

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Ridwan, & Tinggogoy, D. D. 2021. *Tingkat Keberhasilan Sambung Pucuk Alpukat (Persea americana Mill) pada Waktu Penyambungan yang Berbeda*. Jurnal Agropet, 18(2) : 34–40.
- Alhamdan, A., Hassan, B., Alkahtani, H., Abdelkarim, D., & Younis, M. 2018. *Cryogenic Freezing of Fresh Date Fruits for Quality Preservation During Frozen Storage*. Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences, 17(1) : 9–16.
- Aminah, S. 2018. *Optimasi Proses Ekstraksi Minyak Biji Alpukat (Persea americana Mill) Menggunakan Metode SOXHLET*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Ansar., Sukmawaty., Muttalib, S, A., & Wartono, N. 2019. *Pengaruh Sinar UV Terhadap pH dan Total Padatan Terlarut Nira Aren (Arenga Pinnata MERR) During Storage*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 8(4) : 265-272.
- Azrita, M. W., Ahmad, U., & Darmawati, E. 2020. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 7(2) : 1–12.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Buah-Buahan Tahunan Menurut Jenisnya dan Kabupaten Kota Ton*. <https://www.bps.go.id /10.1055/produksi-buah-buahan-tahunan-menurut-jenisnya-dan-kabupaten-kota-ton.html> [26 januari 2023].
- Balitbu Tropika. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.
- Barat Yati Mardiyanti. 2019. *Pengaruh Penambahan Keragenan Eucheuma Cottonii Dan Gliserol Sebagai Edible Coating Buah Alpukat (Persea americana Mill.) Dari Takengon Kabupaten Aceh Tengah untuk Memperpanjang Waktu Simpan*. [Skripsi]. Banda Aceh : Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Cahyonugroho, O. H. 2019. *Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E.coli*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan, 2(1) : 18-23.
- Chotimah, A. Q. 2008. *Perlakuan Uap Panas VHT (Vapor Heat Treatment dan Pelilinan untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat*. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Daiuto, E. R., Tremocoldi, M. A., Carvalho, L. R. D. E., Giffoni, J., Fumes, F., & Hass, A. 2013. *Postharvest of Hass Avocados Submitted to UV-C Radiation*. Journal Revista Colombiana de Ciencias Agrarias, 7(2) : 149-160.

- Despita, L. 2020. *Studi Penggunaan Ozon untuk Mengurangi Chilling Injury pada Mentimun (Cucumis sativus L.)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ding, P., & Ling, Y, S. 2014. *Browning Assessment Methods and Polyphenol Oxidase in UV-C Irradiated Berangan Banana Fruit*. Journal International Food Research, 21(4) : 1667-1674.
- Fahmy, K., Nakano, K., & Violalita, F. 2015. *Investigation on Quantitative Index of Chilling Injury in Cucumber Fruit Based on the Electrolyte Leakage and Malondialdehyde Content*. International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology, 5(3) : 222–225.
- Fonseca, S. C., Oliveira, F. A. R., & Brecht, J. K. 2002. *Modeling Respiration Rate of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages*. Journal of Food Engineering, 52(2) : 99-119.
- Gonzales, G. A., Wang, Y. C., & George, J. B. 2004. *UV-C Irradiation Reduces Breakdown and Chilling Injury of Peaches During Cold Storage*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 8(4) : 415–422.
- Hartati, S., Yunus, A., Yuniastuti, E., & Pujiasmanto, B. 2022. *Diversifikasi Tanaman Pekarangan dengan Tanaman Alpukat untuk Meningkatkan Gizi Keluarga*. Jurnal SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni Bagi Masyarakat), 11(2) : 161–166.
- Herawati. 2014. *Pemanfaatan Ekstrak Biji Alpukat (Persea americana Mill) Sebagai Bioinhibitor Korosi Pada Logam Baja Karbon*. [Skripsi]. Palembang : Fakultas Kimia. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Isfardiyana, S. H., & Safitri, S. R. 2014. *Pentingnya melindungi kulit dari sinar ultraviolet dan cara melindungi kulit dengan sunblock buatan sendiri*. Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan, 3(2) : 126–133.
- Iskandar, Y., Mardjan, S. S., & Darmawati, E. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 8(3) : 105-112.
- 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, 2(18) : 1–9.
- Kader, A. A. 2013. *Postharvest Technology of Horticultural Crops - an Overview from Farm to Fork*. Journal Ethiop. J. Appl. Sci. Technol, 1(1) : 1–8.

