

## DAFTAR PUSTAKA

- Antoni, R. P., Rozeff, dan Deny, N. 2008. *Perancangan Sistem Pengaturan Kecepatan Motor DC Menggunakan Zig Bee Pro Berbasis Arduino Uno ATmega 328P*. Fakultas Teknik Universitas Maritim Raja Ali Haji
- Aprilliani, F., Atmiasih, D., dan Ristono, A. 2021. *Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*) dengan Teknologi Pengolahan Citra*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Universitas Nadhatul Ulama Purwokerto, Vol.18, No.1, 1-8
- Arifiya, N. 2017. *Prediksi Kandungan Pati Pepaya IPB9 selama Penyimpanan dengan Spektroskopi NIR*. Jurnal String. Vol.1, No.3, 265-275
- Arti, I. M., dan Manurung., A. N. H. 2018. *Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*)*. Jurnal Pertanian Presisi Universitas Gunadarma. Vol.2, No. 2, 77-88
- Arukwe, U., Amadi, A. B., Duru, C. K. M., dan Aguomo. 2012. *Chemical Composition of Persea americana Leaf, Fruit and Seed*. International Journal Research and Applied Sciences, Vol.11, No.2, 349-356
- Ashari, S. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang: Bayumedia Publishing
- Aventi. 2015. *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Seminar Nasional Cendekiawan, 12-27. ISBN: 2460-8696
- Azrita, M. W., Ahmad, U., dan Darmawati, E. 2019. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat*. Jurnal Keteknikan Pertanian Departemen Teknik Mesin dan Biosistem - FATETA IPB, Vol.7, No.2, 155-162. E-ISSN: 2338-8439
- Balai Penelitian dan Pengembangan Buah Dinas Pertanian. 2000. *Karakteristik Buah Alpukat Tongar*. Jogjakarta: Dinas Pertanian Jogjakarta
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., dan Nurwantoro. 2017. *Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda*. Jurnal Teknologi Pangan Universitas Dipenogoro, Vol.1, No.2, 33-38
- BPPP. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. Jakarta: Kementerian Pertanian
- BPPT. 2005. *Alpukat (*Persea americana Mill*)*. Jakarta: Kementerian pertanian

- BPS. 2022. *Provinsi Sumatera Barat dalam Angka*. Padang: BPS Provinsi Sumatera Barat. ISSN: 0303-5328
- Budiawan, H., Mayulu, N., dan Rattu, A. J. M. 2019. *Pengaruh Pemberian Alpukat dengan atau Tanpa Senam Aerobik Terhadap Kadar Kolesterol High Density Lipoprotein (HDL) pada Wanita Dewasa Muda di Universitas Katolik De La Salle Manado*. Jurnal Institut Kesehatan dan Teknologi Graha Medika Kotamobagu, Vol.2, No.1, 82-90. P-ISSN: 2655-0288
- Chandra, A., Inggrid, H. M., dan Verawati. 2022. *Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*. Jurnal Teknik Industri Universitas Katolik Parahyangan, Vol.2, No.3. 44-53
- Dahlia, A., Haryanto, A., dan Suhandy, D. 2016. *Studi Penggunaan KMnO4 untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Muli*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, Vol.5, No.2, 67-72
- Desmiyati, Y., Ratih, H., Dewi, M. A., dan Agustin, R. 2008. *Penentuan Jumlah Total Tanin pada Daun Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan Daun Sambang Darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) secara Kolorimetri dengan Biru Prusia*. Jurnal Ortocarpus, Vol.8, No.1, 106-109
- Dinas Pertanian Yogyakarta. 2020. *Budidaya Pertanian Alpukat/avokad (*Persea americana* Mill/ *persea gratissima* Gaerth)*. <http://distan.jogjaprov.go.id/budidaya-hortikultura>
- Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI. ISBN: 978-602-416-407-2-1.
- Hala, Yusminah, dan Ali, Alimuddin. 2020. *Kandungan Total Fenol dan Kapasitas Antioksidan Buah Lokal Indonesia Sebelum dan Setelah Pencampuran*. Prosiding Seminar Nasional Biologi FMIPA UNM, 353-364. ISBN: 978-602-52965-8
- Hariyadi, T. 2018. *Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer*. Jurnal Pekayasa Proses, Vol. 12, No.2, 104-113
- Huda, A. N., Suwarno, B. S., dan Maharijaya, A. 2018. *Karakteristik Buah Melon (*Cucumis melo* L) pada Lima Stadia Kematangan*. Jurnal Agron Indonesia, Vol.3, No.46
- Kosasi, Sandy. 2002. *Sistem Penunjang Keputusan (Decision Support System)*. Jurnal Teknologi Informasi, Vol.2, No.1, 93-104
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., dan Mubarok, S. 2018. *Pengaruh Waktu Simpan terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan, dan Susut Bobot Buah Mangga *Arumanis**. Jurnal Kultivasi Universitas Padjajaran, Vol.12, No.3, 766-771

