

## DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K. I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria sp*) selama Penyimpanan. Artikel Buah Stroberi dengan Penambahan Pelapis (*Coater*) dan Suhu Pengeringan selama Penyimpanan. 1(1): 15.
- Ahmad, U., E, Darmawati.,& N.R, Refilia. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), 19(2):104–110.
- Azrita, M. W., U, Ahmad., & E, Darmawati. 2020 . Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat. Jurnal Keteknikan Pertanian, 7(2): 155–162.
- Badan Karantina Pertanian (BKP).2015. Pedoman Sertifikasi Fitosanitari Buah Alpukat Indonesia.Jakarta: Pusat Karantina Tumbuhan dan Keamanan Hayati Nabati Badan Karantina Pertanian. 6.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Tanaman Buah- Buah dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018. [Internet]. [diunduh 2020 Februari 18]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Buah- Buah 2020. [Internet]. [diunduh 2021 Agustus 15]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>.
- Bari, L., P. Hasan., N. Absar., M. E,Haque., M. I. I. E, Khuda., M .M. Pervin., S. Khatun., M. I. Hossain. 2006. *Nutritional Analysis Of Local Varieties Of Papaya (Carica Papaya L.) at Different Maturation Stages. Pakistan. Biol. Sci.* 9(1):137- 140.
- Bappenas. 2000 . Alpukat / Avokad (*Persea americana* Mill / *Persea gratissima* Gaerth). Jakarta : Budidaya Pertanian, Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 1–18.
- Barman K., R, Asrey., RK, Pal. 2011. *Putrescine and Carnauba Wax Pretreatments Alleviate Chilling Injury, Enhance Shelf Life and Preserve Pomegranate Fruit Quality during Cold Storage. Jurnal Scientia Horticulturae*,130 (4): 795–800.

- Betrisia, N. 2017. Korelasi Pengukuran Kadar Asam, Gula, dan pH pada Buah Belimbing, Jeruk, dan Tomat dengan Nilai Kapasitansi Elektrik.[skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- BPPT . 2005 . Alpukat (*Persea americana* Mill.) : 13-14.<http://www.ristek.go.id>
- Broto, W. 2009. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah Untuk Pasar.Bogor : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 43-44.
- Chotimah, A. Q. 2008 . Perlakuan Uap Panas (*Vapor Heat Treatment*) dan Pelilinan untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB.
- Defreitas, C. A. S., P. H, M. D, Sousa., D. J, Soares., J. Y. G.D, Silva., , S. R, Benjamin., & M. I. F, Guedes. (2019). *Carnauba wax uses in food* – *Journal Reviews Food Chemistry*. 29(1): 38–48
- Dhall, R. K. 2013. *Advances in Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetable..* *Jurnal Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 53(5): 435–450.
- Dorantes, L., L, Parada., & A, Ortiz. 2004. *Avocado Post-harvest Operations*. Italy : *Food and Agriculture Organization of the United Nation*.67.
- Farikha, I. N., C, Anam., E. Widowati. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 12(1):31-38
- Fitriana, Y. A. N., A.S, Fitri. 2020. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal SAINTEKS*. 17(1):27-32.
- Ifmalinda, I., K, Fahmy., & E, Fitria. 2018. *Prediction of Siam Gunung Omeh Citrus Fruit (Citrus Nobilis Var Microcarpa) Maturity using Image Processing*. *Jurnal Keteknikan Pertanian, Universitas Andalas*.6(3): 335-342.
- Irwan.T. 2009. Pengaruh Pelapisan Lilin Terhadap Kualitas Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill) Dengan Mesin *Sprayer*. [Skripsi]. Jawa Timur : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

- Kassim, A., T.S, Workneh., & C.N, Bezuidenhout. 2013. *A review on postharvest handling of avocado fruit. African Journal of Agricultural Research, Journal Agricultural Research.* 8(21): 2385–2402.
- Kassim, A., & T.S Workneh. 2020. *Influence of postharvest treatments and storage conditions on the quality of Hass avocados.* Artikel Heliyon. 6(6):6-9
- Kusumiyati, K., I, E, Putri., Y, Hadiwijaya., & S, Mubarok. 2019. Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro.* 6(1): 49–56.
- Langkong, J., J, Genisa., M, Mahaendaradatta., N,Rahman., R, A., Naja. 2016. Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Pengolahan Buah dan Sayur di Desa Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.* 1(1):1-12.
- Leksikowati, S. S. 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (Persea americana Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan.*[skripsi]. Surakarta: Jurusan Biologi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Li, X., X, Zhu., H, Wang., X, Lin., H, Lin., W. Chen. 2018. *Postharvest Application of Wax Controls Pineapple Fruit Ripening Andimproves Fruit Quality.* *Jurnal Postharvest Biol. And Tech.* 13(6): 99-110.
- Lubis, L. M. 2008. *Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mutu Buah Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar.* [Skripsi]. Medan: Jurusan Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Luthfia, F., & T, D, Kurniawan. 2019. *Pembuatan Edible Film Buah Kolang-Kaling (Arenga Pinatta) yang Dipengaruhi Jenis Lilin Lebah (Beeswax) Terhadap Karakteristik Edible Film.* [Dissertation]. Malang: Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang. 7–32.
- Nisah, K., Y.M, Barat. 2019. *Efek Edible Coating pada Kualitas Alpokat (Persea America Mill ) selama Penyimpanan.* *Jurnal Sain dan Teknologi* 1(1):11–17.
- Pah,I.Y., S.M, Surno., E, Darmawati. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu ruang.* *Jurnal Keteknik pertanian.* 8(3):105-112.