- Khademi, O., Zamani, Z., Ahmadi, E., & Kalantari, S. 2013. *Effect of UV-C Radiation on Postharvest Physiology of Persimmon Fruit*. Journal International Food Research, 20(1) : 247-253.
- Kusumiyati., Farida., Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarok, S. 2018. *Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis*. Jurnal Kultivasi, 17(3) : 1-6.
- Kusumiyati., Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarok, S. 2019. *Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Jenis Kemasan dan Masa Simpan*. Jurnal Agro, 6(1) : 49-56.
- Leksikowati, S. 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (Persea americana Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan*. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Lestari, R., Hasbullah, R., & Sakti, I. 2017. *Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.)*. Jurnal Keteknik Pertanian, 5(2) : 177-184.
- Li, X., & Farid, M. 2016. *a Review on Recent Development in Non-Conventional Food Sterilization Technologies*. Journal of Food Engineering, 1(2) : 33-45.
- Liang, M. S., Kuang, F., Ji, S. J., Chen, Q., Deng, W., Min, T., Shan, W., Chen, Y., Lu, W. J. 2020. *The Membrane Lipid Metabolism in Horticultural Products Suffering Chilling Injury*. Journal Food Quality and Safety, 4(1) : 9-14.
- Magalhaes, D. S., Silva, D. M., Ramos, J. D., Salles Pio, L. A., Pasqual, M., Vilas Boas, B., Galvao, E., & Melo, E. T. 2019. *Changes In The Physical And Physico Chemical Characteristics Of Red Pulp Dragon Fruit During Its Development*. Journal Scientia Horticulturae, 253(4) : 180-186.
- Marlina, L., & Pratama, D. W. 2018. *Pengambilan Minyak Biji Alpukat dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal TEDC, 12(1) : 31-37.
- Metcalf & Eddy, 2003, *Wastewater Engineering Treatment and Reuse*, McGraw-Hill, New York.
- Miguel, A. C. A., Durigan, J. F., Marques, K. M., Morgado, C. M. A., & Ferraudo, A. S. 2016. *Prevention of Chilling Injury in 'Tommy Atkins' Mangoes Previously Stored at 5 °c, Using Heat Treatment and Radiation UV (UV-C)*. Journal Revista Brasileira de Fruticultura, 38(1) : 53-63.
- Moreno, C., Maria, J., Cuvi, A., Darre, M., Vicente, R. A., & Concellon, A. 2017. *Short UV-C Treatment Prevents Browning and Extends the Shelf Life of Fresh Cut Carambola*. Journal of Food Quality, 20(7) : 1-9.



