

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K., Hartanto, R. & Novita, D., 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondok (*Salacca edulis* REINW) dalam Penyimpanan Dinamis Udara - CO₂. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(3), pp. 123-132.
- Ahmad, U., 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alida, F., 2021. *Pengaruh Penyinaran UVC, Nanozeolit, dan Pengemasan Individu Plastik LDPE Terhadap Kualitas Mikrobiologi Buah Salak Pondok (Salacca edulis Reinw) Selama Penyimpanan*. [Skripsi], Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Álvarez-Hernández, M. H., Artés-Hernández, F. & Ávalos-Belmontes, F., 2018. Current scenario of adsorbent materials used in ethylene scavenging systems to extend fruit and vegetable postharvest life. *Food Bioprocess Technol*, Volume 11, pp. 511-525.
- Anggraini, R. & Permatasari, N., 2017. Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), pp. 154-162.
- Arbie, A., 2010. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas (Alpinia galanga L. Swartz) terhadap Peningkatan Daya Simpan Buah Salak Pondok. (Salacca edulis Reinw.)*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Ariesta, D. F., 2017. *Pengawetan Menggunakan Ekstrak Lengkuas, Nanozeolit dengan Pengemasan Individu Low Density Polyethylenen (LDPE) untuk Menunjang Ekspor Salak Pondok (Salacca edulis Reinw)*. [Skripsi], Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Arinda, I. D. & Yuniarta, 2015. Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C Terhadap Total Mikrobial Sari Buah Salak. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), pp. 1337-1344.
- Ashari, S., 2013. *Salak: The Snake Fruit*. Malang: UB Press.
- ASHRAE, 2019. *ASHRAE Handbook: HVAC Applications*. Atlanta: ASHRAE.
- Badan Pusat Statistik, 2018. *Badan Pusat Statistik*. [Online] Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> [Diakses 20 Desember 2021].
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Badan Pusat Statistik*. [Online] Available at: <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> [Diakses 20 Desember 2021].

- Biancaniello, M. et al., 2018. Feasibility Of A Novel Industrial-Scale Treatment of Green Cold-Pressed Juices By UV-C Light Exposure. *Beverages*, Volume 4, pp. 29-36.
- BSN, 2009. *SNI 3167:2009*, Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cakmak, H., 2019. Assessment of Fresh Fruit and Vegetable Quality with Non-destructive Methods. Dalam: C. M. Galanakis, penyunt. *Food Quality and Shelf Life*. London: Elsevier, pp. 303-322.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2002. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Dwiputri, N., 2015. *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable dengan Plasticizer (Sorbitol) dan Tepung Tapioka. [Disertasi]*., Palembang: Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Ebnesajjad, S., 2013. *Plastic Films in Food Packaging: Materials, Technology and Applications*. London: William Andrew.
- Eivazi, A., Karimi, H. & Yousef-Zadeh, H., 2011. The Effect of UV-C Irradiation and Kitosan Concentration on Post Harvest Traits of Apricot (*Prunus armeniaca* L.) Fruit. *Technical Journal of Engineering and Applied Sciences*, Volume 1, pp. 111-117.
- Fitriani, A., 2021. *Pengaruh Penyinaran UVC, Nanozeolit, dan Pengemasan Individu Plastik LDPE Terhadap Kualitas Kimia Buah Salak Pondoh (Salacca edulis Reinw) Selama Penyimpanan. [Skripsi]*, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Gaikwad, K. K., Singh, S. & Negi, Y. S., 2019. Ethylene Scavengers for Active Packaging of Fresh Food Produce. *Environmental Chemistry Letters*, pp. 2-17.
- Gardjito, M., Handayani, W. & Salfarino, R., 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta: Kencana.
- Gardjito, M. & Swasti, Y. R., 2014. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta: UGM Press.
- Gomez, P., Welte-Chanes, J. & Alzamora, S., 2011. Hurdle Technology in Fruit Processing. *Annu. Rev. Food. Sci. Technol.*, Volume 2, pp. 447-465.
- Gonzalez-Aguilar, G., Wang, C., Buta, J. & Krizek, D., 2001. Use of UV-C Irradiation to prevent Decay and Maintain Postharvest Quality of Ripe 'Tommy Atkins' Mangoes.. *Int. J. Food Sci. Technol.*, 36(1), pp. 767-773.
- Gonzalez-Aguilar, G., Zavaleta-Gatica, R. & Tiznado-Hernandez, M., 2007. Improving Postharvest Quality of Mango 'Haden' by UV-C Treatment. *Postharvest Biology and Technology*, Volume 45, pp. 108-116.
- Gutiérrez, D. et al., 2015. Application of UV-C Radiation in the Conservation of Minimally Processed Rocket (*Eruca Sativa* Mill.). *Food Processing and Preservation*, 39(6), pp. 3117-3127.

