

## DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K. A., Hartanto, R., dan Novita, D. D. (2013). Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh ( *Salacca edulis reinw* ) dalam Penyimpanan Dinamis Udara – CO<sub>2</sub>. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(3), 123–132.
- Agustina, S., Wuryanto, Dan Suratmono. (2008). *Biodegradasi Dan Toksisitas Deterjen* (Pp. 1–6). Pp. 1–6.
- Agustiningrum, D. A., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. (2014). Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo ( *Achras zapota L.* ). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1), 22–34.
- Akhtar, A., Abbasi, N. A., Hussain, A., dan Bakhsh, A. (2012). Preserving Quality Of Loquat Fruit During Storage By Modified Atmosphere Packaging. *Journal Agri. Sci.*, 49(4), 419–423.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, dan Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182.
- Angelia, I. O. (2017). Kandungan pH, Total Asam Tertitrisasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal Of Agritech Science*, 1(2), 68–74.
- Anggraini, R., dan Permatasari, D. (2017). Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan Terhadap Kualitas Sawi Hijau ( *Brassica juncea L.* ). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 154–162.
- Arianto, D. P., Supriyanto, Dan Muharrani, L. K. (2013). Karakteristik Jamur Tiram ( *Pleurotus ostreatus* ) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen ( PP ) Tahapan Penelitian. *Jurnal Agrotek*, 7(2), 66–75.
- Asgar, A. (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), 127–136.
- Basuki, E., dan Prarudiyanto, A. (2015). Penyimpanan Mangga Secara Modifikasi Atmosfir dengan Penggunaan Ca(OH)<sub>2</sub> Sebagai Absorbent. *Pro Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 1(1), 8–14.
- Broto, W. (2011). Peran Teknologi Penanganan Pascapanen Di Sentra Produksi Mangga. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian*, 7(2), 87–95.
- Candra, R. M., dan Sucita, D. (2015). Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode Certainty Factor ( Studi Kasus : Cv . Minapack Pekanbaru ). *Jurnal Coreit*, 1(2), 77–84.
- Christ, B., Dan Hörtensteiner, S. (2014). Mechanism And Significance Of Chlorophyll Breakdown. *Journal Of Plant Growth Regulation*, 33(1), 4–20. <https://doi.org/10.1007/S00344-013-9392-Y>
- Darmawidah, A., Thamrin, M., dan Ruchjaningsih. (2011). *Pengelolaan Pasca Panen Dalam Meningkatkan Mutu Buah Jeruk Andi* (Pp. 451–460). Pp. 451–460.
- Devi, S. R., Dan Singh, L. K. (2018). Zero Energy Cool Chamber , Low Cost Storage Structure For Vegetables And Fruits In Churachandpur District Of Manipur. *Journal Krishi Vigyan*, 7(1), 216–219. <https://doi.org/10.5958/2349-4433.2018.00136.8>
- 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>
- Farikha, I. N., Anam, C., dan Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan

- Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 3–38.
- Fendriansah, Tamrin, dan Oktafri. (2014). Pengaruh Media Penyimpanan (Biji Plastik) Terhadap Umur Simpan Wortel Segar (*Daucus carrota L.*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 111–118.
- Firdaus, A. (2020). Peningkatan Lama Simpan Mangga Golek (*Mangifera indica L.*) dengan Kombinasi Teknologi Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (ZECC), Pencucian dan Pengemasan. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Fransiska, A., Hartanto, R., Lanya, B., Hartanto. (2013). Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(1), 1–6.
- Hariyadi, P. (2009). *Mutu Buah ( Dan Sayuran )*. (September 2009).
- Hasibuan, N. H., Efendi, R., Dan Husein, S. (2012). Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Jurnal Sagu*, 11(2)(2000), 1–14.
- Herwin, M. (2016). Identifikasi Aktivitas Ekstrak Etanolik Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Pada Mencit Jantan (*Mus musculus*) Sebagai Produk Imunoglobulin (Igm). *As-Syifaa*, 08(02), 98–104.
- Ifmalinda, Dan Windasari, R. W. (2018). Kajian Jenis Media Simpan Terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa Parasidiaca 'Cavendish'*). *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 1–14.
- Ilmi, N., Poerwanto, R., dan Sutrisno. (2015). Perlakuan Air Panas dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Mempertahankan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Cv . Gedong. *Jurnal Hortikultura*, 25(1), 78–87.
- Islam, M. P., Dan Morimoto, T. (2012). *Zero Energy Cool Chamber For Extending the Shelf-Life Of Tomato And Eggplant Zero Energy Cool Chamber For Extending The Shelf-Life Of Tomato And Eggplant*. (July). <https://doi.org/10.6090/Jarq.46.257>
- 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.
- Johnrencius, M., Herawati, N., dan Johan, V. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *JOM FAPERTA*, 4(1), 1–15.
- Kertadana, I. A., Pudja, I. A. R. P., dan Kencana, P. K. D. (2020). Studi Pengemasan Plastik Polipropilen Terperforasi terhadap Kesegaran Asparagus (*Asparagus officinalis L*) Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 8(2), 193–203.
- Khairi, A. N., Falah, A. F., dan Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pascapanen Melon (*Cucumis melo L .* ) Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *Jurnal Chemica*, 4(2), 47–52.
- Kumar, V., Chandra, S., Kumar, K., Goyal, S. K., & Kumar, L. (2017). Perishable and Non-Perishable Food Products Roles In Environment- A Review. *South Asian J. Food Technol. Environ*, 3(1), 465–472. <https://doi.org/10.46370/sajfte.2017.v03i01.01>
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., dan Mubarak, S. (2018). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut , Kekerasan Dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*, 17(3), 766–771.
- Lalel, H. (2003). Perubahan Komposisi Komponen Volatil Daging Buah Mangga “Kensington Pride” Selama Pemasakan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 15(2), 154–