- Nekstaria, A., & Mufflihati, I. 2020. *Efektivitas Iradiasi Sinar UV-C Mempertahankan Kualitas Pisang Raja Bulu*. jurnal Science and Engineering, 5(5) : 608-614.
- Nisah, K., & Mardianti, Y. 2019. *Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (Persea americana Mill) Selama Penyimpanan*. Jurnal Aplikasi Analisis Kimia Kuantitatif Untuk Pemantauan Kadar Obat (Therapeutic Drugs Monitoring, 1(1) : 11–17.
- Nunes, C., Graca, A., Salazar, M., & Usall, J. 2011. *Potential of UV-C Illumination for Reducing Microbial Pathogens in Fresh-cut Avocado*. Italy : Convenience Food For a Tasteful Life.
- Pah, Y. I., Mardjan, S. S., & Darmawati, E. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Keteknik Pertanian, 8(3) : 1–15.
- Peng, H., Pang, Y., Liao, Q., Wang, S., & Qian, C. 2022. *The Effect of Preharvest UV Light Irradiation on Berries Quality*. Journal Horticulturae, 171(8) : 1-14.
- Pongprasert, N., Sekozawa, Y., Sugaya, S., & Gemma, H. 2011. *UV-C Treatment to Reduce Chilling Injury (Membrane Damage, Browning and Chlorophyll Degradation) in Banana Peel*. Journal Scientia Horticulturae, 1(3) : 73-77.
- Pratama, R., Assagaf, A.F., & Tempola, F. 2019. *Deteksi Kematangan Buah Tomat Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan Metode Transformasi Ruang Warna His*. Jurnal Informatika dan komputer, 2(2) : 81-86.
- Promyou, S., & Supapvanich, S. 2012. *Effect of Ultraviolet-C (UV-C) Illumination on Postharvest Quality and Bioactive Compounds in Yellow Bell Pepper Fruit (Capsicum annum L.)*. Journal of Agricultural Research, 7(28) : 4084–4096.
- Rahayu, D., Bintaro, N., & Saputro, A. D. 2021. *Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimaterik Selama Penyimpanan pada Suhu yang Bervariasi*. Jurnal Agrotek, 15(1) : 80-91.
- Rakkito, D., & Surya, Y. 2015. *Penyisihan E.Coli Air Sumur Menggunakan Radiasi Sinar Ultra Violet*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan, 7(2) : 76–83.
- Riandari, W., Yudono, P., & Trisnowati, S. 2015. *Pengaruh Lama Penyinaran Uv-C dan Macam Kitosan terhadap Pematangan dan Umur Simpan Buah Sawo (Manilkara zapota L.)*. Journal Vegetalika, 4(4) : 68–78.
- Rostia, Y. 2019. *Kombinasi Penyinaran UV-C dan Pemaparan Ozon pada Penyimpanan Kemasan Atmosfer Terkendali Cabai Merah (Capsicum annum, L.)*. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sadwiyanti, Sudarso, D., & Budiyaniti, T. 2009. *Budidaya Alpukat Solok*: Balai

Penelitian Tanaman Buah Tropika.

- Salveit, M. E. 2002. *The Rate of Ion Leakage from Chilling-Sensitive Tissue does not Immediately Increase Upon Exposure to Chilling Temperature*. Journal Postharvest Biology and Technology, 26(3) : 295-304.
- Salveit, M. E. 2005. *Influence of Heat Shock on the Kinetik of Chilling-Induced Ion Leakage from Tomato Pericarp Discs*. Journal Postharvest Biology and Technology, 36(1) : 87-92.
- Sari, I. P. 2020. *Analisis Mutu Fisik Alpukat (Persea americana Mill.) dengan Lama Pengangkutan Berbeda*. [Skripsi]. Riau : Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Khasim.
- Sayyari, M., Mirdehgan, H., Daniel, V., & Serrano, M. 2011. *Vapor Treatments, Chilling, Storage, and Antioxidants in Pomegranates*. Journal Food Chemistry, 124(3) : 189 –196.
- Setyaning, U., Sulistyaningsih, E., & Trisnowati, S. 2011. *The Effect of Duration of UV-C Irradiation on Shelf Life and Quality of Tomato (Lycopersicon esculentum L)*. Jurnal Vegetalika. 1(1) : 1-12.
- Sonntag, F., Liu, H., & Neugart, S. 2023. *Nutritional and Physiological Effect of Postharvest UV Radiation on Vegetables*. Journal Agric Food Chem. 71(26) : 9951-9972.
- Sunarso, M. P., Fithriyah, N. H., & Ariatmi, R. 2022. *Pengaruh Formulasai Edible Coating Pati Pisang Raja Bulu Terhadap Penghambatan Gejala Chilling Injury pada Tomat Merah*. Jurnal Teknologi. 15(1) : 1-8.
- Sutomo Harwan. 2006. *Hubungan Kadar CaCl<sub>2</sub> Terhadap Laju Respirasi dan Pematangan Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.)*. Jurnal AGRIJATI, 3(1) : 1-5.
- Shen, Y., Sun, Y., Qiao, L., Chen, J., Liu, D., & Xingqian, Y. 2013 *Effect of UV-C Treatments on Phenolic Compounds and Antioxidant Capacity of Minimally Processed Satsuma Mandarin During Refrigerated Storage*. Journal Postharvest Biology and Technology, 76(20) : 50-57.
- Siddiq, M., Ahmed, J., Lobo, M. G., & Ozadali, F. 2012. *Tropical and Subtropical Fruits*. Australia : Postharvest Physiology, Processing and Packaging.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar : Universitas Udayana.
- Sukmawaty, Azani, & Putra, G. M. D. 2019. *Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, dan Jambu Biji pada Penyimpanan Suhu Rendah*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 8(4) : 1–19.