- Lopez, A. P., Franco, S. H. C., Perea, C. A. V., Solares, T. E., Gomez, L. H. H., dan Calleros, C. L. 2014. *Respiration rate and Mechanical Properties of Peach Fruit During Storage at Three Maturity Stages*. Jurnal Elsevier, Journal of Food Engineering, 142, 111-117
- Maharia, M. D. P., dan Yumiwati, M. 2017. *Pengambilan Zat Tanin dari Daun Alpukat (Persea americana Mill) Melalui Proses Ekstraksi dengan Pelarut Etanol*. Jurnal Inovasi Proses, Vo.2, No.2, 54-61
- Marsigit, Wuri. 2016. *Karakteristik Morfometrik, Proporsi, Kandungan Fenol Total dan Profil Fenol Daging Buah, Biji, Kulit alpukat (Persea americana Mill) Varietas Ijo Panjang dan Ijo Bundar*. Jurnal Agroindustri, Vol.6, No.1, 18-27. ISBN: 2088-5369
- Marsigit, Wuri., Astuti, Mary., Anggrahini, Sri., dan Naruki, Sri. 2016. *Kandungan Gizi, Rendemen Tepung, dan kadar Fenol Total Alpukat (Persea americana Mill) Varietas Ijo Panjang dan ijo Bundar*. Jurnal Agritech, Vol.26, No.1, 48-55
- Mubarak, S., Adawiyah, A. R., Rosmala, A., Rufaidah, F., Nuraini, A., dan Suminar, E. 2020. *Hormon Etilen dan Auksin serta Kaitannya dalam Pembentukan Tomat Tahan Simpan dan Tanpa Biji*. Jurnal Kultivasi, Vo.19, No.3, 1217-1222. ISBN: 1412-4718
- Muchtadi, T. R., dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Alfabeta, CV. IPB
- Mushlih, Miftahul, dan Rosyidah, Rafhani. 2020. *Statistika “Aplikasi di Dunia Kesehatan”*. Sidoarjo: UMSIDA Press
- Nainggolan, L., Indriyani, dan Yernisa. 2018. *Pengaruh Tingkat Kematangan Buah terhadap Kandungan Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak N-Heksan Kernel Biji Teh*. Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Vol.1, No.1, 354-367
- Nisah, K., dan Barat, Y. M. 2019. *Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (Persea Americana Mill) Selama Penyimpanan*. Jurnal Sains dan Teknologi UIN Ar-Raniry, Vol.1, No.1, 11-17
- Park, D. S., Tilahun, S., Heo, J. Y., dan Jeog, C. S. 2017. *Quality and Expression of Ethylene Response Genes of “Daebong” Persimmon Fruit During Ripening at Different Temperatures*. Jurnal Postharvest Biology and Technology, 133, 57-63
- Pasirulloh, M., dan Suryani, E. 2017. *Pemodelan dan Simulasi Sistem Industri Manufaktur Menggunakan Metode Simulasi Hybryds (Studi Kasus: PT. Kelola Mina Laut)*. Jurnal Teknik ITS, Vol.6, No.2, A227-A231
- Prambudhianto, P. P., Sukmono, A., Wijaya, A. P. 2017. *Pembuatan Peta Zona Nilai Ekonomi Kawasan Situs Ratu Boko Berdasarkan Willingness To Pay Menggunakan Sistem Informasi Geografis*. Jurnal Geodesi Universitas Diponegoro, Vol.6, No.4, 147-156

