

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, R. Z. 2018. *Mikoremediasi menghilangkan polusi logam berat pada lahan bekas tambang untuk lahan peternakan*. Jurnal Wartazoa, Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor.
- Alsuhendra, R. D. 2008. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert*. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Jakarta.
- Andy, C., H. M. Ingrid., Verawati. 2013. *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakteristik Pati dari Biji Alpukat*. Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat. Universitas katolik Parahyangan.
- Argo, B, D., N, Yogantoro. 2007. *Perancangan Sistem Kendali Menggunakan Mikrokontroler AT89C51 untuk Sortasi Jeruk Manis (Citrus Sinesis L.) Berbasis Citra*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol 8 (1) : 26-34.
- Arini, L. D. D. 2017. *Faktor-faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat*. APIKES Citra Medika Surakarta. Surakarta.
- Badan Karantina Pertanian. 2015. *Pedoman Sertifikat Fitosanitar Buah Alpukat Indonesia*. Pusat Karantina Tumbuhan dan Keamanan Hayati Nabati Badan Karantina Pertanian. Jakarta.
- Balitbu Tropika. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.
- Benyamin, Lakitan. 1995. *Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan*. Jakarta: PT. Rajawali Grafrindo.
- BPPT. 2005. Alpukat (*Persea Americana Mill*). Hal. 13-14. <http://www.ristek.go.id>. [15 Juni 2015].
- Chatib, O. C. 2016. *Kajian Penyinaran Sinar UV-C dalam Mempertahanka Mutu Cabai Merah selama Penyimpanan*. Universitas Andalas. Padang.
- Dhall, R,K., P, Singh. 2013. *Effect of Ethephon and Ethylene Gas on Ripening and Quality og Tomato (Solanum Lycopersium L.) during Cold Storage*. Journal of Nutrition and Food Sciences. Vol (3) : 6.
- Fahmy, K., K. Nakano. 2016. *The Individual and Combined Influences of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Chilling-injury Suppression in Cucumber Fruit*. Environ. Control Biol., Vol 52 (3) : 149-153.
- Food and Agriculture Organization. 2013. FAOSTAT <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>. Diakses pada 25 Agustus 2020.

- Gamble, J. 2010. *Dampak Bahan Kering Kematangan dan Cacat Internal pada Persepsi Konsumen Tentang Kualitas Alpukat dan Niat Untuk Membeli*. *Postharvest Biology and Technology*, Vol (57) : 35-43.
- Goukh, A. B. A., A. E. T. Shattir., E. F. M. Mahdi. 2010. *Physico-Chemical Changes During Growth and Development of Papaya Fruit*. *J. Agric Biol.* Vol 1 (5): 871-877.
- Gulita., Trihandaru., Shanti. 2015. *Identifikasi Sifat Dielektrik Pisang pada Tingkat Kematangan Berbeda dengan Rangkaian RIC*. *Jurnal Radiasi*. Vol (6) : 2
- Kays, S. J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Produces*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Maru, A., B. Derbew., M. Ali., T. Wondyifraw. 2011. *Development of Simple Methods for the Determination of Optimum Stage of Maturity of Six Cultivars of Avocado*. *Trends in Horticultural Research* : Vol 1 (1) : 12-19.
- Muchtadi, D. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Pusat Antar-Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyadi, A. F. 2014. *Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (Citrus sinensis) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol)*. Malang: Prosiding Seminar Nasional.
- Nawali, E. D., R. U. A. Sherwin., Sompie., N. M. Tulung. 2015. *Rancang Bangun Alat Penguras dan Pengisi Tempat Minum Ternak Ayam Berbasis Mikrokontroler ATMG 16*. *J. Teknik Elektro dan Komputer*. 4 (7).
- Nurdjannah. R. Y. Purwanto., A. Sutrisno. 2011. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Fisik Cabai Merah*. *Jurnal Pasca Panen* 11(11): 2014.19-29.
- Nuriyah, N. A. F. 2013. *Efek Pemberian Alpukat (Persea Americana Mill.) terhadap Kadar Triglicerida Serum Darah Putih (Rattus Novergicus.) Selama Pemberian Diet Tinggi Lemak*. <http://diglib.uin-suka.ac.id/7296/>,. 18 September 2021.
- Olsen, H. S. 1995. *Enzymatic Production of Glucose Syrups*. Blackie Academic and Professional; London.
- Pantastico. ER. B., Chattopadhyay., Subramanyam. 1997. *Susunan Buahbuahan dan Sayur-sayuran*. Didalam: Pantastico EB, editor. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Ed ke-4. Kamariyani, penerjemah; Tjitrosoepomo, editor. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Pantastico, ER. B., A. K. Mattoo., T. Murata., K. Ogata. 1986. *Kerusakan-Kerusakan karena Pendinginan dalam Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Pantastico, ER. B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pesis, E., D. A. Aharoni., R. Zion., N. Ben-Arie., Aharoni., Y. Fuch. 2000. *Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging Allviates Chilling Injury Symptomps in Mango Fruit*. *Postharvest Biology and Technology* Vol (19) : 93-101.
- Retnani, Y., E. Suprpti., I. Firmansyah., L. Herawati., R. Mutia. 2009. *Pengaruh Penambahan Zat Pewarna dalam Ransum Ayam Broiler terhadap Penampilan, Persentase Berat Bursa Fabrisius, Karkas dan Organ Dalam*. *J. Indom. Trop. Anim. Agric.* 34 (2) : 115-121.
- Sadwiyanti, L. 2009. *Budidaya Alpukat*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Solok.
- Saltveit. 2002. *The Reat Of Ion Leakage From Chiling-Sensitive Tissues Does Not Immediately Increase Upon Exposure To Chiling Temperatures*. *Postharvest Biology and Technology* Vol 26 (2002): 295-304.
- Salulinggi, E. 2014. *Kerusakan Mekanis Pepaya (Carica papaya L.) dengan Menggunakan Alat Simulator Meja Getar*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Salveit, M. E. 2002. *The Rate of Ion Leakage from Chilling-Sensitif Tissue Doe Not Immediately Increase Upon Eexposure to Chilling Temperaturs*. Vol 26: 295-304.
- Setyamidjaja, D. 2006. *Kelapa Sawit, Teknik Budidaya, Panen dan Pengolahan*. Yogyakarta. Kanisius.
- Suyantohadi, A., G. T. Mulyati. 2001. *Perubahan warna, tekstur, denditas dan komposisi sebagai parameter tingkat ketuaan buah mangga arumanis*. *J. Agritech.* Vol 21(1) : 26-29.
- Yahia, E. M. 2011. *Modified and Controlled Atmospher for The Storage Transportatio, and Packaging of Horticultural Commodities*. Boca Raton : CRC Press