

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Usman, Emmy Darmawati, and Nur Rahma Refilia. 2014. “Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*) Semi-Cutting Dalam Penyimpanan Dingin (Study on Method of Waxing on Quality and Shelf-Life of Semi-Cutting Mangosteen (*Garcinia Mangostana*) in Low Temperature Storage).” *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* 19(2):104–10.
- Amanah, U. A. (2017). Aplikasi Edible Coating Polisakarida sebagai Upaya Pengurangan Kerusakan Pascapanen Buah Mangga Harumanis (*Mangifera indica* L.). In *Skripsi*.
- Angelia, Ika Okhtora. 2017. “Kandungan PH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura.” *Journal of Agritech Science* 1(2):68–74.
- Arifiya, Nur. 2017. “Prediksi Kandungan Pati Pepaya IPB9 Selama Penyimpanan Dengan Spektroskopinir.” *STRING (Satuan Tulisan Riset Dan Inovasi Teknologi)* 1(3):265.
- Asgar, Ali. 2017. “Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Brokoli (*Brassica Oleracea* Var. Royal G) Fresh-Cut.” *Jurnal Hortikultura* 27(1):127.
- Atma, Yoni. 2016. “Angka Lempeng Total (Alt), Angka Paling Mungkin (Apm) Dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya.” *Jurnal Teknologi* 8(2):77.
- Aventi. 2015. “Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah.” *Seminar Nasional Cendekiawan* 1(1):12–27.
- AOAC International. (1995). Official Methods of Analysis of AOAC International. AOAC International. Secs., 942.15. Washington. USA
- Augustyn, G. H., & Breemer, R. (2016). *Analysis of Nutriton Content of Two Types of Mango (Mangifera indica L) Seed Flour as Food Consumed by Community in Mola Penninsula . Southwest Maluku Regency.* 5(1),26–31.
- Badan Pusat Statistika. (2020). Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020.
- Broto, Wisnu, Sari Intan Kailaku, Irpan Badrul Jamal, Rahmawati Nurjanah, and Enrico Syaifullah. 2021. “Pematangan Buah Mangga (*Mangifera Indica*, L.) CV. Gedong Menggunakan Gas Etilen.” *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 17(3):165.
- Dewi, M. S. 2016. “Uji Langka Kapang/Khamir (AKK) Dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulwak Di Pasar Tarumanegara Magelang.” 1(1).
- Dion, Romario, and Susiana Purwantisari. 2020. “Analisis Cemarkan Kapang Dan

- Khamir Pada Jamu Serbuk Instan Jahe Merah Dan Temulawak.” *Jurnal Berkala Bioteknologi* 3(2):15–21.
- Dirpan, A., Rahman, A. N., Sapsal, M. T., Tahir, M., dan Dewitara, S. 2021. “Perubahan Warna Dan Organoleptik Buah Mangga Golek (*Mangifera Indica L.*) Pada Metode Penyimpanan *Zero Energy Cool Chamber* (Zecc) Dengan Kombinasi Pengemasan.” *Jurnal Agritechno* 14(2).
- Dirpan, A., Sapsal, M. T., Muhammad, A. K., & Mulyati, M. (2017). *Evaluation of temperature and relative humidity on two types of zero energy cool chamber (ZECC) in South Sulawesi , Indonesia.* 1–8. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/>
- Dirpan, A., Sapsal, M. T., Syarifuddin, A., Tahir, M. M., Ali, K. N. Y., dan Muhammad, A. K. (2018). *Quality And Storability Of Mango During Zero Energy Cool Chamber (Zecc).* *International Journal Of Agriculture System*, 6(2), 119–129. <https://doi.org/10.20956/Ijas.V6i2.1504>
- Dirpan, A., Sapsal, M. T., Tahir, M. M., & Djalal, M. (2020). *The potential of the ZECC – washing combination to extending the mango’s shelf life.* <https://doi.org/10.1088/1755-1315/575/1/012153>
- Filaila, N. F., & Widiastuti, A. (2021). *Zero-Energy Cool Chamber in Anthracnose Disease Management of Postharvest Capsicum frutescens* 17(1), 83–91. <https://doi.org/10.14692/jfi.17.3>.
- Firdaus, A. (2020). *Peningkatan Lama Simpan Mangga Golek (Mangifera Indica L.) Dengan Kombinasi Teknologi Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (Zecc), Pencucian dan Pengemasan.* Makassar.
- Hadisoebroto, Ginayanti, Pramono Nugroho, and Sri Mulyani. 2019. “Analisis Kadar Pengawet Natrium Nitrit Pada Sosis Tidak Bermerk Di Pasar Tradisional Kabupaten Subang Dengan Metoda Spektrofotometri UV-Vis.” *Jurnal Sabdariffarma* 1(1):1–4.
- Hariato, Harianto, Dian Anggraini, Astuti Astuti, and Himawan Adinegoro. 2020. “Uji Metode Pengkelasan Tingkat Kematangan Buah Mangga Berdasar Posisi Buah Di Dalam Air.” *Warta Industri Hasil Pertanian* 37(1):41.
- Ilmi, NK, Poerwanto, dan S. (2015). *Perlakuan Air Panas dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Mempertahankan Kualitas Buah Mangga (Mangifera indica L .) cv . Gedong.* 25(1), 78–87.
- Iriani, F. 2020. *Fisiologi Pascapanen Untuk Tanaman Hortikultura.* Yogyakarta. Deepublish.
- Islam, M. P., T. Morimoto, and K. Hatou. 2013. “Dynamic Optimization of inside Temperature of Zero Energy Cool Chamber for Storing Fruits and Vegetables Using Neural Networks and Genetic Algorithms.” *Computers and Electronics in Agriculture* 95:98–107.
- Islam, P., & Morimoto, T. (2014). *A New Zero Energy Cool Chamber With A Solar-*

