

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 8 (3) : 105–112.
- Amalia, R. R., Hairiyah, N., & Nuryati, N. 2018. *Analysis of Mechanical Damage and Shelf Life on Dragon Fruit Supply Chain in Tanah Laut Regency*. *Industria*. Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 7(2) : 107–115.
- Argo, B. D., & Yogantoro, N. 2007. *Conveyor Control System Design Using the AT86C51 Microcontroller Microcontroller for Sorting of Sweet Orange ( Citrus sinensis L .) Based Based on Their Physical Appearances*, 8(1) : 26–34.
- Arpaia, ML., Mitchell, F.G., Katz, P.M. and Mayer, G. 1987. *Susceptibility of Avocado Fruit to Mechanical Damage as Influenced by Variety, Maturity and Stage of Ripeness*. 149–151.
- Azrita, Meika Wahyuni, U. A. dan E. D. 2019. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 7.
- BPPT. 2005. *Alpukat (Persea americana Mill)*. 13–14. <http://www.ristek.go.id>. (Diakses Tanggal 09 Juli 2022).
- BPS sumbar. 2019. <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/41/8/produksi-buah-buah-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenisnya-dan-kabupaten-kota-ton-.html>. (Diakses Tanggal 15 Juli 2022).
- Cahyono, B. 2008. *Tomat: Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Chandra, A., Ingrid, H. M., & Verawati. 2013. *Pengaruh pH dan Jenis Larutan Perendam pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*. Jurnal Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan, 2013 : 30–39.
- Erpando, T. 2011. *Perancangan Desain Kemasan Transportasi Buah untuk Kebutuhan Ekspor dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment*. Skripsi. Jurusan Teknik Industri. Fakultas Teknik Universitas Indonesia Depok.
- Gardjito, M., W. H. R. S. 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan & Pemasaran*. Jakarta: Prenada Media Group. 259 hal.
- Handayani A.P. dan C.H. 2009. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Etanol 96% Biji Alpukat (Persea Americana Mill) Terhadap Formula Sabun Transparan*.

Jurnal Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, 20, 22, 34, 40-44,46.

Handoyo, Y. 2013. *Perancangan Alat Uji Impak Metode Charpy Kapasitas 100 Joule*. Jurnal Ilmiah Teknik Mesin, 1(2) : 45-53.

Harun, N., Efendi, R., & Hasibuan, S. H. 2012. *Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. [Jurnal]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, 2000, 1–14.

Hofman, PJ, Fuchs, Y. dan Milne, D. 2002. *Harvesting, Packing, Postharvest Technology, Transport and Processing*. In: *The avocado: Botany, Production and Uses*. (Eds: A.W. Whiley, Bschaffer and B.N. Wolstenhome). CABI Public.

Indriani, Y. H. dan E. S. 1992. *Alpukat, Penanaman Jenis Komersial dan Aspek Pemasaran*. Skripsi. Swadaya: Bandung.

Islam, M., Wahid, K., & Dinh, A. 2018. *Assessment of Ripening Degree of Avocado by Electrical Impedance Spectroscopy and Support Vector machine*. *Journal of Food Quality*, Volume 2018. 1-9.

Jannah, R. M. 2021. *Pengaruh Ketinggian Jatuh Terhadap Kerusakan Mekanis Pada Markisah (Passiflora lingularis) Selama Proses Grading*. Skripsi. Universitas Andalas: Padang.

Kays, S.J. and Paull, R. 2004. *Postharvest Biology*. In *Exon Press, Athens, GA, USA*.

Leksikowati, S. 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (Persea Amricana Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan*. Skripsi. Surakarta: Univeritas Sebelas Maret.

Lougheed, E.C., Franklin, E. 1974. *Ethylene Production Increased by Bruising of Apples*. *HortScience* 9, 192-193.

Luketsi, W. P. 2016. *Penentuan Tingkat Kematangan Buah Nanas Segar Secara Non-Destruktif dengan Metode Ultrasonik*. Skripsi. Jurusan Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Mohsenin, N. N. 1970. *Physical Properties of Plant and Animal Material*. *Gordon and Breach Science Publisher, New York*, 51-83.

