

DAFTAR PUSTAKA

- Afani, F. N. (2016). Pengaruh Perbandingan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Dengan Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan Jenis Jambu Biji Terhadap Karakteristik Jus. [Skripsi] Bandung. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Pasundan.
- Akilie, M. S. (2021). Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Agritechnology*, 3(1), 35. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i1.55>
- Ali, M. M., Hashim, N., Aziz, A., & Lasekan, O. (2022). *Shelf life prediction and kineticsof quality changes in pineapple (Ananas comosus) varieties at different storage* Horticulturae. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8110992>
- 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.[Skripsi] Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Asgar, A., Musaddad, D., Setyabudi, D. A., & Hassan, Z. H. (2015). Teknologi Ozonisasi Untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai Cultivar Kencana Selama Penyimpanan. *Jurnal Pertanian* 12(1), 20–26.
- Aslam, R., Alam, M. S., & Saeed, P. A. (2020). *Sanitization Potential of Ozone and Its Role in Postharvest Quality Management of Fruits and Vegetables*. *Food Engineering Reviews*, 12(1), 48–67. <https://doi.org/10.1007/s12393-019-09204-0>
- Azaria, I. P. (2021). Kajian Penundaan Waktu *Precooling* Terhadap Mutu Pare Selama Penyimpanan. [Skripsi] Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik. (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023. <https://www.bps.go.id/id/statisticstable/2/NjIjMg%7B%5C%25%7D3D%7B%5C%25%7D3D/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Jambu Biji (SNI 7418:2009).
- Bolel, H., Koyuncu, M., & Erbaş, D. (2019). *The combined effect of controlled atmosphere with ozone and prochloraz treatment on storage life and quality of pomegranate cv. Hicaznar*. 8195–202. <https://doi.org/10.29278/azd.555195>
- Buluc, O., & Koyuncu, M. A. (2021). *Effects of Intermittent Ozone Treatment on Postharvest Quality and Storage Life of Pomegranate*. *Ozone: Science and Engineering*, 43(5), 427–435. <https://doi.org/10.1080/01919512.2020.1816449>

- Cahyono, B. (2010). *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Yogyakarta; Lily Publisher.
- 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>
- Departemen Kesehatan RI. (2016). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Fadhilah, A. Susanti, S. Gultom, & Tumiur. (2018). Karakterisasi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pembelajarannya*, 1670.
- Haifan, M. (2017). Review Kajian Aplikasi Teknologi Ozon untuk Penanganan Buah , Sayuran dan Hasil Perikanan (*Review Study of Ozone Technology Applications for Handling Fruits , Vegetables and Fishery Products*). *Jurnal IPTEK*, 1(1), 15–21.
- Han, Q., Gao, H., Chen, H., Fang, X., & Wu, W. (2017). *Precooling and ozone treatments affects postharvest quality of black mulberry (Morus nigra) fruits*. *Food Chemistry*, 221, 1947–1953. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2016.11.52>
- Khawarizmi, M. A., & Phebe, D. (2018). *PJSRR (2018) 4(2): 29-35 Ozone Application in Fresh Fruits and Vegetables*. *Pertanika Journal of Scholarly Research Reviews*, 4, 29–35. <http://www.pjsrr.upm.edu.my/>
- Kumari, P., Mankar, A., Karuna, K., Homa, F., Ilahy, R., & Siddiqui, M. W. (2024). *Assessment of bioactive compounds, antioxidant potential, and enzymatic activity in different guava (Psidium guajava) cultivars*. *Crop Science*. <https://doi.org/10.1002/csc2.21223>
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana W. S. (2020). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(1), 15–22. <https://doi.org/10.19028/jtep.08.1.15-22>
- Marlina, L. Y., Aris Purwanto, & Usman Ahmad. (2014). Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1), 65–72.
- Lu, Y., Edwards, A., Chen, Z., Tseng, T.-S., Li, M., Gonzalez, G., & Zhang, K. (2021). *Insufficient Lycopene Intake Is Associated With High Risk of Prostate Cancer: A Cross-Sectional Study From the National Health and Nutrition Examination Survey (2003–2010)*. *Frontiers in Public Health*, 9. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2021.792572>

- Mamonto, O. I. C., Dr. Ir. Lady. C. Ch. E. Lengkey, Ms., & Dr. Ir. Frans. Wenur, M. (2020). Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik Terhadap Umur Simpan Sayur Selada (*Lactuca ativa* L.) Selama Penyimpanan Dingin. *Journal COCOS*, 4(4), 110–121.
- Mareta, D. T., & Nur, S. (2011). Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. *Mediagro*, 7(1), 26–40.
- Pandiselvam, R., Subhashini, S., Priya, E. B., Kothakota, A., Ramesh, S., & Shahir, S. (2018). *Ozone based food preservation: a promising green technology for enhanced food safety*. *Ozone: Science & Engineering*, 41, 17–34. <https://doi.org/10.1080/01919512.2018.1490636>
- Parimin. (2005). *Jambu Biji : Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Bogor: Penebar Swadaya
- Pérez, A., Sanz, C., Ríos, J., Olías, R., & Olías, J. (1999). *Effects of ozone treatment on postharvest strawberry quality*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 47 4, 1652–1656. <https://doi.org/10.1021/JF980829L>
- Puspitasari, A. M., & Seftiono, H. (2023). Pengaruh Alginat Sebagai Edible Coating Terhadap Kualitas Buah Potong Klimakterik : Kajian Pustaka. *Jurnal Teknologi*, 15(2), 305–314.
- Qanytah. (2004). *Kajian Perubahan Buah Manggis Dengan Perlakuan Precooling dan Penggunaan Giberelin Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Teknologi Bogor.
- Ratna, Ichwana, & Mulyanti. (2014). Aplikasi *Pre-Cooling* pada Penyimpanan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen. *Jurnal Edubio Tropika*, 2(1), 164–168.
- Ritonga, A. M., Furqon, F., & Ifadah, R. N. (2020). Identifikasi Perubahan Sifat Fisik Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) Selama Masa Penyimpanan pada Pendingin Evaporatif Termodifikasi. *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian* 4(2),112–<https://doi.org/10.33019/agrosainstek.v4i2.121>
- Rusdi, U. D., & Suliasih, N. (2002). Ozonisasi dan Kualitas Air Susu. *Jurnal Bionatura*, 4(2), 96–107.
- Salimah, D. M., Lindriati, T., Purnomo, B. H., Teknologi, J., Pertanian, H., Teknologi, F., & Universitas, P. (2015). Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02).
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah Dan Sayuran)*. [Skripsi] Bali. Fakultas Pertanian. Universitas Udayana.

- Sugianti, C., & Pakpahan, F. (2018). Pengaruh *Hot Water Treatment* (Hwt) Terhadap Busuk Buah dan Kandungan Buah Salak Pondoh. *Prosiding Seminar Nasional PERTETA*.
- Widodo, S. E., Kamal, M., & Aprianti, D. (2016). Suhu Simpan Terhadap Masa Simpan dan Mutu Jambu Biji (*Psidium guajava* L .) ‘ Crystal .’ *Jurnal Agrotek Tropika*, 4(1), 29–35.
- Widodo, S. E., Kamal, M., Zulferyenni, Z., & Aprianti, D. (2016). Pengaruh 1-*Methylcyclopropene* (1-Mcp), Kitosan, dan Suhu Simpan Terhadap Masa Simpan dan Mutu Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) ‘CRYSTAL’.’ *Jurnal Agrotek Tropika*, 4(1), 29–35. <https://doi.org/10.23960/jat.v4i1.1896>

