

## DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, L. (2006). *Teknologi Penanganan Buah dan Sayuran*. Bumi Aksara.
- Ambarsari, I., Choliq, A., & Bahri, S. (2007). Potensi Pengembangan Agroindustri Jambu Biji Merah di Kabupaten Banjarnegara (Studi Kasus Desa Kaliwunggu, Kecamatan Mandiraja). *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 5(1), 31–40.
- Ardi, W. S. (2016). Studi Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Seledri (*Apium graveolens*, L.) selama Penyimpanan. Universitas Andalas.
- Asgar, A., Musaddad, D., Setyabudi, D. A., & Hasan, Z. H. (2015). Teknologi Ozonisasi Untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai *Cultivar* Kencana Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 20. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v12n1.2015.20-26>
- Asgar, A., Sugiarto, A. T., Sumartini, & Ariani, D. (2011). Kajian Ozonisasi (O3) Terhadap Karakteristik Kubis Bunga (*Brassica oleracea* var. botrytis) Segar Selama Penyimpanan Pada Suhu dingin. *Berita Biologi*, 10(6), 787–795.
- Awanis. (2013). Kombinasi Suhu Air dan Lama Perendaman Pada *Hydrocooling* Untuk Mempertahankan Kesegaran Sawi Hijau (*Brassica juncea*). In *Jurnal Institut Pertanian Bogor*. Institut Pertanian Bogor.
- Azaria, I. P. (2021). Kajian Penundaan Waktu *Precooling Terhadap* Mutu Pare Selama Penyimpanan. Universitas Andalas.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Jambu Biji (SNI 7418:2009)*.
- BPS Sumatera Barat. (2024). Sumatera Barat Dalam Angka 2023. *Berita Resmi Badan Pusat Statistik*, 54.
- Carrasco, M., Rozas, J. M., Alcaíno, J., Cifuentes, V., & Baeza, M. (2019). *Pectinase Secreted by Psychrotolerant Fungi: Identification, Molecular Characterization and Heterologous Expression of a Old-Active Polygalacturonase from Tetracladium sp.* *Microbial Cell Factories*, 18(1). <https://doi.org/10.1186/s12934-019-1092-2>
- Contigiani, E. V., Jaramillo-Sánchez, G., Castro, M. A., Gómez, P. L., & Alzamora, S. M. (2018). *Postharvest Quality of Strawberry Fruit (Fragaria x Ananassa Duch cv. Albion) as Affected by Ozone Washing: Fungal Spoilage, Mechanical Properties, and Structure.* *Food and Bioprocess Technology*, 11(9), 1639–1650. <https://doi.org/10.1007/s11947-018-2127-0>
- Direktorat Jenderal Hortikultura. (2017). Laporan Kinerja Direktorat Jenderal

Hortikultura Tahun 2017.

Dumadi, T. H. (2001). Pengaruh Penyimpanan dengan Plastik *Wrapping* terhadap Masa Simpan Pisang “*Cavendish*.” *Jurnal Hortikultura*, 11(2), 98–104.

Eutech, Syarifatama (2019). *Spesifications Eutech pH SPEAR Waterproof pH Tester*. 16 Januari 2025. <https://syarifatama.com/product/eutech-phspear-waterproof-ph-tester/>

Evans, L. S., & Ting, I. P. (1973). *Ozone-Induced Membrane Permeability Changes*. *American Journal of Botany*, 60(2), 155–162. <https://doi.org/10.1002/j.1537-2197.1973.tb10212.x>

Gomes, B. A. F., de Barros, H. E. A., Natarelli, C. V. L., Zitha, E. Z. M., Carvalho, E. E. N., & de Barros Vilas Boas, E. V. (2023). *Effect of Hydrocooling on Postharvest Storage of Sorrel (Rumex acetosa L.)*. *Food Chemistry Advances*, 3(July). <https://doi.org/10.1016/j.focha.2023.100394>

Haifan, L. (2017). Pengaruh Ozonisasi dan Kemasan untuk Mereduksi Residu Pestisida dan Mempertahankan Karakteristik Kesegaran Cabai Merah dalam Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(1), 45–52.