- 163.
- Lamona, A., Purwanto, A. Y., dan Sutrisno. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 3(2), 145–152. <https://doi.org/10.19028/jtep.03.2.145-152>
- Lestari, R., Hasbullah, R., dan Harahap, I. S. (2017). Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan Untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (*Mangifera indica L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(2), 177–184.
- Lisawengeng, Y., Wenur, F., dan Longdong, I. A. (2020). Pengaruh Pengemasan terhadap Mutu Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca. L* ) pada Pengangkutan dari Pulau Biaro Ke Manado. 4(4), 1–9.
- Maharani, D. Y. (2016). Formulasi Bahan Pengenyal dalam Produksi Marshmallow Ekstrak Daun Black Mulberry (*Morus Nigra*). *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Mai, D. S., Le, N., Lien, P., dan Hitka, G. (2020). Effect Of Perforation Packaging On Quality Of Fresh-Cut Carrot During Storage (Pp. 1–7). Pp. 1–7. <https://doi.org/10.1556/446.2020.10002>
- Mamonto, O. I. C., Lady, I., Lengkey, C. C. E., dan Frans, I. (2019). Analisis Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik Terhadap Umur Simpan Sayur Selada (*Lactuca sativa L*) Selama Penyimpanan Dingin. Pp. 1–9.
- Maqbool, M., dan Malik, A. U. (2008). Anti-Sap Chemicals Reduce Sapburn Injury And Improve Fruit Quality In Commercial Mango Cultivars. *International Journal Of Agriculture Dan Biology*, 10(1), 1–8.
- Mareta, D. T., dan Nur, S. A. (2011). Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemas Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Dingin. 7(1), 26–40.
- Murtiningrum, Roreng, M., Letviany, Z., Jading, A., dan Watofa, M. (2013). Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan Plastik Pada Beberapa Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Drupa Buah Merah ( *Pandanus conoideus L* ) dan Kualitas Minyaknya. *Prosiding Seminar PATPI*, 1–13.
- Nagaraju, S., dan Banik, A. K. (2019). Effect Of HDPE And LDPE Packaging Materials on Physiological Parameters Of Guava Cv Khaja. *International Journal of Chemical Studies*, 7(1), 1593–1598.
- Nambi, V. E., Thangavel, K., dan Jesudas, D. M. (2015). Scientia Horticulturae Scientific Classification Of Ripening Period And Development Of Colour Grade Chart For Indian Mangoes ( *Mangifera Indica L* .) Using Multivariate Cluster Analysis. *Scientia Horticulturae*, 193, 90–98. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2015.05.031>
- Nath, A., Deka, B., dan Singh, A. (2012). Extension Of Shelf Life of Pear Fruits Using Different Packaging Materials. *Jurnal Food Sci Technol*, 49(5), 556–563. <https://doi.org/10.1007/s13197-011-0305-4>
- Ngafifuddin, M., Susilo, dan Sunarno. (2017). Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino Pada Mesin Pencuci Film Radiografi Sinar-X. *Jurnal Sains Dsar*, 6(1), 66–70.
- Ngginak, J., Dian, A., Rupidara, N., dan Daud, Y. (2019). 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.
- Nofriati, D., dan Asni, N. (2015). Pengaruh Jenis Kemasan dan Tingkat Kematangan terhadap Kualitas Buah Jeruk Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(2), 37–42.
- Nugraheni, D., Haskarini, D., dan Cempaka, I. G. (2020). Karakteristik Buah Mangga Golek Mustika dari Desa Tegal Gunung Kecamatan Blora Kabupaten Blora. *Prosiding*

- Seminar Nasional Pertanian Peternakan Terpadu Ke-3*, pp. 37–43.
- Permata, G. R. (2015). Kajian Perbandingan Bahan Baku dan Bahan Pengisi dengan Perbandingan Sukrosa dan Glukosa terhadap Karakteristik *Soft Candy* Salak Bongkok. *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Prabawati, D. P. (2019). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata* *Balbisiana*) dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Buah Mangga (*Mangifera indica*) Sebagai Bahan Untuk Mengembangkan Sumber Belajar Biologi Video Materi Pemanfaatan Limbah Bagi Sma Kelas X. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Purwadi, A., Usada, W., Dan Isyuniarto. (2007). Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) (Pp. 234–242). Pp. 234–242. Yogyakarta: Pustek Akselerator Dan Proses Bahan.
- Purwoko, B. S., dan Magdalena, F. S. (1999). Pengaruh Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Simpan terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Varietas Arumanis. *Buletin Agron.*, 27(1), 16–24.
- Qubais, A. (2015). Analisis Variasi Genetik Beberapa Varietas Mangga (*Mangifera indica* L.) Berdasarkan RAPD (*Random Amplified Polymorphic Dna*) dan Penanda Molekuler Gen Psy (*Phytoene Synthase*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri.
- Rachmawati, M. (2010). Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*) dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan untuk Memprediksi Masa Simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 20–24.
- Rachmawati, R., Defiani, M. R., dan Suriani, N. L. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum frutescens* ). *Jurnal Biologi*, 13(2), 36–40.
- Rochim, M. N. H. (2015). Pengolahan Citra Klasifikasi Jenis Pohon Mangga Berdasarkan Tekstur dan Bentuk Daun Mangga Menggunakan Metode Naïve Bayes. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Gresik, Surabaya.
- Rohaeti, E., Syariel, R., dan Hasbullah, R. (2010). Perlakuan Uap Panas (*Vapor Heat Treatmant* ) untuk Disinfestasi Lalat Buah Dan Mempertahankan Mutu Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L .). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 24(1), 45–50.
- Rosmainar, L., Ningsih, W., Ayu, N. P., dan Nanda, H. (2018). Penentuan Kadar Vitamin C Beberapa Jenis Cabai (*Capsicum* Sp. ) dengan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Riset*, 3(1), 1–5.
- Safaryani, N., Haryanti, S., dan Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L ). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, Xv(2), 39–45.
- Saiduna, dan Madkar, O. R. (2013). Pengaruh Suhu dan Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu dan Lama Simpan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Agroswagati*, 1(1), 43–50.
- Samad, M. Y. (2006). Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*, 8(1), 31–36.
- Santhi, D. (2016). *Plastik sebagai kemasan makanan dan minuman*.
- Setyowati, V. A., Wahyu, E., & Widodo, R. (2017). Studi Sifat Fisik, Kimi, dan Morfologi pada Kemasan Makanan Berbahan Styrofoam dan LDPE ( Low Density Polyethylene ): *Telaah Kepustakaan*.
- Shahnawaz, M., Sheikh, S. A., Soomro, A. H., dan Akbar, A. (2012). Quality Characteristics Of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum* ) Stored In Various Wrapping Materials. *Afr. J. Food Sci. Technol.*, 3(5), 123–128.
- Sihombing, Y. (2015). Kajian Simulasi Pendugaan Umur Simpan Untuk Menentukan Kualitas

- Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Informatika Pertanian*, 24(2), 257–267.
- Singh, U., Dan Sagar, V. R. (2010). Quality Characteristics of Dehydrated Leafy Vegetables Influenced By Packaging Materials and Storage Temperature. *Journal Of*, 69, 785–789.
- Siracusa, V. (2012). *Food Packaging Permeability Behaviour: A Report* (Vol. 2012). <https://doi.org/10.1155/2012/302029>
- Sohi, H. S., Aulakh, P. S., Singh, J., dan Ahmed, S. (2016). Effect of Different Packaging Materials on The Storage Life And Quality of Kinnow Effect of Different Packaging Materials on The Storage Life And Quality Of Kinnow. *Research In Environment And Life Science*, 9(9), 1072–1075.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). Mangga. 3164:2009.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan Teknologi Pascapanen ( Buah Dan Sayuran ). *Buku Ajar. Udayana University Press: Bali*.
- Sukasih, E., dan Setyadjit. (2017). Formulasi Antifungal Kombinasi dari Ekstrak Limbah Mangga dengan Pengawet Makanan Komersial Untuk Preservasi Buah Mangga. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 22–34.
- Suketi, K., Poerwanto, R., dan Sujiprihati, S. (2010). Karakter Fisik dan Kimia Buah Pepaya pada Stadia Kematangan Berbeda. *Jurnal Agron. Indonesia*, 38(1), 60–66.
- Suryono, C., Ningrum, L., Dan Triana, R. D. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Sutopo, A., Poerwanto, R., Dan Wiyono, S. (2017). Keefektifan Bahan Pencuci dan Pencegah Penyakit Terhadap Kualitas Buah Mangga Cv . Gedong Gincu dan Arumanis. *Jurnal Hortikultura*, 27(2), 253–260.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., Dan Saputra, D. (2006). Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan*, 17(1), 1–11.
- Taduri, M., Reddy, N. N., Lakshmi, J., dan Joshi, V. (2017). Studies on The Effect of Packaging Materials on Shelf Life of Mango Cv . Amrapali. *The Pharma Innovation Journal*, 6(7), 54–57.
- Utama, I. G. M., Utama, I. Made S., Dan Pudja, I. . R. P. (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), 81–92.
- Utama, I. Made S., Setiyo, Y., Puja, I. A. R. P., dan Antara, N. S. (2011). Kajian Atmosfir Terkendali untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan. *Jurnal Hort. Indonesia*, 2(1), 27–33. <https://doi.org/10.29244/Jhi.2.1.27-33>
- Waryat, Yanis, M., dan Purnamayani, R. (2014). Kajian Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Kehilangan Hasil Kubis Selama Penyimpanan (Pp. 1402–1408).
- Yuniwati, M., Ismiyati, D., dan Kurniasih, R. (2011). Kinetika Reaksi Hidrolisis Pati Pisang Tanduk dengan Katalisator Asam Chlorida. *Jurnal Teknologi*, 4(2), 107–112.
- Zainal, P. W., Purwanto, A. Y., dan Usman, A. (2017). Identifikasi Gejala *Chilling Injury* Berdasarkan Perubahan pH dan *Ion Leakage* pada Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 16–21.

