

## DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Kpawoh, J. C., Xi, Y.F., Zhang, Y. Z., and Jin, Y.F. 2002. *Polyamine Accumulation Following Hot-Water Dips Influences Chilling Injury and Decay in "Friar" Plum Fruit*. *Journal of Food Science*, 67 : 2649 – 2653.
- Ananta, W.P. 2022. *Studi Pengaruh Kemasan Perforated Terhadap Mutu Bengkoang (Pachyrhizus erosus) Terolah Minimal* [Skripsi]. Padang. Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem, Universitas Andalas.
- Arti, I. M., M.E.E Miska. 2020. *Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin pada Kemasan Plastik Perforasi dan Non-Perforasi*. *UG Jurnal*. 14(11): 34-44.
- Chen, C., Wenzhong, H., Yubo, H., Aili, J., Ruidong Z. 2016. *Effect of citric acid combined with UV-C on the quality of fresh-cut apples*. *Postharvest Biology and Technology* 111 (2016) 126-131.
- 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.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan. 1989. *Konsep Standar Buah-Buahan*. Jakarta.
- Fahmy, K., dan K, Nakano. 2014. *The Individual and Combined Influences of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Chilling-injury Suppression in Cucumber Fruit*. *Environ. Control Biol* 52(3): 149–153.
- Fitria EA, Warsiki E, Yuliasih. 2017. *Model Kinetika Perubahan Warna Label Indikator dari Klorofil Daun Singkong (Manihot Esculenta Crantz)*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 27 (1) : 17-23.
- Goukh, A. B. A., A. E. T. Shattir., E. F. M. Mahdi. 2010. *Physico-Chemical Changes During Growth and Development of Papaya Fruit*. *J. Agric Biol*. Vol 1 (5): 871-877.
- Islam, M., Wahid, K., dan Dinh, A. 2018. *Assessment of Ripening Degree of Avocado by Electrical Impedance Spectroscopy and Support Vector Machine*. *Journal of Food Quality*, Vol 2018. 1-9
- Jayas, D.S. dan Jeyamkondan, S. 2002. *Modified Atmosphere Storage Of Grains Meats Fruits and Vegetables*, *Biosystems Engineering* 82 (3): 235-251

- Julianti, E., 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda. *Jurnal Horti* 2(1).
- Kartika, Y. 2022. *Pengaruh Kemasan Perforated Dalam Mempertahankan Mutu Pisang Kepok Tanjung (Musa paradisiaca L.)* [Skripsi]. Padang. Departemen Teknik Pertanian dan Biosistem. Universitas Andalas.
- Lee K. S., I. S, Park., and D. S, Lee. 1996. *Modified Atmosphere Packaging of a Mixed Prepared Vegetable Salad Dish. Int'l Journal of Food Science and Technology* 31(1): 7-13.
- Lim, T.K. 2012. *Edible Medicinal and Non Medicinal plants : Fruits Volume 1*. New York : Springer.
- Lokasari, K. N. 2011. *Pengkajian Kemasan dalam dan Pengisi Terhadap Mutu Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) pada Kemasan Peti Kayu Selama Transportasi*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Lozano, J.E. 2006. *Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, And Deteriorative Reaction Of Technological Importance*, New York : Springer Science + Business Media.
- Mardiyanti, S. 2022. *Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Alpukat Tongar (Persea americana Mill.)*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Maryanti, T. 2007. *Teknik Pengemasan atmosfer Termodifikasi untuk mempertahankan Mutu Sayuran Campuran Terolah Minimal*. [Tesis]. Program Studi Teknologi Pasca Panen, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Mattos, L.M., Moretti, C.L. And Yosino Da Silva, E.Y. 2013. *Effects Of Modified Atmosphere Packaging On Quality Attributes And Physiological Responses Of Fresh-Cut Crisphead Lettuce*. *Cyta-Journal Of Food*. 11(4):329-397
- Mazza, G., dan Jayas, D.S. 2001. *Controlled And Modified Atmosphere Storage*, In Eskin, NAM And Robinson, D.S. (Eds.). Boca Raton : CRC Press LLC.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Fitriyono, A. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muchtadi, T.R., and F.A. Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor (ID): Alfabeta.
- Nurrasid, E.S. 1998. *Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Alpukat, Daun Murbei dan Buah Terong Ungu pada Tikus Putih*. [Skripsi]. Bandung. Universitas Padjadjaran.
- 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.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pardede, Erika. 2020. *Pengemasan Buah dan Sayur dengan Atmosfir Terkendali*. Medan: Universitas HKBP Nommensen.
- Parkin K.L., Marangoni A., Jackman R.L., Yada R.Y., Stanley D.W. 1989. *Chilling injury: a review of possible mechanism*. *Journal of Food Biochemistry* 13(2): 127-153
- Prihatman, K. 2000. *Alpukat/Avocad (Persea Americana Mill)*. Jakarta : TTG Budidaya Pertanian.
- Purwanto, Y.A., S, Oshita., Y, Makino., and Y, Kawagoe. 2012. *Indikasi Kerusakan Dingin Pada Mentimun Jepang (Cucumis sativus L.) Berdasarkan Perubahan Kebocoran Ion dan Ph*. *Jurnal Keteknik Pertanian* 26 (1): 33-37.
- Ramdani, H., & S, Fatimah. 2019. *Pendugaan Umur Simpan Cabai merah Keriting (Capsicum annum L.) dengan Metode Konvensional*. *Jurnal Comm.Horticultural*. 1(1): 13-17.
- Rismunandar. 1986. *Memperbaiki Lingkungan dengan Bercocok Tanam Jambu Mede dan Advocat*. Bandung : Sinar Baru
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging: Principles and Practice*. CRC Press. New York.
- Sadwiyanti, L., Djoko, S., dan Budiyanti, T. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.