Han, Z., Wang, Z., Bi, Y., Zong, Y., Gong, D., Wang, B., Li, B., Sionov, E., & Prusky, D. (2021). *The Effect of Environmental pH During Trichothecium Roseum (Pers.:Fr.) Link Inoculation of Apple Fruits on The Host Differential Reactive Oxygen Species Metabolism*. *Antioxidants*, 10(5). <https://doi.org/10.3390/antiox10050692>

Horwitz, W. and L. G. W. L. (2005). *Of ficial Methods of Ana ysis of AOAC International 18th Edition*, 2005. *Official Methods of Analysis of AOAC Inernational 18th Edition*, 2005, d, 4–5.

Ifmalinda, I., & Windasari, R. W. (2018). Kajian Jenis Media Simpan Terhadap Mutu Pisang *Cavendish (Musa parasidiaca ‘Cavendish’)*. *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 1–14. <https://doi.org/10.17969/rtp.v11i2.11273>

Indrasari, M. A. (2009). Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Seledri ( *Apium graveolens L.*). Institut Pertanian Bogor.

Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2020a). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15–22. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.1.15-22>

Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2020b). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15–22. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.1.15-22>

Lestari, A. R. W. R. (2024). Pengaruh Ketinggian Jatuh dan Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Mutu Buah Jambu Biji ( *Psidium guajava L.* ).

Li, Y., Yang, Y., Yu, A. N., & Wang, K. (2016). *Effects of Reaction Parameters on Self-Degradation of L-Ascorbic Acid and Self-Degradation Kinetics*. *Food Science and Biotechnology*, 25(1), 97–104. <https://doi.org/10.1007/s10068-016-0014-x>

Minas, I. S., Vicente, A. R., Dhanapal, A. P., Manganaris, G. A., Goulas, V.,

- Vasilakakis, M., Crisosto, C. H., & Molassiotis, A. (2014). *Ozone-induced Kiwifruit Ripening Delay is Mediated by Ethylene Biosynthesis Inhibition and Cell Wall Dismantling Regulation*. *Plant Science*, 229, 76–85. <https://doi.org/10.1016/j.plantsci.2014.08.016>
- Mustapha, A. T., Zhou, C., Wahia, H., Amanor-Atiemoh, R., Otu, P., Qudus, A., Fakayode, O. A., & Haile. (2020). *Sonozonation: Enhancing the Antimicrobial Efficiency of Aqueous Ozone Washing Techniques On Cherry Tomato*. *Ultrasonics Sonochemistry*, 105059. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2020.105059>
- Nayak, S. L., Sethi, S., Sharma, R. R., Sharma, R. M., Singh, S., & Singh, D. (2020). *Aqueous Ozone Controls Decay and Maintains Quality Attributes of Strawberry (Fragaria × Ananassa Duch.)*. *Journal of Food Science and Technology*, 57(1), 319–326. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04063-3>
- Nofriyanti, S. (2017). Pengaruh Waktu Penundaan *Hydrocooling* Terhadap Umur Simpan Sayur Caisim (*Brassica juncea*, L.). Universitas Andalas.
- Norlita, W., & KN, T. S. (2017). Pemanfaatan Jambu Biji Bagi Kesehatan Pada Masyarakat Di Desa Sialang Kubang Kecamatan Perhentian Raja, Kampar. *Photon: Jurnal Sain Dan Kesehatan*, 7(02), 131–133. <https://doi.org/10.37859/jp.v7i02.518>
- Parimin. (2005). Jambu Biji: Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya.
- Prasanna, V., Prabha, T. N., & Tharanathan, R. N. (2007). *Fruit Ripening Phenomena-an Oerview*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 47(1), 1–19. <https://doi.org/10.1080/10408390600976841>
- Purwadi, A., Usada, W., & Isyuniarto. (2007). Pengaruh Lama Waktu Ozonasi terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Prosiding PPI - PDIPTN*, 234–242.
- Ruzaina, I., Norizzah, A. R., Halimahton Zahrah, M. S., Cheow, C. S., Adi, M. S., Noorakmar, A. W., & Mohd. Zahid, M. (2013). *Utilisation of Palm - Based and Beeswax Coating on The Postharvest-life of guava (Psidium guajava L.) During Ambient and Chilled Storage*. *International Food Research Journal*, 20(1), 265–274.
- Sampurno, R. B. 2006. (2006). Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan.
- Saraslifah, Nur, M., & Arianto, F. (2016a). Pengaruh Ozon yang Dibangkitkan Melalui Reaktor Plasma Berpenghalang Dielektrik Elektroda Silinder Spiral Terhadap Pengawetan Cabai. *Youngster Physics Journal*, 5(4), 319–326
- Sari, M., & Simbolon, J. (2020). Prediksi Laju Respirasi Terong dengan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Agroteknosains*, 4(2), 21–27.
- Senthilkumar, S., Vijayakumar, R. M., & Kumar, S. (2015). *Advances in Precooling Techniques and Their Implications in Horticulture Sector*. *International Journal of Environmental & Agriculture Research*, 1(1), 24–30.
- Singh, S. P., & Pal, R. K. (2008). *Controlled Atmosphere Storage of Guava*