## LAMPIRAN

## Lampiran A. Hasil Pengukuran Susut Bobot Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC

Perlakuan		Ulangan			Jumlah	Rerata
		I	II	III		
A1	B1	0	0	0	0	0
	B2	0,765	0,503	0,858	2,126	0,709
	B3	1,205	1,092	1,575	3,873	1,291
	B4	1,933	1,718	2,217	5,867	1,956
	B5	2,202	2,198	2,586	6,986	2,329
	B6	2,619	2,501	2,984	8,105	2,702
	B7	3,205	3,036	3,677	9,918	3,306
A2	B1	0	0	0	0	0
	B2	1,009	0,741	0,582	2,332	0,777
	B3	2,209	1,536	1,191	4,936	1,645
	B4	2,519	1,765	1,397	5,682	1,894
	B5	2,951	3,634	1,849	8,435	2,812
	B6	3,443	4,349	2,192	9,984	3,328
	B7	5,939	10,424	2,688	19,051	6,350
A3	B1	0	0	0	0	0
	B2	0,076	0,272	0,822	1,170	0,390
	B3	0,324	0,685	1,400	2,409	0,803
	B4	0,901	1,444	1,904	4,249	1,416
	B5	1,404	2,538	3,159	7,101	2,367
	B6	1,439	3,675	4,339	9,453	3,151
	B7	2,344	5,282	5,329	12,955	4,318
A4	B1	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
	B2	0,129	0,294	0,772	1,195	0,398
	B3	0,836	1,215	1,478	3,528	1,176
	B4	1,981	2,679	2,569	7,229	2,410
	B5	2,821	3,857	3,575	10,254	3,418
	B6	4,066	4,933	4,051	13,050	4,350
	B7	5,628	6,145	9,798	21,572	7,191

## Lampiran A1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Susut Bobot Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable: Susut Bobot

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	275.465 <sup>a</sup>	27	10.202	9.249	.000
Intercept	391.994	1	391.994	355.348	.000
Kemasan	13.974	3	4.658	4.223	.009
Hari	236.991	6	39.499	35.806	.000
Kemasan * Hari	24.500	18	1.361	1.234	.268
Error	61.775	56	1.103		
Total	729.234	84			
Corrected Total	337.240	83			

a. R Squared = ,817 (Adjusted R Squared = ,729)

### Susut Bobot

Tukey HSD

Jenis Kemasan	N	Subset	
		1	2
A1	21	1.7560	
A3	21	1.7780	
A2	21	2.4009	2.4009
A4	21		2.7060
Sig.		.204	.783

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,103.

### Susut Bobot

Tukey HSD

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
B1	12	.0000				
B2	12	.5686				
B3	12	1.2289	1.2289			
B4	12		1.9189	1.9189		
B5	12			2.7312	2.7312	
B6	12				3.3827	
B7	12					5.2912
Sig.		.080	.677	.492	.732	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 1,103.

### Lampiran B. Hasil Pengukuran Tingkat Kekerasan Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	26,1	26,2	23,3	75,6	25,2
	B2	12,2	14,5	15,0	41,7	13,9
	B3	9,3	8,7	8,2	26,2	8,7
	B4	8,0	13,2	9,8	31,0	10,3
	B5	6,2	4,4	6,9	17,5	5,8
	B6	8,5	7,3	4,1	19,9	6,6
	B7	9,4	5,5	7,1	22,0	7,3
Sub Total		79,7	79,8	74,4	233,9	
A2	B1	26,1	26,2	23,3	75,6	25,2
	B2	11,4	10,1	12,3	33,8	11,3
	B3	7,9	8,4	8,0	24,3	8,1
	B4	8,3	18,2	9,1	35,6	11,9
	B5	6,9	7,3	6,8	21,0	7,0
	B6	5,4	3,8	3,3	12,5	4,2
	B7	7,1	4,6	4,6	16,3	5,4
Sub Total		73,1	78,6	67,4	219,1	
Total		152,8	158,4	141,8	453,0	10,8



**Lampiran B1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Tingkat Kekerasan Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	10,189	5,094	1,195	tn	3,4	5,5
Perlakuan	13	1736,251	133,558	31,337	**	2,1	2,9
Faktor A	1	5,215	5,215	1,224	tn	4,2	7,7
Faktor B	6	1705,138	284,190	66,680	**	2,5	3,6
A*B	6	25,898	4,316	1,013	tn	2,5	3,6
Galat	26	110,811	4,262				
Total	41	1857,251					
KK	19%						

**Faktor B**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan						
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7
A1	25,2	13,9	8,7	10,3	5,8	6,6	7,3
A2	25,2	11,3	8,1	11,9	7,0	4,2	5,4
Rata-rata	25,2 d	12,6 c	8,4 ab	11,1 bc	6,4 a	5,4 a	6,4 a
NP BNJ	3,8						

**Lampiran C. Hasil Pengukuran Vitamin C Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	0,007	0,007	0,007	0,021	0,007
	B2	0,007	0,007	0,007	0,021	0,007
	B3	0,014	0,007	0,021	0,042	0,014
	B4	0,021	0,014	0,014	0,049	0,016
	B5	0,007	0,021	0,007	0,035	0,012
	B6	0,021	0,007	0,035	0,063	0,021
	B7	0,014	0,007	0,007	0,028	0,009
Sub Total		0,09152	0,07040	0,09856	0,26048	
A2	B1	0,007	0,007	0,007	0,021	0,007
	B2	0,007	0,007	0,014	0,028	0,009
	B3	0,007	0,014	0,007	0,028	0,009
	B4	0,014	0,014	0,042	0,070	0,023
	B5	0,092	0,070	0,007	0,169	0,056
	B6	0,007	0,007	0,007	0,021	0,007
	B7	0,021	0,014	0,007	0,042	0,014
Sub Total		0,15488	0,13376	0,09152	0,38016	
Total		0,24640	0,20416	0,19008	0,64064	0,01525

**Lampiran C1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Vitamin C Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	0,000	0,000	0,311	tn	3,4	5,5
Perlakuan	13	0,007	0,001	2,547	*	2,1	2,9
Faktor A	1	0,000	0,000	1,728	tn	4,2	7,7
Faktor B	6	0,003	0,001	2,623	*	2,5	3,6
A*B	6	0,003	0,001	2,607	*	2,5	3,6
Galat	26	0,005	0,000				
Total	41	0,012					
KK	92%						