Driven Adsorption Refrigerator. *Renewable Energy*, 72, 367–376.

- Johansyah, A., Prihastanti, E., dan Kusdiyantini, E. (2014). Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 22(1), 46–57.
- Kusumiyati, Farida Farida, Wawan Sutari, and Syariful Mubarak. 2018. “Kualitas Buah Mangga Selama Penyimpanan Pada Keranjang Anyaman Bambu Dengan Identifikasi Ruang Warna L*,A* Dan B*.” *Jurnal Kultivasi* 17(2):628–32.
- Lestari, R., Hasbullah, R., & Harahap, I. (2017). Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 05(2), 1–13. <https://doi.org/10.19028/jtep.05.2.177-184>
- Lurie, S. (1996). Reversible Inhibition of Tomato Fruit Gene Expression at High Temperature. *Plant Physiology*, 110(1 996), 1207–1214.
- Mamuaja, C. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press* (Vol. 44).
- Masfufatun, Widaningsih, Kumala, N., dan Rahayuningsih, T. 2008. “Pengaruh Suhu Dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C Dalam Jambu Biji (*Psidium Guajava*).” 1.
- Mikasari, W., Hidayat, T., dan Ivanti L. 2015. “Mutu Organoleptik Dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis SP*) Berbulir Dengan Ekstraksi Dan Penambahan Pewarna.” *Jurnal Agroindustri* 5(2):75–84.
- Meindrawan, B., Suyatma, N. E., Muchtadi, T. R., & Iriani, E. S. (2017). Aplikasi Pelapis Bionanokomposit berbasis Karagenan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Utuh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(1), 89–96. Retrieved from <http://jai.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/16532/12121>
- Morimoto, M. P. I. T. (2001). Optimization of Watering for Minimizing the Inside Temperature of Zero Energy Cool Chamber for Storing Fruits and Vegetables. In *IFAC Proceedings Volumes* (Vol. 46). <https://doi.org/10.3182/20130327-3-JP-3017.00007>
- Mukhtarom, K., Sutrisno, S., & Hasbullah, R. (2016). Perlakuan Air Panas Diikuti Pencelupan Dalam Larutan CaCl₂ Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 105441. <https://doi.org/10.19028/jtep.04.1>.
- Mulyawanti, A. K. T. D. dan Y. (2008). Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. 5(1).
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis Kandungan Vitamin C dari

- Ekstrak Buah Ara (*Ficus carica* L) dan Markisa Hutan (*Passiflora foetida* L). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 2(2), 54–59.
- Nugraheni, D., Pengkajian, B., Pertanian, T., & Tengah, J. (2020). Karakteristik Buah Mangga Golek Mustika Dari Prosiding Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu Ke-3 ISBN : 978-602-60782-2-3. 37–43.
- Putra, N. K. 2016. “Media Ilmiah Teknologi Pangan.” 3(2).
- Purwanto, Y. A., Sutrisno, Rakhelia, E., & Sugiyono. (2009). Perubahan Kualitas Buah Manggis (*Garcinia mangosiana* L.) Setelah Proses Transportasi dan Penyimpanan Dingin. *Makalah Bidang Teknik Sumberdaya Alam Pertanian. Seminar Nasional Dan Gelar Teknologi PERTETA*, 281–290.
- Purwadi, Agus, Widdi Usada, and Isyuniarto. 2007. “Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill).” *Prosiding PPI - PDIPTN* 234–42.
- Rahman, Nurdin, Mairet Ofika, and Irwan Said. 2015. “Analisis Kadar Vitamin C Mangga Gadung (*Mangifera* SP) Dan Mangga Golek (*Mangifera Indica* L) Berdasarkan Tingkat Kematangan Dengan Menggunakan Metode Iodimetri.” *Jurnal Akademika Kimia* 4(1):33–37.
- Ramadhani, N. L. 2022. “Penentuan Kualitas Secara Fisik Dan Kimia Serta Prediksi Vitamin C Pada Buah Apel Fuji (*Malus Domestica* Borkh.).”
- Ropai, Mohamad, Rochanda Wiradinata, and Tetty Suciaty. 2013. “Effect of Long Steam Heat Treatment and Fruit Maturity Level on Physical and Chemical Quality of Gedong Gincu Mango (*Mangifera Indica* L.) in Storage.” *Agrowagati* 1(1):1–11.
- Rusali, W. (2018). Perubahan Kualitas Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill) Yang Disimpan pada Suhu dan Kemasan Berventilasi yang Berbeda. *Gastrointestinal Endoscopy*, 10(1), 279–288.
- Safitri, A. A. (2012). Studi pembuatan fruit leather mangga-rosella. [Skripsi]. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin*.
- Salamah N, M Rozak, M Abror. (2017). Pengaruh Metode Penyarian Terhadap Kadar Alkaloid Total Daun Jembirit (*Tabernaemontana sphaerocarpa*. BL) dengan Metode Spektrofotometri Visibel. *J. Pharmacia*. 7 (1) : 113-122.
- Sa’dah, Khotimatus, Bambang Susilo, and Rini Yulianingsih. 2015. “Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah Dan Pengemasan Terhadap Karakteristik Buah Mangga Apel (*Mangifera Indica* L .) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang.” *Jurnal Keteknikan Tropis Dan Biosistem* 3(3):364–71.
- Silaban, S D, P. Erma, S. Endang, Sulastri Diana Silaban, Erma Prihastanti, Endang Saptiningsih, Buletin Anatomi, Humbang Hasundutan, and Sumatera Utara. 2013. “Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula Serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra*