- Swandari, T., Basunanda, P., & Purwanto, A. 2017. *Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominansi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan*. Jurnal Agroteknologi, 1(1) :1-10.
- Tantono, E., Effendi, R., & Hamzah, F.H. 2017. *Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxymethyl Cellulose) dan Gum Arab Terhadap Mutu Velve Alpukat (Persea americana Mill)*. Jurnal Jom Faperta, 4(2) : 514–520.
- Tarigan, N. Y. S., Utama, M. S., & Kencana, P. K. D. 2016. *Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar dengan Pelapisan Minyak Nabati*. Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian, 4(1) : 1-9.
- Taufiq, F. M., Rahmawati, W., & Warji, W. 2022. *Rancangan Kemasan Buah Alpukat (Persea americana Mill) Menggunakan Serbuk Gergaji Kayu Design Packaging Avocado Fruit (Persea americana Mill) Using Wood Sawdust*. Journal Agricultural Biosystem Engineering, 1(2) : 131–139.
- Trisnowati, S., Suyadi, Wahyuni, P. S., & Adhayati, N. 2012. *Menunda Kerusakan Buah Sawo (Manilkara zapota L.) dengan Berbagai Lama Penyinaran UV-C dan Penyimpanan pada Suhu Rendah*. Jurnal Ilmu Pertanian, 15(2) : 100-112.
- Valenzuela, J. L., Palma, F., Carvajal, F., Garrido, D., & Manuel J. 2017. *Oxidative Stress Associated with Chilling Injury in Immature Fruit*. Journal Molecular Sciences, 18(7) : 1-26.
- Valero, D., Mirdehghan, S. H., Sayyari, M., & Serrano, M. 2015. *Vapor Treatments, Chilling, Storage, and Antioxidants in Pomegranates*. Journal Processing and Impact on Active Components in Food, 124(3) : 190–195.
- Widiati, A. 2019. *Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) di “Mas Pack” Terminal Kemasan Pontianak*. JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura), 8(2) : 67–76.
- Widodo, H., & Subositi, Y. 2021. *Penanganan dan Penerapan Teknologi Pascapanen Tanaman Obat*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 1(15) : 254–270.
- Yang, H., Wu, F., & Cheng, J. 2011. *Reduced Chilling Injury in Cucumber by Nitric Oxide and The Antioxidant Response*. Journal Food Chemistry, 127(3) : 1237–1242.
- Yanuriati, A., Parwiyanti, Prabawati, S., & Yuliaingsih. 2009. *Penggunaan Iradiasi UV-C Mengurangi Kerusakan dan Mempertahankan Kualitas Duku Segar*. Jurnal Pascapanen, 6(2) : 69–75.
- Yuliana. 2021. *Pembuatan Indikator Kesegaran Buah Alpukat (Persea americana*

Mill) dengan Memanfaatkan Ekstrak Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai Elemen Smart Packaging. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.

Zainal, P. W., Purwanto, Y. A., & Ahmad, U. 2017. *Identifikasi Gejala Chilling Injury Berdasarkan Perubahan pH dan Ion Leakage pada Buah Mangga Gedong Gincu*. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas,1(21) : 16–21.

