

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Moniem, E. A., Youssef, K. M., & Ali, F. H. (2022). *Effect of Ozone Gas on Quality and Shelf Life of Fresh-cut Avocado During Cold Storage*. *Egyptian Journal of Chemistry*, 65(10), 335–345.
- Abu-Kpawoh, J.C., Y.F. Xi, Y.Z. Zhang, and Y.F.Jin, 2002. *Polyamine Accumulation Following Hot-Water Dips Influences Chilling Injury and Decay in “Friar” Plum Fruit*. *Journal of Food Science*. 67 (7) : p. 2649-2653.
- Afrianti, L. H. 2010. *Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Aguayo, Encarna, Victor H. Escalona, Fransisco Artes. 2004. *Quality of Fresh-Cut Tomato as Affected by Type of Cut, Packaging, Temperature and Storage Time*. *European Food Research and Technology*. 219(5): 492-499
- Alhamdan, A. 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.
- Andreas, V. E. 2013. *Pengaruh Suhu Dan Kemasan Terhadap Mutu Bibit Bawang Merah (Allium ascalonicum L.)*. [Skripsi]. Bogor : Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Aprilliani, F., D, Atmiasih., A, and Ristiono. 2021. *Evaluasi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (Persea americana Mill) Dengan Teknologi Pengolahan* Citra. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 18(1): 1-7.
- Ardiansyah, R. 2010. *Alpukat*. Surabaya: Jepe Press Media Utama.
- Asgar, A., A.T. Sugiarto., Sumartini., D, Ariani. 2011. *Kajian Ozonisasi (O3) Terhadap Karakteristik Kubis Bunga (Brassica oleracea var. botrytis) Segar Selama*

Penyimpanan pada Suhu Dingin. Berita Biologi 10(6): 787-795.

Asiah, N., L. Cempaka., K. Ramadhan., S. H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.

Azrita, M.W. 2019. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat*. Jurnal Keteknikan Pertanian 7(2): 155–162.

Badan Karantina Pertanian. 2015. *Pedoman Sertifikat Fitosanitari Buah Alpukat Indonesia*. <https://karantina.pertanian.go.id>. Diakses 20 Mei 2022.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020*. <https://bps.go.id/>. Diakses 20 Mei 2022.

Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. <https://balitbu.litbang.pertanian.go.id>. Diakses 20 Mei 2022.

Chatib, O. C. 2016. *Kajian Penyinaran Sinar Uv-C dalam Mempertahankan Cabai (Capsicum annum L.) Selama Penyimpanan*. Prosiding Seminar Nasional, ISSN : 2548-5040.

Despita, L. 2019. *Studi Penggunaan Ozon Untuk Mengurangi Chilling Injury Pada Mentimun (Cucumis sativus L.)*. [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Dewi, D. F. 2021. *Pengaruh Paparan Siklik Ozon Terhadap Karakteristik Mutu Bawang Merah (Allium ascalonicum L.)*. [Skripsi]. Padang. Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Fahmy, K., and 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.

- Fahmy, Khandra, Kohei Nakano, Fidela Violalita. 2015. *Investigation on Quantitive Index of Chilling Injury in Cucumber Fruit Based on The Electrolyte leakage and Malondialdehyde Content. Advanced Science Engineering Information Technology*. 5 (3): 2088-5334.
- Fonseca, S. C., Oliveira, F. A. R., dan Brecht, J. K. 2002. *Modelling Respiration Rate of Fresh Fruits and Vegetables For Modified Atmosphere Packages : a review. Journal of Food Eng.* 52: 99–119.
- Fresh Knowledge. (n.d.). Avocado – Disorders and Diseases. Freshknowledge.eu. Diakses Juli, 2025, dari <https://www.freshknowledge.eu/en/increase-your-knowledge/crops/avocado/avocado-disorder-and-diseases.htm>.*
- Frontiers. 2024. *Effect of Packaging and Cold Storage on Postharvest Quality and Shelf Life of 'Hass' Avocado Fruit. Frontiers in Sustainable Food Systems*, 8: 1473731.
- Glowacz, Marcin, Richard Colgan, Deborah Rees. 2015. *Influence of Continuous Exposure to Gaseous Ozone on the Quality of Red Bell Peppers, Cucumbers and Zucchini. Postharvest Biology and Technology*. 99: 1-8.
- Gupta, V. K., & Sharma, S. (2009). *Ozone: A natural sterilant for fruits and vegetables. Journal of Food Science and Technology*, 46(2), 121–130.
- Guzel-Seydim, Z. B., A.K. Greene., and A. C. Seydim. 2004. *Use Of Ozone In The Food Industry, LWT-Food Sci. Technology* 37(4): 453-460.
- Haifan, M. 2017. *Review Kajian Aplikasi Teknologi Ozon untuk Penanganan Buah, Sayuran dan Hasil Perikanan. Jurnal IPTEK* 1(1): 15-21.

