

DAFTAR PUSTAKA

- Alfian, R., H, Susanti. 2012. Penetapan kadar fenolik total ekstrak metanol kelopak bunga rosella merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) dengan variasi tempat tumbuh secara spektrofometri. *Jurnal Imiah Kefarmasian*, 2 (1), 73-80.
- Anggraini, R., N. D, Permatasari. 2017. *Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan terhadap Kualitas Sawi Hijau (Brassica Juncea L.)*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3):154-163.
- [AOAC] *Association of Official Analytical Chemistry*. 2012. *Official Method of Analysis. Association of Office Analytical Chemistry 19th Edition*. Gaithersburg (US):AOAC.
- Arti, Inti Mulyo, Moch Ega Elman Miska. 2020. *Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin pada Kemasan Plastik Perforasi dan Non-Perforasi*. [Skripsi] Universitas Gunadarma.
- Asmoro, P.P.P., N, Purnaningsih. 2020. *Analisis Usahatani Bengkuang (Pachyrhizus erosus) di Kelurahan Situgede Kota Bogor*. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(5): 732-744.
- Baldwin, E.A., M.O, Nisperros-Carriedo. 1993. *Edible Coatings for Lightly Processed Fruits and Vegetables*. Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, Citrus and Subtropical Products Laboratory Winter Haven, FL 33883, Australia.
- Baldwin, E.A. 2007. *Surface Treatments and Edible Coatings in Food Preservation*. Di dalam : Rahman, M.S. (Ed), *Handbookk of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p.477-507.
- Bodelón, O.G., Blanch, M., Sanchez-Ballesta, M.T., Escribano, M.I., Merodio, C., 2010. *The effects of high CO₂ levels on anthocyanin composition, antioxidant activity and soluble sugar content of strawberries stored at low non-freezing temperature*. *Journal Food Chemistry*, 122(3): 673-678.
- Brody, A.L., Bugusu, B., Han, J.H., Sand, C.K., & McHugh, T.H. (2008). *Scientific status summary : innovative food packaging solutions*. *Journal of Food Science*, 78:107-116.

- Caleb, O.J., Opara, U.L., & Witthuhn, C.R (2012). *Modified Atmosphere Packaging of Pomegranate Fruit and Arils : a review*. Journal Food and Bioprocess Technology, 5:15-30.
- Chatib, O. C. 2016. Kajian Penyinaran Sinar UV-C dalam Mempertahankan Mutu Cabai Merah selama Penyimpanan. Padang : Universitas Andalas.
- Chen, C., H, Wenzhong ., H, Yubo., J, Aili., Z, Ruidong . 2016. *Effect of citric acid combined with UV-C on the quality of fresh-cut apples*. Postharvest Biology and Technology, 111: 126-131.
- Chooi, O. H. 2008. *Vegetables For Health and Healing*. Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd, Kuala Lumpur.
- Dawange, S.P., S.K, Dash., L.M, Bal., M.K, Panda. 2016. *Quality Of Minimally Processed Carrots In Perforation-Mediated Modified-Atmosphere Packaging (PM-MAP)*. Journal Food Measure, 10:746-754.
- De Giusti, M- Aurigemma. C, Marinelli, L, Tufi, D, De Medici, D, Di Pasquale, S, De Vito, C & Boccia, A. (2010), *The evaluation of the microbial safety of fresh ready-to-eat vegetables produced by different technologies in Italy* Journal of Applied Microbiology, 109 (3), 996-1006
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Fonsesca, S. 2000. Pemodelan Pertukaran O₂ dan CO₂ untuk pengembangan pengemasan atmosfer termodifikasi yang dimediasi perforasi. Jurnal Teknik Pangan, 43, 9-15.
- García, J.M., Medina, R.J., Olías, J.M., 1998. *Quality of strawberries automatically packed in different plastic films*. Journal of Food Science, 63(5):1037-1041.
- Hasbullah, R. 2006. Teknologi Pengolahan Minimal. Food Review 1 (10) : 40-45.
- Hermianti, W., H.D, Yulia., Firdausni., W, Tri . 2016. *Pengaruh Pengurangan Kadar Air dan Penggunaan Bahan Pengikat Kadar Air dalam pembuatan Cake Bengkuang*. Jurnal Litbang Industri. Baristan Industri Padang. 6(2).
- Johansyah, Afrazak, Erma Prihastanti, dan Endang Kusdiyantini. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density*

Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum.Mill). [Skripsi] Universitas Diponegoro.Semarang.

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.

Kader, A.A, (1986) *Biochemical and physiological basis for effects of controlled and modified atmospheres on fruits and vegetables.* Food Technol., 40:99-104

Kartal. S., Aday, M.S. And Caner, C. 2012., *Use Of Microperforated Films And Oxygen Scavenger To Maintain Storage Stability Of Fresh Strawberries, Postharvest Biology And Technology* 71:32-40

Karuniawan. 2004. *Analisis Usahatani Bengkuang.* Situgede, Bogor : Penyuluhan Pertanian.