**Faktor B**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	0,007	0,007	0,014	0,016	0,012	0,021	0,009	0,026
A2	0,007	0,009	0,009	0,023	0,056	0,007	0,014	
Rata-rata	0,007 a	0,008 a	0,012 ab	0,020 ab	0,034 b	0,014 ab	0,012 ab	

**Interaksi**

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + NP BNJ	Notasi
A1B2	0,00704	0,03144	a
A2B5	0,00704	0,03144	a
A1B1	0,00704	0,03144	a
A2B1	0,00704	0,03144	a
A1B6	0,00939	0,03379	a
A1B3	0,00939	0,03379	a
A2B3	0,00939	0,03379	a
A2B2	0,01173	0,03613	a
A2B4	0,01408	0,03848	a
A1B4	0,01408	0,03848	a
A1B7	0,01643	0,04083	a
A2B6	0,02112	0,04552	a
A1B5	0,02347	0,04787	a
A2B7	0,05632		b

**Lampiran D. Hasil Pengukuran Total Asam Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	1,554	1,286	1,286	4,127	1,376
	B2	1,072	0,858	0,804	2,734	0,911
	B3	0,590	0,322	0,536	1,447	0,482
	B4	0,750	0,322	0,590	1,662	0,554
	B5	0,750	0,268	0,161	1,179	0,393
	B6	0,107	0,107	0,107	0,322	0,107
	B7	0,107	0,322	0,268	0,697	0,232
Sub Total		4,9	3,5	3,8	12,167	
A2	B1	1,554	1,286	1,286	4,127	1,376
	B2	0,911	0,590	0,590	2,090	0,697
	B3	0,590	0,429	0,375	1,394	0,465
	B4	0,214	0,268	0,482	0,965	0,322
	B5	0,107	0,161	0,214	0,482	0,161
	B6	0,054	0,107	0,107	0,268	0,089
	B7	0,107	0,161	0,054	0,322	0,107
Sub Total		3,538	3,002	3,109	9,648	
Total		8,469	6,486	6,861	21,815	0,519

**Lampiran D1 Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Total Asam Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	0,159	0,079	4,284	*	3,4	5,5
Perlakuan	13	7,344	0,565	30,527	**	2,1	2,9
Faktor A	1	0,151	0,151	8,165	**	4,2	7,7
Faktor B	6	7,089	1,181	63,844	**	2,5	3,6
A*B	6	0,104	0,017	0,938	tn	2,5	3,6
Galat	26	0,481	0,019				
Total	41	7,984					
KK	26%						

**Faktor A**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							Rata-rata	NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7		
A1	1,376	0,911	0,482	0,554	0,393	0,107	0,232	0,579 b	0,086
A2	1,376	0,697	0,465	0,322	0,161	0,089	0,107	0,459 a	

## Faktor B

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan						
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7
A1	1,376	0,911	0,482	0,554	0,393	0,107	0,232
A2	1,376	0,697	0,465	0,322	0,161	0,089	0,107
Rata-rata	1,376 e	0,804 d	0,473 c	0,438 bc	0,277 abc	0,098 a	0,170 ab
NP BNJ	0,3						

**Lampiran E. Hasil Pengukuran Total Padatan Terlarut Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	5,5	5,8	5,6	16,9	5,6
	B2	10,7	10,8	10,4	31,9	10,6
	B3	13,8	13,8	13,7	41,3	13,8
	B4	10,0	10,0	11,6	31,6	10,5
	B5	14,4	14,7	14,3	43,4	14,5
	B6	12,5	12,8	12,6	37,9	12,6
	B7	11,9	12,1	11,7	35,7	11,9
Sub Total		78,8	80,0	79,9	238,7	
A2	B1	5,5	5,8	5,6	16,9	5,6
	B2	14,2	12,7	13,1	40,0	13,3
	B3	12,7	12,4	12,3	37,4	12,5
	B4	11,9	11,7	11,9	35,5	11,8
	B5	13,3	13,2	12,7	39,2	13,1
	B6	10,3	10,5	10,3	31,1	10,4
	B7	11,7	11,5	11,5	34,7	11,6
Sub Total		79,6	77,8	77,4	234,8	
Total		158,4	157,8	157,3	473,5	11,3

**Lampiran E1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Total Padatan Terlarut Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	0,043	0,022	0,155	tn	3,4	5,5
Perlakuan	13	280,015	21,540	153,713	**	2,1	2,9
Faktor A	1	0,362	0,362	2,584	tn	4,2	7,7
Faktor B	6	253,196	42,199	301,148	**	2,5	3,6
A*B	6	26,456	4,409	31,467	**	2,5	3,6
Galat	26	3,643	0,140				
Total	41	283,701					
KK	3%						

**Faktor B**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	5,63	10,63	13,77	10,53	14,47	12,63	11,90	0,7
A2	5,63	13,33	12,47	11,83	13,07	10,37	11,57	
Rata-rata	5,63	11,98	13,12	11,18	13,77	11,50	11,73	

**Interaksi**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	5,6	10,6	13,8	10,5	14,5	12,6	11,9	0,7
A2	5,6	13,3	12,5	11,8	13,1	10,4	11,6	
NP BNJ	0,7							

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + NP BNJ	Notasi
A1B1	5,6	6,3	a
A2B1	5,6	6,3	a
A2B6	10,4	11,1	b
A1B4	10,5	11,2	b
A1B2	10,6	11,3	b
A2B7	11,6	12,3	c
A2B4	11,8	12,5	cd
A1B7	11,9	12,6	cde
A2B3	12,5	13,2	def
A1B6	12,6	13,3	efg
A2B5	13,1	13,8	fgh
A2B2	13,3	14,0	gh
A1B3	13,8	14,5	hi
A1B5	14,5		i

