

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandra, Y., N. 2014. (2014). *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeuk Songhi Potianak (Citrus nobilisvar Microcarpa) pada Penyimpanan Buah Tomat*. Jurnal Kimia Khatulistiwa, 3(4), 11–20.
- Angelia, I. O. (2017). *Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura*. Politeknik Gorontalo, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, 1(2), 71.
- Ariani, Y., Bintoro, N., Karyadi, Joko. Nugroho. Wahyu. (2019). *Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Buah Mangga Selama Pengeringan Beku dengan Perlakuan Pendinginan Awal dan Ketebalan Irisan*. Departemen Teknik Pertanian Dan Biosistem. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeristas Gajah Mada, 39(4), 298–305. <https://doi.org/10.22146/agritech.42599>
- Arif, Abdullah Bin. (2016). *Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak*. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, 25(2), 189–198.
- Arini, L. D. D. (2017). *Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat*. Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI, 2(1).
- Arti, I. M., & Miska, M. E. E. (2020). *Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin Pada Kemasan Plastik Perforasi Dan Non-Forasi*. Jurnal Universitas Gunadarma, 14(11), 33–44.
- Ashari, S. (2004). *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang: Bayumedia Publishing.
- BBPT. (2005). *Alpukat (Persea americana Mill.* 13–14. <http://www.ristek.go.id>
- Benyamin, L. (1995). *Hortikultura Teori Budidaya dan Pasca Panen*. Raja Grafindo.
- Capricon, A, (2013). *Pengaruh Garam, Asam Sitrat dan VCO serta Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Brokoli (Brassica oleracea, L.)*. 1–13.
- Chandra Andy., Ingrid, Hie Maria., V. (2013). *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakteristik Pati dari Biji Alpukat*. Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1995). *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*.
- Dzisofi Amelia, E., Wahyuni, S., & Harisuseno, D. (2021). *Evaluasi Kesesuaian Data Satelit sebagai Alternatif Ketersediaan Data Evaporasi di Waduk*

- Wonorejo Compatibility Evaluation Satellite Data as an Alternative of Evaporation Data Availability in Wonorejo Reservoir. *Jurnal Teknik Pengairan*, 2021(2), 127–138. <https://doi.org/10.21776/ub.pengairan.2021.012.02.05>
- Ernawati, S. (2010). *Stabilitas Sediaan Bubuk Pewarna Alami Dari Rosela (Hibiscus sabdariffa L.) yang Diproduksi dengan Metode Spray Drying dan Tray Drying*. In Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fauziah. (2010). *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (Solanum lycopersicum L.) Organik*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(30), 1–42.
- Gomez, KA; Gomez, A. (1995). *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. penerjemah E. Syamsuddin dan Justika (ed.)). UI Press.
- Hamaisa, S., & Purwanto, Y. A. (2007). *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Pepaya (Carica papaya L.) Varietas IPB 1 Selama Penyimpanan dan Pematangan Buatan*. *Ketahanan Pangan*, 3–6.
- Hermanto, Catur., Ni Luh PI, S. H. (2013). *Keragaman dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian, 68–70.
- Hermanto, C., Indriani, ni luh putu, & Hardianti, S. (2013). *Keragaman dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara*. Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian, 68–70.
- Heruwati Ita dan Purwanto (2011). *Detection Of Chilling Injury Symptoms Of Star Fruits (Averrhoa Carambola L.) Stored At Low Temperature By Nir Spectroscopy*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Hill Jr. C.G dan R.A. Grieger-Block. (1980). *Kinetic Data: Generation Interpretation, and Use Food Technology*. *Food Technology*, 56.
- Jannah, Raudathul Mirizal. (2021). *Pengaruh Ketinggian Jatuh Terhadap Kerusakan Mekanis pada Markisa*. Universitas Andalas, Padang.
- Kamil, A. (2021). *APLIKASI BIONANOKOMPOSIT PEKTIN-NANOPARTIKEL ZnO untuk MEMPERPANJANG UMUR SIMPAN BUAH BELIMBING (Averrhoa carambola L.)*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(1), 16–22. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v1i1.180>
- Kompas.com. (2020). *Persamaan Laju Reaksi*. <https://www.kompas.com/skola/read/2020/10/14/165107869/persamaan-laju-reaksi?page=all>
- Kusniati, D. (2014). *Study On The Effect Of Ventilation Type And Storage Temperature On The Quality Changes Of Avocado (Persea americana Mill) And*

The Distribution Of Temperature Inside Packaging. Institut Pertanian Bogor.

