

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah. 2018. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Irisan Pare (Momordica charantia L)*. [Skripsi]. Makasar : Universitas Hasanuddin.
- Anbarasan, A. and Tamilmani, C. 2013. *Effect of Calcium Pectate on the Biochemical and Pigment Changes During the Ripening of Bitter Gourd Fruit (Momordica charantia L Var-Co-1)*. International Journal of Agricultural and Food Science, 3(2), 39–43.
- AOAC, [Association of Official Analytical Chemistry]. 2012. *Official Method of Analysis*. Association of Official Analytical Chemistry 19th Edition, Gaithersburg (US).
- Baburao, P. G. 2013. *Postharvest Evaluation of Bitter Gourd as Influenced by Growing Condition, Harvest Maturity, Prepackaging and Storage*. India : Agriculture Vellayani.
- Benitez, M.M., Valida, A., Rivera, F.R., Sudaria, M.A., Salabao, A., Sudaria, E., Acedo Jr, A., Winley, E., and Ekman, J. 2016. *Effects of Polyvinyl chloride film on bitter gourd quality under various storage conditions*. Asia-Pacific Journal of Food Safety and Security, 2(2) : 15-19.
- Blongkod, Nur Anggraeni., Wenur, Frans., Longdong, I. A. 2016. *Kajian Pengaruh Pra Pendinginan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli*. [Skripsi]. Manado : Universitas Sam Ratulangi.
- Christine. 2016. *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Culver, Catherine A., Wrolstad, R. E. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. American Chemical Society Washington, DC : ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Oxford University Press.
- David, J. and Kilmanun, J. C. 2016. *Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura*. Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian, Banjarbaru : 20 Juli 2016. 4(5), 1015–1026.
- Deell, J. R., Vigneault, C. and Lemerre, S. 2000. *Water temperature for hydrocooling field cucumbers in relation to chilling injury during storage*. Journal Postharvest Biology and Technology, 18(1), 27–32.
- Ding, Phebe. *et al.* 2007. *Plastid ultrastructure, chlorophyll contents, and colour expression during ripening of cavendish banana (Musa acuminata 'williams') at 18°C and 27°C*. New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science,

35(2), 201–210.

- Dixit, V. P., Khanna, P. and Bhargava, S. K. 1978. *Effects of Momordica charantia L. fruit extract on the testicular function of dog*. *Planta Med*, 34(3), 280–286.
- Ermawati, Elly Fauziah. 2010. *Efek Antipiretik Ekstrak Daun Pare (Momordica charantia L.) pada Tikus Putih Jantan*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Hamidah, E., Wahyurini, E. T. and Zunaidi, H. 2018. *Analisis efisiensi usahatani sistem kemitraan produksi benih pare (Momordica charantia L.) (study kasus di Dusun Made Desa Botoputih Kecamatan Tikung Kabupaten Lamongan)*. *Prosiding Semnasdal (Seminar Nasional Sumber Daya Lokal) I*, Oktober 2018. 1(1), 86–98.
- Hendra, Atika Ariani., Utomo, Aadrianus Rulianto. and Setijawati, Erni. 2015. *Kajian Karakteristik Edible Film dari Tapioka dan Gelatin*. *Jurnal of Food Technology and Nutrition*, 14(2), 95–100.
- Hendrawan, Y. *et al.* 2016. *Pengkajian Beras Pecah Kulit (Brown Rice) Dalam Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4(3), 250–261.
- Indrayani. 2012. *Model Pengeringan Lapisan Tipis Temu Putih (Curcuma Zedoaria Berg. Rocs)*. [Skripsi]. Makasar : Universitas Hasanuddin.
- Jano, Marsianus., Hastuti, Pauliz Budi., Ginting, C. 2017. *Pengaruh Macam dan Volume Pupuk Organik Cair Terhadap Pertumbuhan Tanaman Pare (Momordica charantia L.)*. *Jurnal Agromast*, 2(2).
- Kitinoja, Lisa. and Kader, Adel A. 2002. *Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th Edition)*. *Postharvest Technology Research and Information Center*, (8), 267
- Knott, J.E., and Deanon, J. R. 1967. *Vegetable Production In Southeast Asia*. Manila Philippines: Univ. Of Philippines Press.
- Kou, C.-T., Huang, C.-C. and Tsai, P.-L. 1988. *Effect of Precooling on the Shelf Quality of Bitter Gourd (Momordica charantia L.) Fruit*. *Council of Agriculture* : Taiwan.
- Kristiawan, Beny. 2011. *Budidaya Tanaman Pare Putih (Momordica charantia L) di Aspakusa Makmur UPT Usaha Psertanian Teras Boyolali*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.