- (*Psidium guajava* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 47(3), 296–306. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.08.009>
- Soedjito, H. (2008). Budi Daya Jambu Merah. Kanisius.
- Suwardana, M. N. P. (2021). Pengaruh Keragaman Dari Hasil Ekstraksi Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan Komersial Kualitas Permen Jelly Dua Varietas Jambu Biji. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Taiye Mustapha, A., Zhou, C., Wahia, H., Amanor-Atiemoh, R., Otu, P., Qudus, A., Abiola Fakayode, O., & Ma, H. (2020). Sonozonation: Enhancing the Antimicrobial Efficiency of Aqueous Ozone Washing Techniques on Cherry Tomato. *Ultrasonics Sonochemistry*, 64, 105059. <https://doi.org/10.1016/j.ultsonch.2020.105059>
- Teke, S., Nur, M., & Winarni, T. A. (2014). Produksi Ozon Dalam Reaktor *Dielectric Barrier Discharge Plasma (DBDP)* Terkait Panjang Reaktor dan Laju Alir Udara. *I7(1)*, 25–32.
- Usni, A., Karo-karo, T., & Yusraini, E. (2016). Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(3), 293–303.
- Verbeyst, L., Bogaerts, R., Van der Plancken, I., Hendrickx, M., & Van Loey, A. (2013). *Modelling of Vitamin C Degradation during Thermal and High-Pressure Treatments of Red Fruit. Food and Bioprocess Technology*, 6(4), 1015–1023. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0784-y>
- Wati Pade, S. (2019). *Edible Coating* Pati Singkong terhadap Mutu Nanas terolah Selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 13–18.
- Widodo, W., Sutrisno, J., & Hadiwiyoto, S. (2009). Fisiologi Pascapanen. Gadjah Mada University Press.
- Widodo, W., Sutrisno, J., & Hadiwiyoto, S. (2013). Teknologi Pascapanen Buah Tropis. Gadjah Mada University Press.
- Wulantika, T. (2021). Perubahan Kondisi Produk Hortikultura pada Penyimpanan Suhu Rendah Dan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(1), 20–25. <https://doi.org/10.58466/lipida.v4i1.1508>
- Zhao, J., Xie, X., Dai, W., Zhang, L., Wang, Y., & Fang, C. (2018). *Effects Of Precooling Time and 1-MCP Treatment On 'Bartlett' Fruit Quality During The Cold Storage.* *Scientia Horticulturae*. <https://doi.org/10.1016/J.SCIENTA.2018.06.049>