- Prasetyowati, P. R., dan Fera, T. O. 2010. *Pengambilan Minyak Biji Alpukat (Persea americana Mill) dengan Metode Ekstraksi*. Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya, Vol.17, No.2, 16-24
- Puspaningrum, D. H. D., dan Sumadewi, N. L. U. 2020. *Pengaruh Pengeringan Terhadap Kandungan Total Fenol dan Kapasitas Antioksidan Kulit Buah Kopi Arabika (Coffea arabika L.)*. Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol. 6, No.2, 89-95
- Putri, T. K. D., Veronika, A., Ismail, A., Kurniawaan, Y., Maxiselly, A. W., Irwan, W., dan Sutari, W. 2015. *Pemanfaatan Jenis-Jenis Pisang (banana dan plantain) Lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung*. Jurnal Kultivasi, Vol.14, No.2, 63-70
- Ramadhan, Y. A., Faqih, A., dan Dwilestari, G. 2023. *Prediksi Penjualan Handphone Di Toko X Menggunakan Algoritma Regresi Linear*. Jurnal Informatika Terpadu Nurul Fikri, Vol.9, No.1, 40-44
- Rauf, R. F., Purwanto, Y. A., dan Sobir. 2017. *Perlakuan Pascapanen Buah Kesemek Reundeu (Diosphyros kaki L.) Menggunakan Gas Karbon Dioksida*. Comm. Holticure Journal, Vol.1, No.1, 14-19
- Rodriguez-Carpena, J. G., Morcuende, D., Andrade, M. J. Kylli, P., dan Estevez, M. 2011. *Avocado (Persea americana Mill.) Phenolics, in Vitro Antioxidant and Antimicrobial Activities, and Inhibition of Lipid and Protein Oxidation in Porcine Patties*. Journal of Agricultural and Food Chemistry, Vol.59, No.11 5625-5635
- Rusmono, M., Afnidar, dan Hartinawati. 2011. *Kimia Bahan Makanan*. Banten: Universitas Terbuka
- Sadwiyanti, L., Djoko, S., dan Tri, B. 2009. *Petunjuk Teknis Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika
- Sakina, H. R., Isa, I., dan Musa, W. J. A. 2021. *Ekstraksi Senyawa Fenolik dari Biji Pepaya (Carica papaya Linn)*. Jurnal Normalita, Vol. 9. No.3, 553-561. ISBN: 2252-5920
- Setiawan, Rachmad. 2006. Mikrokontroller MCS-51. Graha ilmu : Yogyakarta
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi*. Bali: Udayana University Press. ISBN: 979-8286-76-6
- Supriyanto, E. A., dan Yulianto, W. 2022. *Pengaruh Konsentrasi ZPT Auksin dan Panjang Entres Terhadap Pertumbuhan Bibit Alpukat (Persea Americana L)*. Jurnal Inovasi Pertanian, Vol.21, No.1, 75-86
- Wahyudi, J., dan Saputra, R. H. 2016. *Penentuan Korelasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (Persea americana Mill) terhadap Gravitas Spesifik*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian Universitas Dehasen, Vol.2, No.2, 153-164



Widjanarko, S. B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Malang: Universitas Brawijaya Press

Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius

Yudiandani, A., Efendi, Raswen., dan Ibrahim. 2016. *Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea americana Mill) untuk Pembuatan Edible Film*. Jurnal Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau, Vol.3, No.2, 1-10