- Kuncoro, Ikrimah Eko Wahyu. 2018. *Budidaya Tanaman Pare (Momordica Charantia L .) Dengan Perlakuan Pupuk Bokashi*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Kusumaningrum, Dewi. 2019. *Pengaruh Lama Waktu Pengeringan Pada Pembuatan Kelapa Parut Kering Terhadap Sifat Fisikokimia dan Mikrobiologi Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Semarang.
- Lobo, Y. A., Kencan, P. K. D. and Arda, G. 2014. *Studi pengaruh jenis kemasan dan ketebalan plastik terhadap karakteristik mutu rebung bambu tabah (Gigantochloa nigrociliata kurz) kering*. Jurnal Beta, 2(1), 1–10.
- Mamonto, Octavianda. 2020. *Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik Terhadap Umur Simpan Sayur Selada (Lactuca Sativa L) Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Manado : Universitas Sam Ratulangi.
- Mareta, Dea. Tio. and A, Shofia Nur. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin*. Mediagro 7(1), 26–40.
- Mohammed, Majeed. and Wickham, Lynda D. 1993. *Extension of Bitter Gourd (Momordica Charantia L.) Storage Life Through The Use Of Reduced Temperature and Polyethylene Wraps*. Journal of Food Quality 16, 371–382.
- Mulyanti, Ratna Ichwana. 2014. *Aplikasi Pre-Cooling Pada Penyimpanan Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen*. Jurnal Edubio Tropika, 2(1), 164–168.
- Nalawade, S. A., Sinha, A. and Hebbar, H. U. 2018. *Infrared based dry blanching and hybrid drying of bitter gourd slices: Process efficiency evaluation*. Journal of Food Process Engineering, 41(4).
- Napitupulu, Mery. 2014. *Analisis Vitamin C Pada Buah Pepaya , Sirsak , Srikaya dan Langsung yang Tumbuh di Kabupaten Donggala*. Jurnal Akademi Kimia 3, 58–65.
- Nio Song, Ai. and Banyo, Yunia. 2011. *Konsentrasi Klorofil Daun Sebagai Indikator Kekurangan Air Pada Tanaman*. Jurnal Ilmiah Sains, 15(1), 166.
- Nofriyanti, Siska. 2017. *Pengaruh Waktu Penundaan Hydrocooling Terhadap Umur Simpan Sayur Caisim (Brassica juncea L.)*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Oktarisna, Della. 2016. *Analisis Sifat Fisik dan Kimia Buah Pare (Momordica*

Charantia, L.) Menggunakan Kalium Permanganat (Kmno 4) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.

- Peter, K. V. 2009. *Basics of Horticulture*. New Delhi: New India Publishing Agency.
- Prakoso, Gandung., Aulung, Agus., Citrawati, M. 2016. *Uji Efektivitas Ekstrak Buah Pare (Momordica charantia) Pada Mortalitas Larva aedes aegypti*. Jurnal Profesi Medika, Vol 10 No 1.
- Preetha, P., Varadharaju, N. and Vennila, P. 2015. *Enhancing The Shelf Life of Fresh-Cut Bitter Gourd Using Modified Atmospheric Packagin*. African Journal of Agricultural Research, 10(10), 1031–1042.
- Puspitasari, Isnaini., Sandra., and Wibisono, Yusuf. 2019. *Sifat Fisik Kacang Tanah Pada Varietas Talam 1, Varietas Talam 2, dan Varietas Takar 2*. Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem, 7(2), 174–184.
- Putri, Annisa Mutia. 2020. *Hubungan Sifat Hidrodinamis dengan Sifat Fisik Buah Jeruk Manis Pasaman (Citrus sinensis linn .) Hubungan Sifat Hidrodinamis dengan Sifat Fisik Buah Jeruk Manis Pasaman (Citrus Sinensis linn .)*. [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas.
- Rahmawati, S. 2010. *Produksi Benih Tanaman Pare (Momordica charantia l) Unggul di Multi Global Agrindo (MGA) Karangpandan, Karanganyar*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- RI, D. G. D. K. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Risnayanti., Sabang, Sri Mulyani. and Ratman. 2015. *Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dan Buah Naga Putih (Hylocereus Undatus) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah*. Jurnal Akademika Kimia, 4(2), 91–96.
- Rozana., And Sunardi. 2021. *Minimally Process Pada Buah Rambutan Dan Perubahan Kandungan Vitamin C Selama Penyimpanan Beku*. Journal of Food Technology and Agroindustry, 3(1), 36–44.
- Rukmana. 2009. *Budidaya Paria*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Budi daya Pare*. Yogyakarta: Kanisius.
- Salunkhe, D. K., Deshpande, P. B. and Do, J. Y. 1968. *Effects of Maturity and Storage on Physical and Biochemical Changes in Peach and Apricot Fruits*. Journal of Horticultural Science, 43(3), 235–242.