- Haryoto & Priyanto, E., 2018. *Potensi Buah Salak Sebagai Suplemen Obat dan Pangan*. Surakarta: Muhammadiyah University Press.
- Hastuti, P. & Ari, M., 1988. Perubahan Sifat Kimia dan Kesenangan Konsumen Terhadap Salak Pondok Selama Penyimpanan Pada Suhu Dingin. Dalam: H. e. al., penyunt. *Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian.
- Hermawan, S., 2018. *Salak: Panduan Budidaya dan Peluang Bisnisnya*. Malang: Lembaga Kajian Profesi.
- Hinds, L., O'Donnell, C., Akhter, M. & Tiwari, B., 2019. Principles And Mechanisms of Ultraviolet Light Emitting Diode Technology For Food Industry Applications. *Innovative Food Sci. Emerg. Technol.*, Volume 56, pp. 102-153.
- Istianingsih, T., 2010. *Pengaruh Perbedaan Umur Panen dan Suhu Simpan Terhadap Umur Simpan Buah Naga Super Red (Hylocereus costaricensis)*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- ITIS, I. T. I. S., 2021. *Salacca edulis Reinw.* [Online] Available at: https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=506740#null [Diakses 10 Desember 2021].
- Julianti, E. & Mimi, N., 2006. *Handout Teknologi Pengemasan*. Medan: USU.
- Kader, A. A., 1985. Postharvest Biology and Technology: An Overview. Dalam: *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. California: University of California, pp. 3-7.
- Keklik, N., Krishnamurthy, K. & Demirci, A., 2012. *Microbial Decontamination in The Food Industry*. London: ELsevier.
- Kementerian Pertanian RI, 2020. *Kementerian Pertanian Republik Indonesia*. [Online] Available at: <https://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=4604> [Diakses 20 Desember 2021].
- Koutchma, T., 2014. *Preservation and Shelf Life Extension: UV Applications for Fluid Foods*. 1 penyunt. London: Elsevier.
- Koutchma, T., V. Popovi'c & Green, A., 2019. Overview of Ultraviolet (UV) LEDs Technology for Applications in Food Production. Dalam: *Ultraviolet LED Technology for Food Applications*. London: Esevier, pp. 1-23.
- Kowalski, W., 2009. *Ultraviolet germicidal irradiation handbook: UVGI for air and surface disinfection*. New York: Springer.
- Lambers, H. & Miquel, R., 2005. *Plant Respirationn: From Cell to Ecosystem (Advanced in Photosynthesis & Respiration)*. Dordrecht: Kluwer Academic Publishers.