- Kuswandi, Octriana, L., Kuswara, B., & Nofiarli. (2017). *Eksplorasi, Karakterisasi, dan Evaluasi Idiotipe Alpukat di Kabupaten Solok*. Jurnal Agroteknologi Universitas Andalas, 1(1), 26–29. <http://www.jagur.faperta.unand.ac.id/>
- Labuza. (1982). *Enthalpy/Entropy Compensation in Food Reactions*. Journal Food Technology (USA), 34(2), 67–77.
- Leksikowati, S. (2013). *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (Persea americana Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Lenz, M. . & D. B. L. (1980). *Experimental Procedures for Determining Destruction Kinetics of Food Component*. Food Technology.
- Lestari R, R. H. (2017). *Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.)*. Keteknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor, 5(2), 184.
- Levine, R. D. (2005). *Molecular Reaction Dynamics*. Cambridge University Press. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1017/CBO9780511614125>
- Lisa J. Skog. (2008). *Chilling Injury of Horticultural Crops*. Horticultural Research Institute of Ontario Universty of Guelph.
- Makridakis S, Andersen, dan C. (1982). *The Accuracy of Extrapolative (Time Series Methods): Result of A Forecasting Competition*. Journal of Forecastin, 1(2), 111–153. <https://prasetiautamacv.wordpress.com/2016/07/10/training-dantesting>
- Man, D. and J. (2000). *Shelf Life Evaluation of Foods Aspen Publisher*. Trends in Food Science & Technology, 7(2), 69–70. [https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1016/0924-2244\(96\)81349-5](https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1016/0924-2244(96)81349-5)
- Marlina, L., & Pratama, D. W. (2010). *Pengambilan Minyak Biji Alpukat (Persea americana Mill) dengan Metode Ekstraksi*. 17(2), 16–19.
- Martono, Yohanes. Yohana Eka Puspita Sari, J. H. (2018). *Penggunaan Model Arrhenius untuk Pendugaan Masa Simpan Produk Minuman Kemasan Berdasarkan Kandungan Vitamin C*. Program Studi Kimia, Fakultas Sains Dan Matematika. Universitas Kristen Satya Wacana.
- Masitoh, R.E., Raharjo, B., Sutiarmo, L., H. A. (2013). *Model Kinetika Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada, 14(1), 21–28.
- Muchtadi, D. (1992). *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. Universitas Pangan Dan Gizi IPB, Bogor.

- Muchtadi, T. . dan S. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.
- Namy, B. A. (2021). *Studi Pengaruh Ketinggian Penjatuhan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Alpukat*. *Teknologi Pertanian, Teknik Pertanian Dan Biosistem*, 1811112032.
- Ni Wayan Arya Utari. (2021). *Kinetika Pengaruh Kalsium Klorida dan Kelembaban Relatif terhadap Kualitas Cabai Merah (Capsium annum L.)*. *Program Studi Teknik Biosistem, Institut Teknologi Sumatera*, 5(1), 30–37.
- Ningsing, A. (2017). *Prediksi Kandungan Pati Pepaya Selama Penyimpanan dengan Spektroskopi NIR*. *Institut Pertanian Bogor*, 3(1), 265–275.
- Nuraini DN. (2011). *Aneka Manfaat Kulit Buah dan Sayur*.
- Pah Y, M. S. dan D. E. (2020). *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. *Keteknikan Pertanian. Institut Pertanian Bogor*, 8(3), 105–112.
<https://doi.org/https://dx.doi.org/10.19028/jtep.08.3.105-112>
- Pantastico, E. R. . (1989). *Fisiologi PascaPanen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada Press.
- Parkin KL, Marangoni A, Jackman RL, Yada RY, S. D. (1989). *Chilling Injury, a review of possible mechanism*. *Journal of Food Biochemistry*, 2(13), 127–153.
- Partha, Ida Bagus Banyuro, Suparmo, M. A. J. W. (2008). *Efektivitas Poliamin Terhadap Penghambatan Chilling Injury Pada Beberapa Tingkat Kematangan dan Kemasakan Buah Pisang Mas (Musa paradisiaca, L.)*. *AgriTECH*, 28(1), 17.
- Poernomo. (1999). *Penanganan Lepas Panen, Pengemasan dan Pengangkutan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*.
- Por, T. M. (2017). *Tips Menanam Alpukat Mentega Supaya Cepat Berbuah*. <http://tambakmaspor.blogspot.com/2018/09/tips-cara-menanam-alpukat-mentega.html>?
- Rahmawati R. (2011). *Khasiat dan Cara Olah Alpukat*. Pustaka Baru Press.
- Rasbawati, Irmayanti, I. D. N. dan N. (2019). *Karakteristik Organoleptik dan Nilai pH Yoghurt dengan Penambahan Sari Buah Mengkudu (Morinda citrifolia L.)*. *Universitas Muhammadiyah Pare-Pare*, 7(1), 41–46.
<https://doi.org/https://dx.doi.org/10.29244/jipthp.7.1.41-46>
- Rismunandar. (1986). *Memperbarui Lingkungan dengan Bercocok Tanam Jambu Mete dan Advocat*. Sinar Baru.