Morton, J. 1987. *Fruits of Warm Climates*. *Creative Resource Systems, Inc. Box 890, Winterville, N.C. 28590*. 91-102.

Namy, B. A. 2021. *Studi Pengaruh Ketinggian Penjatuhan Terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Alpukat*. Skripsi. Universitas Andalas: Padang.

- Nurhalis Br Regar, Zulhaida Lubis, E. N. 2013. *Pemanfaatan tepung buah alpukat (Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Dalam Pembuatan Bolu Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizinya*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Nurrasid ES. (1998). *Aktivitas Anti Diabetes Ekstrak Etanol Biji Alpukat, Daun Murbei dan Buah Terong Ungu pada Tikus Putih*. Skripsi. Unpad: Bandung.
- Pangidoan, S., Sutrisno, S., & Purwanto, Y. 2014. *Transportasi dan Simulasinya dengan Pengemasan Curah untuk Cabai Keriting Segar*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 2(1) : 23-30.
- Pratama, M. Z., Agustina, R., & Munawar, A. A. 2020. *Kajian Pengeringan Porang (Amorphophallus oncophyllus) Berdasarkan Variasi Ketebalan Lapisan Menggunakan Tray Tryer*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 5(1) : 351–360.
- Rahmi, M. L. 2021. *Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Alpukat (Persea americana Mill) Varietas Solok*. Skripsi. Universitas Andalas: Padang.
- Rismunandar. 1986. *Memperbaiki Lingkungan dengan Bercocok Tanam Jambu Mede dan Advocat*. Bandung: Sinar Baru.
- Riskan. 2016. *Studi Pengaruh Tinggi Lapisan Tumpukan Pada Kemasan Terhadap Kerusakan Buah Alpukat (Persea Americana Mill.) Selama Proses Simulasi Pengangkutan*. Skripsi. Universitas Andalas: Padang.
- Sadwiyanti, L., Djoko, S., & Budiyanti, T. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Santoso BB. 2005. *Kematangan Produk dan Indeks Panen*. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R. dan Mayasti, N. K. I. 2015. *Evaluasi Mutu Fisikokimia dan Organoleptik Modifikasi Kue Satu Berbasis tepung Pisang*. Jurnal Hasil Penelitian Industri, 28(2) : 95–103.
- Septiandini, T. N., & Muflihati. 2019. *Ekstrak Buah Bakau Rhizophora Mucronata Lamk Sebagai Pewarna Alami pada Kain Katun*. Jurnal Tengkwang, 9(1) : 1–13.
- Sinaga, R. 2016. *Karakteristik Fisik dan Mekanik (Aleurites moluccana Wild)*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 4 (1) : 97-106.
- Soemari, Yulistia Budianti, T. A. dan N. R. 2015. *Formulasi Sediaan Salep Ekstrak Etanol Daun Alpukat (Persea americana Mill.) sebagai Antiacne*. Jurnal Ilmiah Manuntung, 2(2) : 224-232.

- Sukasih Ermi, S. S. 2016. *Pengaruh Perendaman Asam Askorbat dan Natrium Bisulfit pada Dua Varietas Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Tepungunya*. Jurnal Agritech, 36(3) : 270–278.
- Syafutri, M.I., F. P. dan D. S. 2006. . *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(1) : 1-11.
- Tarigan N.Y.S, I Made S.U, P. K. D. K. 2016. *Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar Dengan Pelapisan Minyak Nabati Maintaining The Quality Of Fresh Tomatoes With a Coating Of Vegetable Oil* . Jurnal BETA, 4(1): 1-9.
- Wardani, Eva W.B, Musthofa Lutfi, W. A. N. 2013. *Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus*)*. Jurnal Ketenikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1(3) : 224-230.
- Winarno, F. 1987. *Pengembangan Kebijakan Pemerintah dalam Program Pascapanen*. Di dalam : *Konsultasi Teknis Peningkatan Teknologi Pengeringan dan Penyimpanan Biji-bijian*. Bali 5-7 Oktober 1987. Yayasan Maha Bhoga Marga Bali: Udayana University Press.