Kertadana, I Made Agastya., I. Ayu Rina Pratiwi, Pudja., P. Ketut Diah, Kencana., 2020. *Studi Pengemasan Plastik Polipropilen Terperforasi Terhadap Kesegaran Asparagus (Asparagus Officinalis L) Selama Penyimpanan Dingin.* Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian), 8(2).

Kusumiyati, Farida, W. Sutari, J. . H. S. M. 2018). *Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis.* Jurnal Kultivasi, 17(3): 768-776.

Lestarianto, A.P. 2010. *Kajian Penyimpanan Rajangan Bengkuang Dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi Aktif.* [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.

Martha, Widya. 2021. *Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Paparan Sinar UV-C terhadap Kualitas Bengkuang Terolah Minimal (Pachyrhizus erosus) Terolah Minimal.* [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas

Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik Dan Kertas Serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang dikemas.* [Skripsi] Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Barat.

- NRC (National Research Council). 1979. *Tropical Legumes: Resources for the Future*. National Academy of Science, Washington, DC. USA. pp. 21-27.
- Pardede, E. 2009. *Buah dan Sayur Olahan Secara Minimalis*. VISI (2009) 17 (3) 245 – 254.
- Perera, C.O. 2007. *Minimal Processing of Fruits and Vegetables*. Di dalam : Rahman, M.S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 137-150.
- Preetha, P., N. Varadharaju., P. Vennila. 2015. *Enhancing The Shelf Life Of Fresh-Cut Bitter Gourd Using Modified Atmospheric Packaging*. Department of Food and Agricultural Process Engineering, Tamil Nadu Agricultural University : India.
- Qomad, S. 2009. *Kajian Penyimpanan Irisan Buah Campuran Nenas, Kedondong dan Jambu Air Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.
- R.G. Klaiber, S. Baur, G. Wolf, W.P. Hammes, R. Carle. 2005. *Innov. Food. Sci. Emerg. Technol.* 6:351-362
- Rahmadini, F. 2020. *Pembuatan Asam Sitrat Dari Asam Gelugur (Garcinia Atroviridis) Dengan Metode Fermentasi*. [Skripsi]. Medan : Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang*. Penebar Swadaya. PT. Mirota Indah Indonesia, Jakarta
- Ramadani, K. 2018. *Efektivitas pencelupan $CaCl_2$ dan Alginat Diperkaya Minyak Atsiri Vanili dan Kayu Manis Sebagai Anti Bakteri pada Fresh-cut Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Ratna, Yusmanizar, Maifani, A. 2013. *Penyimpanan Vakun Buah Nangka Segar (*Artocarpus Heterophyllus L.*) Terolah Minimal Menggunakan Kemasan Plastik Polypropylene*. Aceh : Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala.
- Rozana., Sunardi. 2021. *Minimally Process Pada Buah Rambutan Dan Perubahan Kandungan Vitamin C*. *Journal of Food Technology and*

Agroindustry, 3(1).

- Sholihati, Rokhani Abdullah, dan Suroso. 2015. *Kajian Penundaan Kematangan Pisang Raja (Musa paradisiaca Var. Sapientum L.) Melalui Penggunaan Media Penyerap Etilen Kalium Permanganat*. Jurnal Rona Teknik Pertanian, 8(2):12-13
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian organoleptic : untuk industry pangan dan hasil pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Sørensen, M. 1996. *Yam Bean Pachyrhizus DC*. Promoting the Conservation and Use of Under Utilised and Neglected Crops. 2. IPGRI. Rome
- Suhelmi, M. 2007. Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sukara, Gytha. 2007. Kajian Penyimpanan Irisan Sirsak (*Annona Muricata* Linn.) Segar Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Supriyono, A. 1993. *Pengukuran Panas Jenis, Konduktivitas Panas Buang Bengkuang dalam Rangka Penentuan nilai Difusivitas Panas*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Susela, W. 2016. *Pengaruh Berbagai Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan terhadap Karakteristik Wortel (*Daucus carota* L) Organik*. [Skripsi] Universitas Pasundan.
- Syafutri, M.I., F. Pratama., D, Saputra. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangiera indica* L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Journal Teknol dan Industri Pangan, 17(1):10-11.
- USDA National Nutrient Database For Standart Refrence. 2017. *Yam bean (jicama)*.
- van Hoof, W.C.H., M, Sorensen. 1989. *Pachyrhizus erosus (L.) Urban*. In; Westphal, E., and P.C.M. Jansen (eds.). Plant resources of South-east Asia, a selection. p.p. 213-215. Pudoc., Wageningen.
- Winarno, F.G. (2002). *Fisiologi Lepad Panen Produk hortikultura*. M-Brio Press.

Zagory, D. dan A.A, Kader. 1988. *Modified atmophere packaging of fresh produce*. J Food Technol. 42 (9) : 1-4.

Zhou, X. Z., Y. Chen, J. Y. Tang, S.F. Huang, and Y. Cao. 2012. *Loss estimation of litchi fruit due to pericarp browning*. Chinese Journal of Tropical Crops,33(8):1403-1404.