- Betacea Sent.*.” *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 21(1):55–63.
- Singh, Uadal, and V. R. Sagar. 2010. “Quality Characteristics of Dehydrated Leafy Vegetables Influenced by Packaging Materials and Storage Temperature.” *Journal of Scientific and Industrial Research* 69(10):785–89.
- Suci, Y. T. (2020). Perubahan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan Dingin. *AgriHumanis: Journal of Agriculture and Human Resource Development Studies*, 1(2), 99–106.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan teknologi pascapanen. In *Udayana University Press*.
- Sugianti, C., Hasbullah, R., Purwanto, Y. A., & Setyabudi, D. A. (2014). *Kajian Pengaruh Iradiasi Dosis 0.75 Kgy Terhadap Kerusakan Dingin (Chilling Injury) pada Buah Mangga Gedong Selama Penyimpanan*. 3(2), 195–204.
- Sutari, W., & Mubarak, S. (2017). *Faktor yang mempengaruhi pembungaan pada mangga (Mangifera indica L .) Factors affecting on flowering process of mango (Mangifera indica L .) Peran Vegetative Promoter dan*. 16(3), 461–465.
- Syafutri, Merynda Indriyani, Filli Pratama, and Daniel Saputra. 2006. “Sifat Fisik Dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*) Selama Penyimpanan Dengan Berbagai Metode Pengemasan.” *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan* XVII(1):1–11.
- Tahir, Mulyati, M. 2012. sayur-sayuran, buah-buahan penanganan dan pengolahannya. cv. indo media. makassar.
- Utama, I Utama, Pudja, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Pelapis Buah Mangga Arumanis Terhadap Mutu Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Jurnal Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 4(2).
- Utama, I. Made Suphartha, Yohanes Setiyo, Ida Ayu Rina Puja, and Nyoman Semadi. 2012. “Kajian Atmosfir Terkendali Untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan.” *Jurnal Hortikultura Indonesia* 2(1):27.
- Widodo, R., Widodo, A. W., & Supriyanto, A. (2018). Pemanfaatan Ciri Gray Level Co-Occurrence Matrix (GLCM) Citra Buah Jeruk Keprok (*Citrus reticulata* Blanco) untuk Klasifikasi Mutu. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi Dan Ilmu Komputer*, 2(11), 5769–5776.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, Putri. 2012. Deteksi Chilling Injury pada Buah Mangga Gedong Gincu dengan Menggunakan Near Infrared Spectroscopy (Nirs). Tesis. Teknologi Pascapanen. Institut Pertanian Bogor.
- Yuliati, N., and E. Kurniawati. 2017. “Analisis Kadar Vitamin C Dan Fruktosa Pada Buah Mangga (*Mangifera Indica L.*) Varietas Podang Urang Dan Podang

Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis.” *Jurnal Wiyata* 4(1):49–57.

Yunita, R., Poerwanto, R., dan Wiyono, S. 2018. “Analisis Karakteristik Kimia Buah Mangga Varietas Gedong Dengan Input Teknologi Pencucian Dan Penyimpanan.” 2(1).

Yulianti, L. E. (2020). Pengaruh Perlakuan Air Panas terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 4(2).

Zakariya, Adams Abdul-rahaman Musah, and Nasiru Alhassan. 2014. “Application Of Hot Water And Temperature Treatments To Improve Quality Of Keitt And Nam Doc Mai Mango Fruits.” *International Journal of Scientific & Technology Research* 3(9):262–66.