- Marlina, L., Purwanto, Y. A. & Ahmad, U., 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1), pp. 65-72.
- Masbaitubun, H., 2009. *Pengaruh Vibrasi dan Penyimpanan Suhu Dingin terhadap Kerusakan Fisik Salak Pondok (Salacca edulis R) yang Dikemas Dalam Kemasan Cell-Tray dan Curah*. [Tesis], Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Muchtadi, D., 2012. *Petunjuk Laboratorium: Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: PAU Institut Pertanian Bogor.
- Nofrianti, D. & Asni, N., 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Tingkat Kematangan Terhadap Kualitas Buah Jeruk Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(2), pp. 87-92.
- Oms-Oliu, G., Martín-Belloso, O. & Soliva-Fortuny, R., 2010. Pulsed Light Treatments for Food Preservation: A Review. *Food Bioprocess Technol.*, Volume 3, p. 13.
- Onik, J. et al., 2019. UV-C Treatment Promotes Quality of early Ripening Apple Fruit by Regulating Malate Metabolizing Genes During Postharvest Storage. *PloS one*, 14(4), p. 0215472.
- Pan, X. C. & Sasanatayart, R., 2016. Effect of Plastic Films with Different Oxygen Transmission Rate on Shelf-Life of Fresh-Cut Bok Choy (*Brassica rapa* var. *chinensis*). *Int Food Res*, 23(5), pp. 1865-1871.
- Prasanna, V., Prabha, T. N. & Tharanathan, R. N., 2007. Fruit Ripening Phenomena: An Overview. *Food Science and Nutrition*, Volume 47, pp. 1-19.
- Pujimulyani, D., 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purnomo, H., 2010. *Budi Daya Salak Pondok*. Semarang: Aneka Ilmu.
- Putra, B. S., 2011. . *Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondok (Salacca edulis Reinw)* [Tesis], Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putra, B. S. & Agustina, R., 2014. Sistem Penyimpanan Salak Sabang (*Salacca edulis* sp) dalam Rangka Peningkatan Potensi Komoditi Daerah Sabang (Aceh). *Rona Teknik Pertanian*, 7(2), pp. 150-160.
- Rachmawati, E., 2019. *Aplikasi Hasil Ekstraksi Mekanis Air Bunga Kecombrang (Etlingera elatior) Pada Salak Pondok (Salacca edulis Reinw) Segar Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Rendah*. [Tugas Akhir], Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rosyid, M., 2012. *Penyimpanan Buah Salak Pondok (Salacca edulis Reinw.) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen.*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Sa'adi, W. R., 2015. *Pengaruh Lama Penyinaran UV-C dan Macam Kitosan terhadap Pematangan, Mutu, dan Umur Simpan Buah Sawo (Manikara zapota (L.) van Royen)*. [Skripsi], Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Saragih, H. O., Dharma, I. P. & Astawa, I. N. G., 2016. Pengaruh Ketebalan Plastik Polyethylene Densitas Rendah Terhadap Umur Simpan Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). *E-jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 5(4), pp. 363-373.
- Setyaning, U., 2012. *Pengaruh Lama Penyinaran UV-C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)* [Skripsi], D.I. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Setyaning, U., Sulistyaningsih, E. & Trisnowati, S., 2012. Pengaruh Lama Penyimpanan UV-C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Journal UGM*, 1(1).
- Shewfelt, R. L., Prussia, S. E. & Sparks, S. A., 2014. Challenges in Handling Fresh Fruits and Vegetables. Dalam: W. J. Florkowski, R. L. Shewfelt, B. Brueckner & S. E. Prussia, penyunt. *Postharvest Handling: A Systems Approach*. London: Elsevier, p. 17.
- Singh, H. et al., 2020. UVC Radiation for Food Safety: An Emerging Technology for The Microbial Disinfection of Food Products. *Chemical Engineering Journal*, pp. 1-16.
- Sudheer, K. P. & Indira, V., 2007. *Post Harvest Technology of Horticultural Crops*. New Delhi: Jai Bharat Printing Press.
- Sudjatha, W. & Wisaniyasa, N. W., 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sunarya, N., 2009. *Aplikasi Zeolit Alam untuk Industri*. Jakarta: UI Press.
- Suter, I. K., 1988. *Telaah Sifat Buah Salak di Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil [Disertasi]*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sutoyo & Suprpto, 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Utami, I. S. & Fibri, D. L. N., 2017. *Petunjuk Praktikum Uji Sensoris*. Yogyakarta: UGM.
- Widayanti, S. M., 2016. *Desai Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit-KMnO₄ Sebagai Kemasan Aktif Untuk Penyimpanan Buah Klimakterik [Disertasi]*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widayanti, S. M., Hoerudin & Andes, I., 2021. *Characteristics and Postharvest Life of Snake Fruit (Salacca edulis Reinw.) During Storage as Influenced by Application of Activated Nanostructured Natural Zeolites*. Vancouver, IOP Publishing Ltd..

- Wills, R. B. H. & B. Golding, J., 2016. *Postharvest: an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. 6 penyunt. Sydney: UNSW Press.
- Wiyana, L. S. R., 2007. *Perancangan Kemasan Transportasi Buah Salak (Salacca edulis) Berbahan Baku Pelepah Salak [Tesis]*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yin, R. et al., 2013. Light-Based Anti-Infectives: Ultraviolet C Irradiation, Photodynamic Therapy, Blue Light, and Beyond. *Curr. Opin. Pharmacol*, Volume 13, pp. 731-762.
- Yunika, R., 2009. . *Kajian Jenis Kemasan Selama Transportasi dan Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Manggis (Garcinia mangostana L.). [Skripsi]*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Zhou, D. et al., 2012. Debromination of Hexabromocyclododecane in Aqueous Solution by UV-C Irradiation.. *Fresenius Environmental Bulletin*, 21(1), pp. 107-111.