

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Karantina Pertanian. 2015. Pedoman Sertifikasi Fitosanitari Buah Alpukat. Jakarta: Pusat Karantina Tumbuhan dan Keamanan Hayati Nabati, Badan Karantina Pertanian. Tersedia pada: <https://karantina.pertanian.go.id> [diakses 15 Desember 2024].
- Caleb, O. J. (2013). *Modified Atmosphere Packaging Technology of Fresh and Fresh-cut Produce and the Microbial Consequences-A Review. Food and Bioprocess Technology*, 6(2), 303–329. <https://doi.org/10.1007/s11947-012-0932-4>
- Hasbullah, R., Niam, A. G., Pujantoro, L., & Mardjan, S. (2018). Pengaruh Suhu Terhadap Permeabilitas Gas pada Plastik Film untuk Pengemasan secara Atmosfir Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 7(3), 133. <https://doi.org/10.23960/jtep-1.v7i3.133-141>
- Hutchings, N., Smyth, B., Cunningham, E., & Mangwandi, C. (2021). *Development of a mathematical model to predict the growth of Pseudomonas spp. in, and film permeability requirements of, high oxygen modified atmosphere packaging for red meat. Journal of Food Engineering*, 289(March 2020), 110251. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110251>
- Ishikawa, Y., Hirata, T., & Hasegawa, Y. (1997). *Development of Simple Gas Permeability Measurement for Polymeric Films Vol.6 No.4 (1997).pdf. Japanese Packaging Society Journal*, 6(4), 213–220. <https://doi.org/10.11501/3361787>
- Khasanah, R. P. (2017). Analisis Matematis Permeabilitas Gas O₂ dan Uap Air pada Berbagai Jenis dan Ketebalan Plastik Pengemas Makanan. 6–7.
- Mulyawanti, I., Syaefullah, E., & Amiarsi, D. (2018). Teknologi Pengemasan Atmosfir Termodifikasi (Modified Atmosphere Packaging/Map) Dan Vakum Pada Buah Durian. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n1.2017.1-10>
- Nuridayat, N., Sabahannur, S., & Alimuddin, S. (2022). Pengaruh

- Suhu dan Jenis Kemasan terhadap Umur Simpan dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). *AgrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 3(2), 37–46. <https://doi.org/10.33096/agrotekmas.v3i2.245>
- Putri, Y. R., Khuriyati, N., & Sukartiko, A. C. (2020). *Effect of Temperature and Packaging on Physical Quality of Curly Red Chili (Capsicum annum L.) During Storage. Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 80–93.
- Tamimi, D. (2023). *Bulk Modified Atmosphere Packaging (MAP) dalam Mengurangi Kerusakan Dingin Buah Alpukat (Persea americana Mill.) Varietas Tongar*. 1–23.
- Tiro, A. P. B. (2021). Pengaruh Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Fisik Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Selama Penyimpanan. *Skripsi*, 6.
- Whitaker, S. (2023). *Revista Mexicana de Ingeniería Química*. 22, NO.3 (2 July), 97–104.
- Wulandari, A., Waluyo, S., & Novita, D. (2017). Prediksi Umur Simpan Kerupuk Kemplang dalam Kemasan Plastik Polipropilen Beberapa Ketebalan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(2), 105–114.