- Risyad, A., R. L. P. dan M. Z. S. (2016). *Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (Persea americana Mill) Menggunakan Pelarut N-Heptana*. Jurnal Teknik Kimia, 5(1), 34–39. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1522>
- Rizkia, H. (2004). *jurna Mangga Gedong 3.pdf*. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. (1997). *Seri Budidaya Alpukat*. Kanisius.
- Sadwiyanti L, Djoko S, T. B. (2009). *Budidaya Alpukat*. Balai Penelitian Tanaman Tropika.
- Saxena A, Maity S, Raju P, and B. A. (2012). *Degradation Kinetics of Colour and Total Caratenoids in Jackdruits (Artocarpus heteerophyllus) Bulb Slice During Hot Air During*. Food Bioprocess Techonology, 5, 672–679. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1007/s11947-010-0409-2>
- Shewfelt, R. L. Myers, S.C., & Resurreccion, A. V. A. (1987). *Effect of Physiological Maturity At Harvest on Peach Quality During Low Temperature Storage*. Journal Food Quality, 10(1), 9–20. <https://doi.org/https://doi.org/10.1111/j.1745-4557.1987.tb00285.x>
- Simanungkalit, F.J., Simanjutak, R. (2020). *Rancang Bangun Computer Vision System (CVS) sebagai Instrumen Pengukuran Warna Buah-Buahan*. Jurnal AgriTechnology, 40(1), 21. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/agritech.29119>
- Soerjowinoto, M. (1987). *Flora untuk Sekolah Di Indonesia*. PT. Pradnya Paramita.
- Sumiarsih, Y., & Indiani, E. (1992). *Alpukat, Penanaman Jenis Komersial dan Aspek Pemasaran*. Jakarta : Swadaya.
- Suprayogi, I. (2012). *MODEL PREDIKSI LIKU KALIBRASI MENGGUNAKAN PENDEKATAN JARINGAN SARAF TIRUAN (JST) (Studi Kasus : Sub DAS Siak Hulu)*. 2011, 1–18.
- Sutrisno Koswara. (2017). *Pengolahan Pangan Suhu Rendah*. ebookpangan.com
- Utama, Intan (2011). *Kajian Atmosfir Terkendali Untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar*. Jurnal Hortikultura Indonesia, 2(1).
- Valero, Daniel., M. S. (2010). *Postharvest Biology and Technology for Preserving Fruit Quality*. CRC Press.
- Wahyudi, M. (2006). *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yogurt*. Buletin Teknik Pertanian, 11(1), 12–16.
- Watoni, R. (2018). *Kajian Perlakuan Suhu dan Kemasan Terhadap Perubahan Sifat*

Fisik Jamur Tiram (Pleorotus Sp.) Selama Penyimpanan. Universitas Mataram.
<http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/7347>

Widjanarko, S. . (2012). *Fisiologi, Kerusakan dan Teknologi Pasca Panen Alpukat (Presea americana Mill).*

Winarno, F. G. (2002). *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura.* M-Brio Press.

Wu, D. and D. W. S. (2013). *Food Color Measurement Using Computer Vision.* 165–195. <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1533/9780857098856.2.165>

Yang, H. C., Ge, Y. C., Su, K. H., Chang, C.C., Lin, K.C., Aquilanti, V., & Kasai, T. (2021). *Temperature Effect on Water Dynamics in Tetramer Phosphofructokinase Matrix and The Super-Arrhenius Respiration Rate.* 11(1). <https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1038/s41598-020-79271-5>

Zainal, P. W. (2012). *Deteksi Chilling Injury pada Buah Mangga Gedong Gincu dengan Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (NIRS).* Institut Pertanian Bogor.

Zanoni, B., Pagliarini, E., Giovanelli, G. and V. L. (2003). *Modelling The Effects of Thermal Sterilization on The Quality of Tomato Purce.* *Jornal of Food Engineering,* 56, 203–206. [https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774\(02\)00251-0](https://doi.org/https://dx.doi.org/10.1016/S0260-8774(02)00251-0)

