

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Ridwan, & Tinggogoy, D. D. (2021). Tingkat Keberhasilan Sambung Pucuk Alpukat (*Persea americana* Mill) pada Waktu Penyambungan yang Berbeda. *Jurnal Agropet*, 18(2): 34–40.
- Akilie, M. S. (2020). Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Agritechnology*, 3(1): 35–41.
- Arpaia, M. L., Collin, S., Sievert, J., & Obenland, D. (2018). 'Hass' Avocado Quality as Influenced by Temperature and Ethylene Prior to and During Final Ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 140: 76–84.
- Azhike, V. Y. D. E. (2022). Kinetika Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) akibat Proses Sortasi dan Grading. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Azrita, M. W., Ahmad, U., & Darmawati, E. (2020). Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(2): 155–162.
- Bill, M., Sivakumar, D., Thompson, A. K., & Korsten, L. (2014). Avocado Fruit Quality Management During The Postharvest Supply Chain. *Food Reviews International*, 30(3).
- Blongkod, N. A. (2016). Kajian Pengaruh Pra Pendinginan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli. *In Cocos*, 7(5): 1–10.
- BPS. (2023). Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2022. Diakses pada 22 Januari 2024 dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg==/production-of-fruits.html>
- Brat, P., Bugaud, C., Guillermet, C., & Salmon, F. (2020). Review of Banana Green Life Throughout the Food Chain: From Auto-Catalytic Induction to the Optimisation of Shipping and Storage Conditions. *Scientia Horticulturae*, 262: 1–13.
- Dahlan, S. A., Kasim, R., Liputo, S. A., & Mutsyahidan, A. M. A. (2024). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Kimia Buah Alpukat Pascapanen. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(1): 156–171.
- Fauziah, I. A. N., Zackiyah, & Sholihin, H. (2021). Pengaruh

- Penggunaan 1-metilsiklopropena Terhadap Kualitas Buah Klimaterik Pascapanen. *Chemica Isola*, 1(2): 49–57.
- Fonseca, S. C., Oliveira, F. A. R., & Brecht, J. K. (2002). *Modelling Respiration Rate of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a Review*. *Journal of Food Engineering*, 52(2): 99–119.
- Fresmiyanti, M. (2023). Kajian Pelilinan Terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Varietas Mega Paninggahan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Kader, A. A. (2002). *Biological Factors Involved in Deterioration. Postharvest Biology and Technology*, 39–47.
- Kafkaletou, M., Velliou, A., Christopoulos, M. V., Ouzounidou, G., & Tsantili, E. (2023). *Impact of Cold Storage Temperature and Shelf Life on Ripening Physiology, Quality Attributes, and Nutritional Value in Apricots—Implication of Cultivar*. *Plants*, 12(15): 1–17.
- Kampungbibit.com. (2020). Alpukat Tongar. Diakses pada 20 Maret 2024 dari <https://kampungbibit.com/product/alpukat-tongar/>
- Kassim, A., Workneh, T. S., & Bezuidenhout, C. N. (2013). *A review on postharvest handling of avocado fruit*. *African Journal of Agricultural Research*, 8(21): 2385–2402.
- Lestari, R. (2017). Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(2): 177–184.
- Mardiyanti, S. (2022). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Alpukat Tongar (*Persea americana* Mill). [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Nurjanah, S. (2002). Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura*, 4(3): 148–156.
- Pah, Y. I., Mardjan, S. S., & Darmawati, E. (2020). Aplikasi *Coating* Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3): 105–112.
- Panyauri, A. Y. T. (2020). Uji Aktivitas Antibakteri Liofilisat

- Polisakarida Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. In *Journal*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Farmasi. Universitas Hasanuddin.
- Paul, V., Pandey, R., & Srivastava, G. C. (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): 1–21.
- Pinhero, R. G., Coffin, R., & Yada, R. Y. (2009). *Post-harvest Storage of Potatoes*. In *Advances in Potato Chemistry and Technology (First Edit, Issue 5)*. Elsevier Ltd.
- Ramlan, N. (2018). Alpukat (*Persea americana* Mill / *Persea gratissima* Gaerth). In *Budidaya Pertanian*.
- Sadwiyanti, L., Sudarso, D., & Budiyaniti, T. (2009). Budidaya Alpukat. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Sukmawaty, Azani, M., & Putra, G. M. D. (2019). Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, dan Jambu Biji pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 8(4): 280–292.
- Triardianto, D., Adhamatika, A., & Sucipto, A. (2022). Pengaruh Suhu Terhadap Parameter Fisik Pisang Kepok (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *Agrosaintifika*, 5(1): 11–16.
- Watkins, C. B. (2016). *Transport of Fresh Produce*. In *Encyclopedia of Applied Plant Sciences (Second Edi, Vol. 1)*. Elsevier.
- Wills, R., & Golding, J. (2016). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetable*.