- Harianingsih. 2010. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (coater) Pada Buah Stroberi*. [Tesis]. Semarang. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro.
- Harling, A. 2009. *The Role of Ozone in the Plasma-catalytic Destruction of Environmental Pollutants*. *Science Direct: Applied Catalysis B: Environmental*. Diakses 20 Mei 2022.
- Hartoyo, B., and Y. A. Rachma. 2022. *Pemanfaatan Teknologi Ozon Sebagai Green Technology pada Penanganan Hasil Pertanian*. *Jurnal Agrifoodtech* 1 (2): 68-80.
- Hasbullah, R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi Atmosfir Terkendali*. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 21(4): 419-427.
- Julianti, T. 2011. *Karakteristik Mutu Buah Alpukat (Persea Americana Mill) Selama Penyimpanan pada Berbagai Suhu dan Kemasan*. [Skripsi]. Medan. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest Biology and Technology:an Overview*. In “*Postharvest Technology of Horticultural crops*” (ed. By Kader, A. A.), Ed. 3 Univ. California, Div. Agric. Nat Resour., Oakland, CA, 39-47.
- Kurniawan RF. *Khasiat dahsyat alpukat: Mengobati & mencegah semua penyakit*. Jakarta: Lembar Langit Indonesia; 2014. hlm. 41–43.
- Melo, L. F. M., Ferreira, M. A. M., Silva, J. B. G., dan Silva, F. L. H. 2022. *Application of Ozone in the Postharvest Quality of Lychee During Cold Storage*. *Journal of Food Biochemistry*, 46(5): e14139.
- Palou L., J. L, Smilanick., C. H,Crisosto., M, Mansour. 2001. *Effects of Gaseous Ozone Exposure on The Development of*

Green and Blue Molds on Cold Stored Citrus Fruit. Plants Dis. 85(6): 632-8.

- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah : Prof. Ir. Kamaryani dan Tjitrosoepomo. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Paul, V., R. Pandey, and G.C. Srivastava. 2012. *The Fading Distinctions Between Classical Patterns of Ripening In Climacteric and Non-climacteric Fruit and The Ubiquity of Ethylene-an Overview. Journal of Food Science and Technology*. 49: 1–21.
- Permata, I. S. 2020. *Analisis Mutu Fisik Alpukat (Persea americana L.) dengan Lama Pengangkutan Berbeda*. [Skripsi]. Pekanbaru. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Purwanto, Y. A., S, Oshita., Y, Makino., Y, Kawagoe., 2012. *Indikasi Kerusakan Dingin pada Mentimun Jepang (Cucumis sativus L.) Berdasarkan Perubahan Ion Leakage dan pH*. Jurnal Keteknikan Pertanian. 26(1): 33-37.
- Rahmi, M. L. 2021. *Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Alpukat (Persea americana Mill) Varietas Solok*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Reyes, V. 1998. *Packaging and Shelf Life Extension of Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Bul. Pasca panen Hort. 1 (3), 1-5.
- Rismunandar. 1986. *Memperbaiki Lingkungan dengan Bercocok Tanam Jambu Mete dan Avocado*. Bandung: Sinar Baru.
- Rochman, A. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*.

- [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Alpukat*. Jakarta: Penerbit Kanisius (anggota IKAPI).
- Saltveit, M. E. 1989. *Effect of Temperature on The Respiration and Ethylene Production of Mature-green Tomato Fruit. Postharvest Biology and Technology*, 13: 47–54.
- 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(3): 295–304.
- Safaryani, N., Haryanti, S., dan Hastuti, E. D. 2007. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (Brassica oleracea L.)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi Sel, 15(2):39–45.
- Shabrina, F. 2016. *Penanganan Pascapanen Buah Alpukat (Persea americana Mill)*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Institut Pertanian Bogor.
- Siddiq, M., J, Ahmed., M.G, Lobo., F, Ozadali. 2012. *Tropical and Subtropical Fruits: Postharvest Physiology, Processing and Packaging*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan, BAPPENAS. 2020. *ALPUKAT (Persea americana Mill / Presea gratissima Gaerth)*. <https://distan.jogjaprovo.go.id>. Diakses 30 Juli 2022.
- Smilanick, J. L., Margosan, D. M., and Mlikota Gabler, F. 2002. *Impact of ozonated water on the quality and shelf-life of fresh citrus fruit, stone fruit, and table grapes. Zone Sci. Eng.* 24 : 343-356.
- Sudjatha, W dan N.W Wisaniyasa. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayur)*. Denpasar: Udayana University Press.

- Tesfay, S. Z., Magwaza, L. S., dan Mditshwa, A. 2021. *The Combined Effect of Edible Coating, Containing Moringa and Ozonated Cold Storage in Avocado (Persea Americana) Fruit Quality*. *Acta Horticulturae*, 1306: 255–262.
- Toivonen, P. M. A., & Brummell, D. A. (2008). *Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables*. *Postharvest Biology and Technology*, 48(1), 1–14.
- Toivonen, P., & Stan, S. 2004. *The Effect of Washing on Physicochemical Changes in Packaged, Sliced Green Peppers*. *Int J Food Sci Technol*, 39(1):43-51
- Umami, D. M. 2009. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam CaCl₂ terhadap pematangan buah alpukat (Persea americana Mill.)*. [Skripsi]. Malang. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Wahyuningrum, S. 2021. *Pengaruh Perlakuan Ozon dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Pisang Kepok Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Wang, Y., Zhuang, H., & Hou, L. (2010). *Effect of ozone treatment on antioxidant capacity and membrane permeability in stored muskmelon*. *Food Chemistry*, 120(4), 1151–1155.
- Yulia, D. T. 2020. *Desain Kemasan Buah Alpukat (Persea americana Mill) Selama Transportasi dan Penyimpanan*. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Zhou, R., Mo, Y., Li, Y., Zhao, Y., & Zhang, G. (2020). *Combined Treatment With Ozone Fumigation and Low-temperature Fluctuation Alleviates Chilling Injury and Maintains Quality of Peach Fruit*. *Foods*, 9(2), 234