Menghasilkan Asam Sitrat*. *Jurnal Ilmia Farmasi*. [Vol 5, No 1, Tahun 2017]. Bandung.
- Ramadani, K. 2018. *Efektivitas Pencelupan $CaCl_2$ dan Alginat Diperkaya Minyak Atsirih Vanili dan Kayu Manis sebagai Anti Bakteri pada Fres-cut Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ratna, Yusmanizar, Maifani, A. 2013. *Penyimpanan Vakum Buah Nangka Segar (*Artocarpus Heterophyllus L.*) Terolah minimal Menggunakan Kemasan Plastik Polipropilen*. Aceh: Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Rudito. 2005. *Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat*. Samarinda: Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 6 No. 1 (1-6).
- Rumsari, Y. 2019. *Efektifitas Penggunaan Satu dan Dua Tabung Ultraviolet Terhadap Penurunan Angka Kuman Udara di Laboratorium Bakteriologi Jurusan Analisis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*. [Skripsi]. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.
- Saporani, D. M. 2017. *Kajian Edible Coating Berbasis Pati Singkong untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Terolah Minimal*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Saputra, E. 2016. *Aplikasi Kinetin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Cabai Merah (*Capsicum annum, L.*)*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sembiring, N., N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Segar Selama Penyimpanan Dingin*. [Tesis]. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Setiadevi, A. 2020. *Pengaruh Pemberian Asam Askorbat, Asam Sitrat, dan Natrium Bisulfit pada Edible Coating Keragenan sebagai Penghambat Browning pada Fresh Cut Apel Manalagi (*Malus Sylvestris Mill.*)*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Suharyono, M. K. 2010. *Efek Sinar Ultraviolet dan Lama Simpan Terhadap Karakteristik Sari Buah Tomat*. Universitas Gadjah Mada.
- Susela, W. 2016. *Pengaruh Berbagai Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan terhadap Karakteristik Wortel (*Daucus carota L.*) Organik*. Bandung : Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.

Winarno, F.G. 2002. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

Yanuriati, A., nFN, P., Sulusi, P., nFN, Y. 2009. *Penggunaan Iradiasi UV-C untuk Mengurangi Kerusakan dan Mempertahankan Kualitas Duku Segar*. *Jurnal Pascapanen*. 6(2):69-75.

