

## DAFTAR PUSTAKA

- Aquilar, G.A.G., J.G. Buta, and C.Y. Wang. 2002. *Methyl Jasmonate and Modified Atmosphere Packaging (MAP) Reduce Decay and Maintain Postharvest Quality "Sunrise"*. US Department of Agriculture. USA.
- Asmaini, Tri. 2019. *Produksi Buah Alpukat Kabupaten Solok Turun*. Antara Sumbar. Sumatera Barat.
- Azene, M., Tilahun S.W., Kebede W. 2011. *Effect of Packaging Materials and Storage Environment on Postharvest Quality of papaya Fruit*. J Food Sci Technol (June 2014) 51(6):1041-1055.
- Balitbu Litbang Tropika. 2017. *Alpukat Tonggar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018 *Produksi Alpukat Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Barat, (Ton). 2010-2017*. <https://subar.bps.go.id/> (diakses 29 September 2019)
- Departemen Pertanian. 2009. *Standar Nasional Indonesia*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Destiyani, E. 2010. *Pengkajian Kemasan Karton Untuk Transportasi Buah Alpukat (Persea Americana, Mills)*. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 83 hal.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta.
- Fahmy, K., and Nakano, K. 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.
- Fauziah, D. 2011. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan serta Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Tomat (Solanum lycopersicum L.) Organik*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- 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*. J. Food Eng. 52, 99-119.
- Hasbullah, R. 2008. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol.22, No.1.
- Kader, A.A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops. Agricultural and Natural Resources Publication 3311*. California.
- Kirana, A. 2014. *Kotak Karton Bergelombang*. <http://arthakiranapackaging.com/>. [22 September 2019].

- Kusniati, D. 2011. Kajian pengaruh tipe ventilasi dan suhu penyimpanan terhadap perubahan mutu buah alpukat (*Persea americana* Mills) dan sebaran suhu dalam kemasan. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 84 hal.
- Kusuma, S.U. 2014. Rancangan Kemasan Tunggal Pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Varietas IPB 9 (Callina) dengan Bahan Pengisi Selama Proses Distribusi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 51 hal.
- Lita, Rizka Puspita. 2019. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Frekuensi Penggetaran Terhadap Kerusakan Mekanis Buah Apel Manalagi*. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem. UNRAM
- Luketsi, W.P. 2011. *Pengaruh Perlakuan Bahan Pengisi Kemasan terhadap Mutu Fisik Buah Pepaya Varietas IPB 9 (Callina) Selama Transportasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 106 hal.
- Marsya, W. 2016. *The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations*. Food and Agricultural Product Research and Technology Center. Oklahoma State University.
- Melidawati. 2017. *Kajian Ventilasi pada Kotak Karton Terhadap Mutu Buah Pepaya (Carica papaya, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 91 hal.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Unsur Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura* 4 (3): 148-156.
- Paine, F.A., dan H.Y Paine. 1992. *A Handbook of Food Packaging Second Edition*. The Institute of Packaging.
- Pangidoan, S., Sutrisno., dan Purwanto, A. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan. *Jurnal Keteknikaan Pertanian* 7 (1): 203.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Kamariyani, (penerjemah): Gembong, T., (editor). 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 887 hal.
- Poernomo. 1999. *Penanganan Lepas Panen, Pengemasan, dan Pengangkutan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pertanian. Jakarta.

- Qanytah, dan Indrie A. 2010. *Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Manga Arumanis*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Rahmawati. 2010. Peningkatan Kinerja Pengemasan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca L.*) Selama Transportasi Dengan Penataan Posisi Pisang Dan Jenis Bahan Pengisi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 82 hal.
- Rukmana, R. 1997. *Budidaya Alpukat*. Penerbit Kanisius (anggota IKAPI): Jakarta.
- Salulinggi, E. 2014. *Kerusakan Mekanis Pepaya (Carica papaya L.) dengan Menggunakan Alat Simulator Meja Getar*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Suastawa IN. 2008. *Sifat Fisik dan Mekanik Bahan Pertanian*. Budidaya Pertanian. Departement Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shahnawaz, M., Saghir A.S., Aijaz H.S., Aasia A.P., and Shahzor G.K. 2012. *Quality Characteristics of Tomatoes (Lycopersicum esculentum) Stored in Various Wrapping Materials*. African Journal of Food Science and Technology. Vol 3 (5).
- Taris, M.L., Winarso D.W., dan Ketty S. 2015. *Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (Carica papaya L.) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen*. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tirtosoekotjo, S.M. 1992. *Alat Simulasi Pengangkutan Buah-buahan Segar dengan Mobil dan Kereta Api*. Jurnal Hortikultura 2(1): 66-73.
- Widhiantari, 2016. *Rancangan Wadah Buah Tomat untuk Menahan Getaran Selama Transportasi Berbahan ecenggondok dan Pelepah Pisang*. Indonesian Green Technology.
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham, Glasson dan e. g. Hall., 1981, *Postharvest, An Introduction to The Phisiology and Handling of Fruits and Vegetables*, South China Printing Co, Hongkong.
- Yongki, A., dan Nurlina. 2014. *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (Citrus nobilis Var Microcarpa) pada Penyimpanan Buah Tomat*. JKK. Volume 3(4). Halaman 11-20.
- Yulni, 2014. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Med Press. Yogyakarta.