- Patty, A. A., P, Papilaya., & P, Tuapattinaya . 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin A dan Vitamin C Buah Gandaria (*Bouea macrophylla Griff*) serta Implikasinya pada Pembelajaran Biologi. *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*. 3(1): 9–17.
- Paul, V., R. Pandey., G.C. Srivastava., 2012. *The fading distinctions between classical patterns of ripening in climacteric and non-climacteric fruit and the ubiquity of ethylene-an overview*. *Journal of Food Science and Technology*. 49(1): 1–21
- Paull, R. E., K, Gross., Y, Qiu. 1999. *Changes in papaya cell walls during fruit ripening*. *Postharv. Biol. Tech.*16(1):78-89.
- Pratama, R., A. Assagaf., F., F, Tempola., U, Khairun. 2019. Deteksi Kematangan Buah Tomat berdasarkan Futur Warna menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna HIS. *Jurnal Informatika*. 2(2):81–86.
- Purhita, E. J. 2021. *Pengantar Ilmu Warna*. Semarang : Yayasan Prima Agus Teknik. 24.
- Purwoko,B.S., K,Suryana. 2000. Efek Suhu Simpan dan Pelapisan Terhadap Perubahan Buah Pisang *Cavendish*. *Jurnal Agron*. 28(3):77-84.
- Rachmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca edulis*) dengan Pelapisan Khitosan selama Penyimpanan untuk Memprediksi Masa Simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 20-24.
- Rahmi, A., R, Despita., & A, Pratiwi. 2018. Pengaruh Jenis Pelilinan terhadap Daya Simpan. *Artikel Membangun Kemandirian Korporasi Petani Indonesia Menuju Kedaulatan Pangan Berkelanjutan*1(1): 1–9.
- Ramdani, H., & S, Fatimah. 2019. Pendugaan Umur Simpan Cabai Merah Kering (*Capsicum annum L.*) dengan Metode Konvensional. *Jurnal Comm.Horticulturae*.1(1): 13-17.
- Ridhyanty, S. P., E, Julianti., & L, M, Lubis., 2019 . Pengaruh Pemberian Ethepon sebagai Bahan Perangsang Pematangan terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca L.*). *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(1):1–13.



- Risyad, A., R, L, Permadani., & S, Mz. 2016. Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Menggunakan Pelarut N-Heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 5(1): 34–39.
- Sari, M., & F. G, Manik. 2018. Pengaruh Campuran Pati Jagung dan Gliserol Sebagai *Edible Coating* Sifat Fisik dan Kimia Alpukat (*Persea Gratissima Gaertn*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroteknosains*. 2(1):140–149.
- Setyaning, U., E, Sulistyaningsih., & S, Trisnowati. 2012. Pengaruh Lama Penyinaran UV-C Terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Jurnal Vegetalika*. 1(1): 148–159.
- Sadwiyanti, L., D, Sudarso., T, Budiyaniti. 2009. Budidaya Alpukat. Solok: Balai Penelitian Buah Tropika. 8-12.
- Sugianti, C., A, Sadat., & Tamrin. 2015. Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit (CaC<sub>2</sub>) terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Pisang Ambon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(4): 417-423.
- Sukmawaty., M, Azani., & G, M, D, Putra. 2019. Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, dan Jambu Biji Pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 8(4): 280-292.
- Suryana, K. 1999 . Pengaruh Jenis Bahan Pelapis dan Suhu Simpan Terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Pisang Cavendish (*musa cavendishii* ). [Skripsi]. Bogor : Jurusan Budidaya Pertanian.Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Susanto, S., D. Inkorisa., D. Hermansyah. 2018. Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) ‘Kristal’. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 9(1): 19–26.
- Widiastuti, R. 2006. Studi Memperpanjang Daya Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan pelilinan. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB.
- Wulandari, D., E, Ambarwati. 2020. Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan selama Penyimpanan. *Jurnal Universitas UGM*. 11(2):135-150.

Zairisman, T., I, W, Budiastra., & S, Sugiyono. 2017. *Carnauba Wax and Chitosan Coating to Maintain Quality of Peeled Carrot*. Jurnal Keteknik Pertanian. 5(2): 1–11.

Zuhriyah, A., 2021. Pengaruh Pemberian Ethephon Terhadap Pemasakan Dan Mutu Buah Apokad (*Persea americana* Mill.). [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB.