**Lampiran F. Hasil Pengukuran pH Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	3,5	3,5	3,5	10,50	3,50
	B2	3,5	3,5	3,5	10,50	3,50
	B3	4,3	4,2	4,2	12,70	4,23
	B4	4	4	4,1	12,10	4,03
	B5	4,4	4,5	4,4	13,30	4,43
	B6	4,8	4,8	4,8	14,40	4,80
	B7	5,7	5,7	5,7	17,10	5,70
Sub Total		30,20	30,20	30,20	90,60	
A2	B1	3,5	3,5	3,5	10,50	3,50
	B2	3,7	3,7	3,7	11,10	3,70
	B3	5,1	5	5	15,10	5,03
	B4	6,9	7,1	7,2	21,20	7,07
	B5	6,1	6,1	6	18,20	6,07
	B6	6	5,9	5,9	17,80	5,93
	B7	5,8	5,7	5,8	17,30	5,77
Sub Total		37,10	37,00	37,10	111,20	
Total		67,30	67,20	67,30	201,80	4,80

**Lampiran F1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) pH Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	0,000	0,000	0,067	tn	3,4	5,5
Perlakuan	13	51,446	3,957	1108,062	**	2,1	2,9
Faktor A	1	10,104	10,104	2829,067	**	4,2	7,7
Faktor B	6	30,689	5,115	1432,156	**	2,5	3,6
A*B	6	10,653	1,775	497,133	**	2,5	3,6
Galat	26	0,093	0,004				
Total	41	51,539					
KK	1%						

**Faktor A**

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							Rata-rata	NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7		
A1	3,50	3,50	4,23	4,03	4,43	4,80	5,70	4,31 a	0,04
A2	3,50	3,70	5,03	7,07	6,07	5,93	5,77	5,30 b	

## Faktor B

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	3,5	3,5	4,23	4,03	4,43	4,8	5,7	0,11
A2	3,5	3,7	5,03	7,07	6,07	5,93	5,77	
Rata-rata	3,5 a	3,6 a	4,63 b	5,55 e	5,25 c	5,37 d	5,73 f	

## Interaksi

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	3,50	3,50	4,23	4,03	4,43	4,80	5,70	0,10
A2	3,50	3,70	5,03	7,07	6,07	5,93	5,77	
NP BNJ	0,10							

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + NP BNJ	Notasi
A1B1	3,5	3,60	a
A1B2	3,5	3,60	a
A2B1	3,5	3,60	a
A2B2	3,7	3,80	b
A1B4	4,03	4,13	c
A1B3	4,23	4,33	d
A1B5	4,43	4,53	e
A1B6	4,8	4,90	e
A2B3	5,03	5,13	f
A1B7	5,7	5,80	g
A2B7	5,77	5,87	g
A2B6	5,93	6,03	h
A2B5	6,07	6,17	i
A2B4	7,07		j

**Lampiran G. Hasil Pengukuran Kadar Air Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Perlakuan		Ulangan			Total	Rata-rata
		I	II	III		
A1	B1	86,07	86,74	88,03	260,84	86,947
	B2	86,33	84,48	89,34	260,15	86,717
	B3	89,63	88,27	86,13	264,03	88,010
	B4	87,71	89,24	88,71	265,66	88,553
	B5	94,6	91,1	90,06	275,76	91,920
	B6	84,85	90,55	88,14	263,54	87,847
	B7	87,37	90,27	90,59	268,23	89,410
Sub Total		616,56	620,65	621,00	1858,21	
A2	B1	86,07	86,74	88,03	260,84	86,947
	B2	85,86	91,14	87,56	264,56	88,187
	B3	89,48	86,95	87,73	264,16	88,053
	B4	85,26	91,67	88,39	265,32	88,440
	B5	84,58	88,09	87,77	260,44	86,813
	B6	91,23	90,95	92,74	274,92	91,640
	B7	91,67	90,83	93,38	275,88	91,960
Sub Total		614,15	626,37	625,60	1866,12	
Total		1230,71	1247,02	1246,60	3724,33	88,67

**Lampiran G1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) pH Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

SK	db	JK	KT	Fhit		Ftabel	
						0,05	0,01
Kelompok	2	12,350	6,175	1,668	tn	3,4	5,5
Perlakuan	13	137,254	10,558	2,851	*	2,1	2,9
Faktor A	1	1,490	1,490	0,402	tn	4,2	7,7
Faktor B	6	63,535	10,589	2,860	*	2,5	3,6
A*B	6	72,229	12,038	3,251	*	2,5	3,6
Galat	26	96,268	3,703				
Total	41	245,871					
KK	2%						



## Faktor B

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan						
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7
A1	86,95	86,72	88,01	88,55	91,92	87,85	89,41
A2	86,95	88,19	88,05	88,44	86,81	91,64	91,96
Rata-rata	86,947 a	87,452 ab	88,032 ab	88,497 ab	89,367 ab	89,743 ab	90,685 b
NP BNJ	3,54						

## Interaksi

Jenis Kemasan	Lama Penyimpanan							NP BNJ
	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	
A1	86,947	86,717	88,010	88,553	91,920	87,847	89,410	3,34
A2	86,947	88,187	88,053	88,440	86,813	91,640	91,960	
NP BNJ	3,34							

Perlakuan	Rata-rata	Rata-rata + NP BNJ	Notasi
A1B2	86,72	90,06	a
A2B5	86,81	90,15	a
A1B1	86,95	90,29	a
A2B1	86,95	90,29	a
A1B6	87,85	91,19	a
A1B3	88,01	91,35	a
A2B3	88,05	91,39	a
A2B2	88,19	91,53	a
A2B4	88,44	91,78	ab
A1B4	88,55	91,89	ab
A1B7	89,41	92,75	abc
A2B6	91,64	94,98	bc
A1B5	91,92	95,26	c
A2B7	91,96		c