- Saltveit, M.E. 2002. *The rate of ion leakage from chilling-sensitive tissue does not immediately increase upon exposure to chilling temperatures*. *Postharvest Biology and Technology* 26: 295- 304
- 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.
- Sauni. 2021. *Pengaruh Paparan Siklik Gas Ozon Terhadap Mutu Cabai Selama Proses Penyimpanan*. [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sayyari dkk. 2011. *Vapour Treatments with Methyl Salicylate or Methyl Jasmonate Alleviated Chilling Injury and Enhanced Antioxidant Potential during Postharvest Storage of Pomegranates*. *Food chemistry*. Elsevier. 124(3).
- Sholihati, Rokhani Abdullah, dan Suroso. 2015. *Kajian Penundaan Kematangan Pisang Raja (Musa paradisiaca Var. Sapientum L.) Melalui Penggunaan Media Penyerap Etilen Kalium Permanganat*. Bogor: IPB.
- Soltani, M., Alimardani, R., Mobli, H. dan Mohtasebi, S.S. 2015. *Modified Atmosphere Packaging Technology For Shelf-Life Extension Of Fruit And Vegetables*, *Journal Of Applied Packaging Research* 7(3): 33-59
- Sudjatha, W dan N.W Wisaniyasa. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayur)*. Denpasar : Udayana University Press.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Syafutri, M. I. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera Indica L)*. *Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XVII No.1.
- Tamimi, D. 2023. *Bulk Modified Atmosphere Packaging (MAP) dalam Mengurangi Kerusakan Dingin Buah Alpukat Tongar (Persea Americana Mill) Varietas Tongar*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Taub, A.I., dan Sighn, R.P. 1998. *Food Storage Stability*. New York : CRC Press.
- Tirkey, B., U.S. Pal, L.M. Bal, N.R. Sahoo, C.K. Bakhara, M.K. Panda. 2014. *Evaluation of physic-chemical changes of fresh-cut unripe pepaya during storage*. *J. Food Packaging and Shelf Life* I : 190-197

Wulantika, T. 2021. *Perubahan Kondisi Produk Hortikultura pada Penyimpanan Suhu Rendah dan Suhu Ruang*. Jurnal Hortuscoler. 2 (1): 20-25.







