

DAFTAR PUSTAKA

- Aindongo, W. V., Caleb, O. J., Mahajan, P. V., Manley, M., & Opara, U. L. (2014). Modeling The Effects of Storage Temperature on The Respiration Rate of Different Pomegranate Fractions. *South African Journal of Plant and Soil*, 31(4), 227–231.
- Aisyah, D. A., Novita, D. D., & Tamrin. (2022). Pengaruh Coating Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea Barbata* L.) dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Fisik Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(3), 392–400.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-Agar Physical Changes of Tomatoes During Storage at Room Temperature Due to Coating With Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182.
- Asgar, A., Musaddad, D., & Setyabudi, D. A. (2015). Teknologi Ozonisasi untuk Mempertahankan Kesegaran Cabai Cultivar Kencana Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 20–26.
- Badan Riset Dan Inovasi Nasional. (2023). Teknologi Ozon Untuk Penanganan Pascapanen Komoditas Pertanian.
- Fathra, T. C. C., Chandra, R., Rici, Suraya, Cici, Ledyanna, A., Zulfa, D., Miswandi, & Olivia. (2024). Pengaruh Pelapis Emulsi dan Penambahan Fungisida Terhadap Ketahanan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jasta*, 1(3), 96–100.
- Fertiasari, R., Arditian, S., Yuliani, S., Nurhafiza, N., & Aryasari, P. (2023). Perubahan Fisiologi Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Suhu Kamar dan Umur Simpan yang Memengaruhi Mutu. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(3), 97–104.
- Fitriani, A., Rahmawati, W., & Kuncoro, S. (2022). Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Varietas terhadap Mutu Buah Tomat. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4), 574–582.
- Hartoyo, B., & Rachma, Y. A. (2023). Pemanfaatan Teknologi Ozon sebagai Green Technology pada Penanganan Hasil Pertanian. *Jurnal Agrifoodtech*, 1(2), 68–80.
- Hayati, R., Hasanuddin, & Maghfirah, H. (2023). Konsentrasi NaCl Dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Tomat Cherry (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(ISSN 1410-1920, EISSN 2579-4019), 185–194.
- Hidayat, M. W., Lestari, S. U., & Sari, V. I. (2023). Peran Asam Humat dan Pemberian Kcl Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* Var. *Cerasiforme*) pada Tanah PMK. *Jurnal Agro Indragiri*, 9(2), 49–57.
- Islam, M. Z., Lee, Y. T., Mele, M. A., Choi, I. L., & Kang, H. M. (2019). Effect of Fruit Size on Fruit Quality, Shelf Life and Microbial Activity in Cherry Tomatoes. *AIMS Agriculture and Food*, 4(2), 340-348.
- Khathir, R., Sarmedi, S., Putra, B. S., & Agustina, R. (2019). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) berdasarkan Kandungan Total Padatan Terlarut dengan Model Arrhenius dan Q10. *Rona Teknik Pertanian*, 12(1), 32–38.

- Kusuma, R. A., Eko Nugroho, L. P., & Wulandani, D. (2018). Effect of High Electrostatic Field Pre-treatment on Quality of Cherry Tomato During Storage. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(1), 1–8.
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2020). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15–22.
- Ma'ruf, A. (2017). Waktu Paparan Gas Ozon Terhadap Pertumbuhan Bakteri. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Nazmi, M. Z. A., & Hariono, B. (2024). Efektivitas Perlakuan Ozon dan Suhu Penyimpanan dalam Mempertahankan Kualitas Tomat (The Effectiveness of Ozone Treatment and Storage Temperature in Maintaining Tomato Quality). *Jurnal Teknik Pertanian Terapan*, 2(1), 36–51.
- Onopiuk, A., Szpicer, A., Wojtasik-Kalinowska, I., Wierzbicka, A., & Półtorak, A. (2021). Impact of Ozonisation Time and Dose on Health-Related and Microbiological Properties of Rapanui Tomatoes. *Agriculture (Switzerland)*, 11(5), 1–16.
- Pandiselvam, R., Kaavya, R., Jayanath, Y., Veenuttranon, K., Lueprasitsakul, P., Divya, V., Kothakota, A., & Ramesh, S. V. (2020). Ozone As a Novel Emerging Technology For The Dissipation of Pesticide Residues In Foods: A Review. *Trends In Food Science And Technology*, 97, 38–54.
- Prabawa, S., Amanto, B. S., Kawiji, K., & Yudhistira, B. (2022). Application of Ozone Technology As an Effort To Increase the Economic Value of Vegetable Commodities. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 27(1), 51.
- Rozana, R., Perdana, D., & Sigiro, O. N. (2021). Simulasi Transportasi Tomat Dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 13–20.
- Sacer, A. Y., Aulawi, T., Suryani, P., Mirdhayati, I., Arminudin, A. T., & Zulaiha, S. (2022). Efektivitas Lama Transportasi Darat Yang Berbeda Terhadap Mutu Fisik Tomat (*Lycopersicon Esculentum* L.). *Journal*, 19(4), 295–302.
- Sachadyn-Król, M., & Agriopoulou, S. (2020). Ozonation as a Method of Abiotic Elicitation Improving The Health-Promoting Properties of Plant Products-A Review. *Molecules*, 25(10), 1–25.
- Sari, I. M., Prawanto, A., Sari, K. N., & Ansiska, P. (2023). Pengaruh Teknik Ozonisasi Dan Durasi Perlakuan Terhadap Kesegaran Produk Hortikultura Cabai (*Capsicum Annuum* L.). *Agroqua*, 21(1), 271–281.
- Sasmita, E., Yulianto, E., Nur, M., & Verinda, S. B. (2022). The Effect of Ozonated Water Washing on the Quality of Honey Pineapple Preserved At Room Temperature and in the Ozone Cold Storage. *Indonesian Journal of Agricultural Science*, 23(2), 77.
- Silaban, R., Panjaitan, K., Maruli, B., Pakpahan, T., & Siregar, B. (2020). Efektivitas Pengeringan Biji Kopi Menggunakan Oven Pengering Terkontrol. Virtual Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM UNIMED, November, 39–44.
- Simão, R., Torres Neto, D. G., & Loose, C. E. (2015). The Ozonation as Competitive Advantage in Post-Harvest Treatment of Tomato. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 6(1S1), 529–539.
- Wulandari, D., & Ambarwati, E. (2022). Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan. *Vegetalika*, 11(2), 135.

- Wulansari, N. L., Windriyati, R. D. H., Kurniawati, A., & Na'imatulbayinah, L. (2023). Efektifitas Formulasi Pupuk Organik Cair dan Pupuk Hayati-P60 Mengendalikan Penyakit Hawar Daun Bakteri pada Tanaman Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum*) Sistem Hidroponik. *Agro Bali: Agricultural Journal*, 6(1), 74–81.
- Zahroh, I., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Terolah Minimal Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 16(2), 124–131.
- Zainuri, Jayaputra, Sauqi, A., Sjah, T., & Desiana, R. Y. (2018). Combination of Ozone and Packaging Treatments Maintained The Quality and Improved The Shelf Life of Tomato Fruit. *IOP Conference Series: Earth And Environmental Science*, 102(1).
- Zebua, M., Harahap, R., & Jabat, Y. Y. L. B. (2023). Pengaruh Konsentrasi Nutrisi AB-Mix dan Konsentrasi Pupuk NPK Mutiara 16-16-16 Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* Mill) Dengan Budidaya Hidroponik Sistem Sumbu (Wick System). *Fruiset Sains: Jurnal Pertanian Agroteknologi*, 11(4), 259–268.