**Lampiran H. Hasil Pengukuran Analisa Warna Selama Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Sampel	Hari	Ulangan								
		U1			U2			U3		
		L	a	b	L	a	b	L	a	b
A1	0	62,5	-7,6	38,4	62	-7,6	37,4	65,8	-8,7	39,1
	3	64	-8,6	39,6	62,4	-7,5	39,5	64,5	-8,7	39,6
	6	63,5	-5,9	40,1	62,1	-2,8	41,5	63,5	-8,3	41,4
	9	62	-1	41,3	61,4	3,1	46,3	62	1,4	44,4
	12	64,2	-3,2	45,2	59,6	7,3	48,5	63,8	7,9	48,8
	15	61,6	0,4	44,2	58,5	8,4	47	62,7	14,1	48,9
	18	39,1	6,2	15,1	58,4	10,2	45	48,1	11,2	31,2
A2	0	57,9	-9,7	35,1	62,4	-6,9	37,2	63,4	-7,5	38,2
	3	60	-5,6	37,7	62,1	-4	39,8	63,5	-7,7	39,8
	6	60,7	3,7	43,1	64,3	-1,4	46	62,6	-2,3	40,8
	9	63,2	6,2	48,9	62,5	8,5	47	63,2	4,8	44,7
	12	64,9	12	51,3	60,8	11,3	46,4	64,5	12,1	47,6
	15	61,8	15,5	48,4	57,6	13,4	44,3	62,8	14,7	48,5
	18	58,5	17,1	42,4	54,2	13,9	43,8	56,5	16,4	43,1
A3	0	63,5	-9,4	39,1	54,1	1,4	38,9	64,2	1,5	37,1
	3	62,7	-8,2	39,6	53	2,1	39,5	63,8	3,5	38,9
	6	61,1	-3,6	39,9	47,5	3,6	40,6	62,9	4,9	39,4
	9	63,8	4,1	46,1	45,2	7,1	46,9	60,4	6,2	43,4
	12	61,1	8,8	46,9	44,3	7,6	46,1	57,8	7,9	45,2
	15	58,9	6,5	45,6	42,5	12,8	45,5	48,5	13,4	48,8
	18	36	10,9	46,3	40,9	14,3	47,9	41,5	16,8	49,8
A4	0	72,5	-4,1	43,6	58,4	-9,8	39,1	64,8	-8,9	39,4
	3	71,1	-3	44,7	57,9	-9,5	38,9	63,3	-8,4	40,5
	6	68,8	-1,2	45	59,2	-2	39,2	70,1	-3,5	44,3
	9	63,8	7,8	49,6	56,5	6,6	40,9	69,7	5,2	46,7
	12	67,3	15,6	56,6	49,9	13,4	45,7	58,5	10,6	48,5
	15	47,9	17,5	58,7	44,3	17,4	48,8	48,3	14,8	49,1
	18	32,8	19,1	59,3	35,6	18,9	49,5	36,1	17,1	50,4

## Lampiran H1. Hasil Analisis Sidik Ragam (Anova) Warna Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC

Nilai L\*

### Tests of Between-Subjects Effects

Dependent Variable:Warna L\*

Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	4827.651 <sup>a</sup>	27	178.802	6.438	.000
Intercept	285096.476	1	285096.476	10265.052	.000
Kemasan	712.923	3	237.641	8.556	.000
Hari	3085.089	6	514.182	18.513	.000
Kemasan * Hari	1029.638	18	57.202	2.060	.021
Error	1555.316	56	27.774		
Total	291479.442	84			
Corrected Total	6382.967	83			

a. R Squared = ,756 (Adjusted R Squared = ,639)

### Warna L\*

Tukey HSD

Jenis Kemasan	N	Subset	
		1	2
A3	21	53.9895	
A4	21	57.1810	57.1810
A1	21		60.5571
A2	21		61.3048
Sig.		.215	.065

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 27,774.

**Warna L\***

Tukey HSD

Lama Penyimpanan	N	Subset		
		1	2	3
B7	12	44.8083		
B6	12		54.6167	
B5	12		60.0650	60.0650
B4	12		61.1417	61.1417
B3	12			62.1917
B2	12			62.3583
B1	12			62.6250
Sig.		1.000	.053	.895

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 27,774.

**Nilai a\*****Warna a\***

Tukey HSD

Jenis Kemasan	N	Subset	
		1	2
A1	21	.0143	
A2	21		5.3429
A3	21		5.3429
A4	21		5.3810
Sig.		1.000	1.000

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 10,738.

**Warna a\***

Tukey HSD

Lama Penyimpanan	N	Subset				
		1	2	3	4	5
B1	12	-6.4417				
B2	12	-5.4667	-5.4667			
B3	12		-1.5667			
B4	12			5.0000		
B5	12				9.7250	
B6	12				12.4083	12.4083
B7	12					14.4833
Sig.		.990	.071	1.000	.423	.713

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 10,738.

**Nilai b\*****Warna b\***

Tukey HSD

Jenis Kemasan	N	Subset	
		1	2
A1	21	41.0714	
A2	21	42.9571	
A3	21	43.4048	43.4048
A4	21		46.5952
Sig.		.237	.055

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

Based on observed means.

The error term is Mean Square(Error) = 15,708.

