

DAFTAR PUSTAKA

- Agustia, R., D, Nurba., W, Antono & R, Septiana. 2019. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Kimia Kopi Arabika dan Kopi Robusta. Prosiding Seminar Nasional, ISBN : 978-602-52982-1-9.
- Apriyani., I, Widiastuti., M, I, Syafutri. 2015. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensoris Kerupuk Keong Mas (*Pomacea canaliculata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 4(1):16-28.
- Arif, Bin A., W, Diyono., E, Syaefullah, Suyanti & Setyadjit. 2014. Optimalisasi Cara Pemeraman Buah Cempedak (*Artocarpus Champeden*). *Jurnal Informatika Pertanian*, 23(1):35-46.
- Astiti, N. P. 2020. Respons Berbagai Bagian Tandan Buah Pisang Kapok (*Musa Paradisiaca L.*) terhadap Pemberian Berbagai Konsentrasi *Ethepon*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dham Wacana Metro:Lampung.
- BPPT. 2005. Alpukat (*Persea americana Mill*). Hal. 13-14.<http://www.ristek.go.id>. [15 Juni 2015].
- BPS. 2019. Survey Pertanian Produksi Buah-buahan di Indonesia. Biro Pusat Statistik. Jakarta.
- Chandra, A., H, M, Ingrid & Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Larutan Perendam pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan:Bandung.
- Chatib, O. C. 2016. Kajian Penyinaran Sinar Uv-C dalam Mempertahankan Cabai (*Capsicum annum L.*) Selama Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional*, ISSN : 2548-5040.
- Dewayani, W., A, Darmawidah & R, Syamsuri. 2016. Kajian *Degreening* pada Kulit Jeruk dan Efektivitasnya terhadap Kualitas Jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi.
- Huse, M. 2011. Aplikasi Edible Coating dari Karagenan dan Gliserol Untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty. Fakultas Teknologi

Pertanian.Universitas Brawijaya:Malang.

Kartika E. R. P dan M, Surachman. 2012. Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh untuk Menyerempakkan Kemasakan Buah Jarak Pagar (*Jatropha curcas L.*). *Jurnal Agrotropika*, 17(2):74-80.

Katdja, D. 2009. Potensi Daun Alpukat (*Persea americana Mill*) sebagai Sumber Antiokasi dan Alami. *Jurnal Chemistry Porogres*, 2(1): 58–64.

Kusniati, D. 2011. Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Parsea americana Mill*) dan Sebaran Suhu dalam Kemasan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Kusumiyati K., F, Farida., W, Sutari., J,S, Hamdani & S, Mubarak. 2018. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis, *Jurnal Kultivasi*, 17(3): 766–771.

Leksikowati, S. 2013. Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) untuk Meningkatkan Daya Simpan.[Skripsi]. Fakultas Matematika dan Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.

Lizawati. 2008. Induksi Pembungaan dan Pembuahan Tanaman Buah dengan Menggunakan Retardan. *Jurnal Agronomi*, 12(2): 18–22.

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

Mareta, D. T. dan S. Nur A. 2011. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(1):26-40.

Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-Buahan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Muhamed-Nur, I.A. dan A.A. Abu Goukh. 2010. Effect of *Ethrel* in Aqueous Soulution and Etylene Released from *Ethrel* on Guava Fruit Ripening. *Agric. Biol. J. N. Am.* 1(3): 232-237.

- Mutiarawati, T. 2007. Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian. Bandung (ID). Universitas Padjajaran:Sumedang.
- Nair,S. dan Z. Singh, 2003. Pre-storage *ethrel* dip reduces chilling injury, enhances respiration rate, ethylene production and improves fruit quality of „Kensington“ mango. *Food, Agriculture & Environment*.1(2) : 93-97
- Namy, B.A.2021. Studi Pengaruh Ketinggian Penjatuhan terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Alpukat.[Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas:Padang.
- Nurdjannah, R. 2014. Perubahan Kualitas Cabai Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan selama Penyimpanan Dingin. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor:Bogor.
- Pah, Y, I., Mardjan, S, S., Darmawanti, E. 2020. Aplikasi *Coating* Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3):105-112.
- Pangidoan, S., Sutrisno., dan Purwanto, A. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7 (1): 203.
- Paul, V., R, P., & G, Sriyastava. 2012. The Fading Distinctions Between Classical Patterns Of Ripening In Climacteric and Non-Climateric Fruit and The Ubiquity Of Ethylene-An Overview. *Journal of Food Science and Technology*, 49(1):1–21.
- Prabowo, A. M., I, Gunadnya & I, N, Sucipta. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Ethephon* dan Masa Simpan pada Proses *Degreening* Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour var. *microcarpa*). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(1):55.
- Ridhyanty, S. P., E, Julianti & L, M, Lubis. 2015. Pengaruh Pemberian *Ethephon* Sebagai Bahan Perangsang Pematangan terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Rekrayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(1):1–13.
- Sadwiyanti, L., D, Sudarso & T, Budiyanti. 2009. Budidaya Alpukat. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika:Solok.
- Santoso BB. 2005. Kematangan Produk dan Indeks Panen. Universitas Mataram: Nusa Tenggara Barat.

- Sari, I. P. 2020. Analisis Mutu Fisik Alpukat (*Persea americana* L.) dengan Lama Pengangkutan Berbeda.[Skripsi]. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau:Riau.
- Satuhu, S dan S, Ahmad. 2006. Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Soersasono. 1998. Studi Kemasan Komoditi Buah-buahan, Sayur-sayuran, dan Bunga-bunga Segar yang Bernilai Ekonomis dalam Rangka Meningkatkan Ekspor Non-Migas. Institut Pertanian Bogor:Bogor.
- Sudjatha, W dan N, W, Wisaniyasa. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Denpasar:Udayana University Press.
- Sugianti, C., R, Hasbullah., Y, A, Purwanto & D, A, Setyabudy. 2014. Kajian Pengaruh Iradiasi Dosis 0.75 kGy terhadap Kerusakan Dingin (*Chilling Injury*) pada Buah Mangga Gendong selama Penyimpanan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 3(2): 175-204.
- Sunarjono, H. 1998. Ilmu Produksi Tanaman Buah-buahan:Bandung.
- Wahyudi, J & Saputra, R, H. 2016. Penentuan Korelasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) terhadap Gravitasi Spesifik. Universitas Dehansen Bengkulu. 2(2): 153-164.
- Yulia, D, T. 2020. Desain Kemasan Buah Alpukat (*Persea americana*) selama Transportasi dan Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas:Padang.