- Sampurno, R. Budi. 2006. *Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan*. Jurnal Sains Materi Indonesia, 15–22.
- Saragih, Hilda., Dharma, I Putu. and Astawa, I Nyoman Gede. 2016. *Pengaruh Ketebalan Plastik Polyethylene Densitas Rendah Terhadap Umur Simpan Bawang Daun (*Allium Fistulosum L.*)*. E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika (Journal of Tropical Agroecotechnology), 5(4), 363–373.
- Sari, Ayu Nawang. 2017. *Studi Eksperimen Pembuatan Manisan Kering Buah Paria (*Momordica charania L.*) Dengan Menggunakan Tingkat Kematangan Buah Yang Berbeda*. [Skripsi]. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Sari, Maya. 2018. *Analisis Penanganan Pascapanen Untuk Menghambat Penurunan Kadar Air Terong*. SINASTEKMA PAN, 1 November 2018.
- Senthilkumar, S., Vijayakumar, R. M. and Kumar, S. 2015. *Advances in Precooling techniques and their implications in horticulture sector*. International Journal of Environmental & Agriculture Research, 1(1), 24–30.
- Sobbich, Entjie Mochamad. 2008. *Determinasi Nilai Interpolasi Densitasair Dengan Metoda Langsung Dan Solusinya Dengan Bantuan Matlab*. Risalah Lokakarya Komputasi dalam Sains dan Teknologi Nuklir, 6-7 Agustus 2008, 117–133.
- Sudjatha, W. and Wisaniyasa, N. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Bali : Udayana University Press .
- Syafutri, M. I., Pratama, Filli. and Saputra, Daniel. 2006. *Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica L.*) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 1–11.
- Talukder, S. et al. 2004. *Prepackaging, Storage Losses, and Physiological Changes of Fresh Bitter Gourd as Influenced by Post Harvest Treatments*. Journal of Biological Sciences, Bangladesh Agriculture Reserach Institute : Agriculture Research Station, 4(5) : 613-615.
- Tampubolon, Mirnasen., Sukewijaya, I Made. and Gunadi, I Gusti Alit. 2017. *Pengaruh pre-cooling dan Suhu Simpan terhadap Kualitas Pascapanen Tanaman Gonda (*Sphenoclea zeylanica Gaertn*)*. E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika, 6(2), 194–205.
- Taufiq, Muchamad. 2004. *Pengaruh Temperatur Terhadap Laju Pengeringan Jagung Pada Pengering Konvensional dan Fluidized Bed*. [Skripsi]. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Tirtosastro, Samsuri. and Musholaeni, Wahyu. 2015. *Penanganan Panen Dan Pasca*

- Panen Tembakau Di Kabupaten Bojonegoro.* Jurnal Buana Sains, Malang .15(2), 155–164.
- Usni, Azhar., Karo-karo, Terip. and Yusraini, Era. 2016. *Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah Pada Suhu Kamar.* Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4(3), 293–303.
- Wijaya, Henry., Purwijantiningsih, L. M. Ekawati. and Pranata, Sinung. 2016. *Kualitas Permen Jeli Rendah Kalori Kombinasi Pare (*Momordica charantia* L.) dan Pandan Wangi (*Pandanus Amaryllifolius* Roxb.) Dengan Penambahan Sorbitol.* [Skripsi]. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Wulandari, A. 2005. *Pengaruh Lama Pre-cooling dan Ketebalan Plastik Polietilen Terhadap Mutu Kubis Bunga (*Brasica oleraceae*, L.) Selama Penyimpanan dingin.* [Skripsi]. Bali : Universitas Udayana Bali.
- Wulandari, Feny. 2003. *Pengaruh Suhu dan Posisi Penyimpanan Buah Paria (*Momordica charantia* L.) Terhadap Laju Respirasi.* [Skripsi]. Bogor : Institute Pertanian Bogor.
- Yongki, A. 2014. *Aplikasi Edible Coating Dari Pektinjeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat.* JKK, Tahun 2014. 3(4), 11-20.
- Zong, R. J., Morris, L. and Cantwell, M. 1995. *Postharvest physiology and quality of bitter melon (*Momordica charantia* L.).* Postharvest Biology and Technology, 6(1–2), 65–72.
- Zufahmi, Dewi, E. and Zuraida. 2019. *Hubungan Kekerabatan Tumbuhan Famili Cucurbitaceae Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Pidie Sebagai Sumber Belajar Botani Tumbuhan Tinggi.* Jurnal Agroristek, 2(1), 7–14.