## Warna b\*

Tukey HSD

Lama Penyimpanan	N	Subset			
		1	2	3	4
B1	12	38.5500			
B2	12	39.8417	39.8417		
B3	12	41.7750	41.7750	41.7750	
B7	12		43.6500	43.6500	43.6500
B4	12			45.5167	45.5167
B6	12				47.1500
B5	12				48.0667
Sig.		.430	.238	.256	.110

**Lampiran I. Hasil Pengujian Organoleptik Penyimpanan Buah Mangga pada ZECC**

Sampel	Panelis	Hari																							
		0				3				6				9				12				15			
		W	A	T	R	W	A	T	R	W	A	T	R	W	A	T	R	W	A	T	R	W	A	T	R
A1	1	4	5	5	3	3	4	4	4	3	3	2	2	3	3	2	2	3	3	2	2	4	3	3	3
	2	3	3	4	3	4	4	3	4	4	3	2	2	2	3	2	2	3	4	3	3	4	2	2	3
	3	4	4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	3	4	4	3	3	3	3	3	3	3	4	3	3
	4	4	3	3	4	4	4	3	3	3	3	3	3	5	4	4	4	4	4	4	3	5	5	5	5
	5	3	2	3	2	2	2	2	1	3	4	4	3	4	4	5	5	4	3	3	3	5	4	4	4
	6	4	3	4	5	2	3	2	3	3	3	3	3	4	4	4	3	3	3	4	3	3	3	3	4
	7	4	4	4	3	3	4	3	3	2	3	3	3	3	4	2	4	3	3	3	2	5	5	5	5
	8	3	4	4	2	2	3	4	3	3	3	4	3	3	4	4	3	3	4	4	4	3	4	3	3
	9	3	2	3	3	3	2	3	3	4	3	4	4	5	5	4	4	4	4	4	4	5	5	4	5
	10	4	3	4	4	4	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	3	5	4	4	4
	11	4	3	3	2	4	3	3	2	3	3	3	2	4	4	3	3	4	3	2	3	4	4	3	5
	12	4	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	2	3	4	4	4	4	4	3	3	4	4	3	4
	13	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	3	4	5	4	5	4	5	3	3	5	5	4	5
	14	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	5	5	5	3	4	5	1	4
	15	3	4	2	3	3	4	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	3	3	4	5	4	4
	Jumlah	53,7	52,3	53,0	47,7	48,7	50,3	48,0	47,0	48,7	50,7	51,0	45,3	56,3	59,7	52,3	52,7	54,7	53,0	48,7	45,7	60,0	59,5	48,0	56,5
Rata-rata	3,6	3,5	3,5	3,2	3,2	3,4	3,2	3,1	3,2	3,4	3,4	3,0	3,8	4,0	3,5	3,5	3,6	3,5	3,2	3,0	4,0	4,0	3,2	3,8	
A2	1	4	5	5	3	4	4	4	5	3	3	2	3	3	4	2	2	4	4	2	2	3	3	2	2
	2	3	3	4	3	3	2	2	3	4	4	3	3	4	4	3	2	4	4	3	3	3	2	2	2
	3	4	4	4	3	5	3	3	3	4	3	3	3	4	3	4	3	4	2	3	3	4	2	3	3

4	4	3	3	4	4	3	3	3	4	5	5	5	4	4	4	3	4	4	4	3	5	5	5	5
5	3	2	3	2	4	2	2	3	5	4	4	3	4	4	4	4	3	3	3	2	5	3	3	4
6	4	3	4	5	3	3	4	4	5	4	4	5	4	4	4	3	3	3	3	3	4	4	2	4
7	4	4	4	3	3	5	4	4	2	3	3	4	2	3	3	3	4	4	3	4	5	5	5	4
8	3	4	4	2	4	4	4	3	2	4	3	3	3	4	3	3	4	4	4	3	3	4	4	3
9	3	2	3	3	3	3	3	3	4	3	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	5	5	3	4
10	4	3	4	4	4	3	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	4	3	5	4	4	4
11	4	3	3	2	4	3	3	3	4	4	4	4	4	4	3	3	4	3	3	3	4	4	3	5
12	4	4	4	3	4	4	4	3	4	5	4	5	4	4	3	4	4	4	2	3	4	4	3	4
13	4	4	4	4	4	3	4	4	5	4	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	5	5
14	4	4	4	4	4	4	3	4	4	4	4	2	5	5	5	5	5	5	5	4	4	5	1	3
15	3	4	2	3	3	4	3	3	4	4	4	4	4	5	4	4	5	4	4	4	5	5	4	4
Jumlah	53,7	52,3	53,0	47,7	55,3	51,7	51,7	51,3	59,0	58,7	55,3	56,3	55,0	56,7	53,0	52,0	60,7	55,3	50,0	47,7	60,0	57,7	46,2	54,0
Rata-rata	3,6	3,5	3,5	3,2	3,7	3,4	3,4	3,4	3,9	3,9	3,7	3,8	3,7	3,8	3,5	3,5	4,0	3,7	3,3	3,2	4,0	3,8	3,1	3,6



## Lampiran J. Dokumentasi Kegiatan Penelitian

1. Penyiapan Mangga



2. Pencucian Mangga



3. Pengemasan Mangga



4. Mangga dimasukkan ke dalam ZECC



5. Pengujian Organoleptik



6. Pengujian Organoleptik



7. Pengukuran Tingkat Kekerasan



8. Penghalusan Mangga



9. Penimbangan



10. Pengujian Kadar Air



11. Titrasi Vitamin C



12. Titrasi Total Asam



13. Pengukuran pH



14. Pengukuran Total Padatan Terlarut



15. Pengujian Organoleptik

