PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adiartayasa, W., Wijaya, I.N., Bagus, I.G.N., Adnyana, I.M.M., dan Siadi, I.K. 2018. Pelatihan Pengendalian Penyakit Busuk Berair pada Buah Salak di Desa Duda Timur, Kecamatan Selat Kabupaten Karangasem. *Buletin Udayana Mengabdi*. 17(3): 13-20.

Agustiningrum, D.A., Darmawati, E., dan Widayanti, S.M. 2018. Penundaan Kematangan Menggunakan Oksidan Etilen dan Pengaruhnya terhadap Perubahan Fisiologis Pisang Barangan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 6(3): 311-318.

Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buahan dan Sayur*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Anggraini, R., dan Permatasari, N.D. 2017. Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica Juncea* L.). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3): 154-162.

Anonim A. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta.

Arinda, I.D., dan Yunianta, Y. 2014. Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C terhadap Total Mikrobia Sari Buah Salak Pondoh. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).

Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.

Association of Official Analytical Chemists (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. New York: Chemist Inc.

Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 2017. *Perpanjang Umur Simpan Buah Sayur dengan Nanozeolit*. Jakarta: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.

Byun, K., Park, S.Y., Lee, D.U., Chun, H.S., dan Ha, S. 2020. Effect of UV-C Irradiation on Inactivation of *Aspergillus flavus* and *Aspergillus parasiticus* and Quality Parameters of Roasted Coffee Bean (*Coffea Arabica* L.). *Food*

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN**
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Additives & Contaminants: Part A. 37(3): 507-518.

Cahyonugroho, O.H. 2011. Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri *E.coli*. *Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*. 2(1): 18-23.

Darvishi, S., Fatemi, A., dan Davari, K. 2012. Keeping Quality of Use of Fresh 'Kurdistan' Strawberry by UV-C Radiation. *World Applied Sciences Journal*. 17(7): 826-831.

Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2002. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Dunner, D., Diesler, K., Golombek, P., Kromm, L., Stahl, M., Briviba, K., Scharfenberger-Schmeer, M., dan Fischer, U. 2017. Inactivation of Microorganisms by UV-Treatment of Must and Wine. *BIO Web of Conferences 9: 40th World Congress of Vine and Wine*.

Effendy, N. 1997. *Dasar-Dasar Keperawatan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Kedokteran EGC.

Ekoprapti, R.H. 2021. *Panen dan Pascapanen Salak*. http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/96832/PANEN-DAN PASCAPANEN-SLAK-/. Diakses pada tanggal 13 Desember 2021, 08.36 WIB.

FDA. 2001. *Bacteriological Analytical Manual R56: Peptone Diluent, 0.1%*. Amerika Serikat: FDA.

Gandjar, I., Samson, R.A., dan Vermeulen, K.V.D.T. 1999. *Pengenalan Kapang Tropik Umum*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.

Gardjito, M., Handayani, W., dan Salfarino, R. 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta: Kencana.

González-Aguilar, G.A., Zavaleta-Gatica, R. and Tiznado-Hernández, M.E., 2007. Improving Postharvest Quality of Mango 'Haden' by UV-C Treatment. *Postharvest Biology and Technology*. 45(1): 108-116.

de Groot, T., Chowdhary, A., Meis, J.F., dan Voss, A. 2019. Killing of *Candida auris* by UV-C: Importance of Exposure Time and Distance. *Mycoses*. 62(5): 408-412.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gutiérrez, D.R., Char, C., Escalona, V.H., Chaves, A.R. and Rodríguez, S.D.E.L.C. 2015. Application of UV-C Radiation in the Conservation of Minimally Processed Rocket (*Eruca Sativa* Mill.). *Food Processing and Preservation*. 39(6): 3117–3127.

Hassenberg, K., Herppich, W.B., dan Huyskens-Kell, S. 2012. Impact of Postharvest UV-C and Ozone Treatments on Microbiological Properties of White Asparagus (*Asparagus officinalis* L.). *Journal of Applied Botany and Food Quality*. 84: 229-234.

Hastuti, P., dan Ari, M. 1988. *Perubahan Sifat Kimia dan Kesenangan Konsumen terhadap Salak Pondoh selama Penyimpanan pada Suhu Dingin*. Prosiding Seminar Penelitian Pascapanen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Jakarta: Departemen Pertanian.

Hidayati, N. 2011. Penambahan Salak Jawa sebagai Upaya Meningkatkan Kualitas Jenang Salak Pondoh. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 8(2): 138-150.

Hollander, A. 1995. *Radiation Biology: Effects of Radiation on Bacteria*. New York: Cornell University.

Jamaludin., Darmawati, E., dan Nugroho, L.P.E. 2018. Investigasi Penyakit Busuk Ujung Lancip Buah Salak pada Rantai Pasok. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 6(3): 303-310.

Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology 6th Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Julianto, P.A. 2017. *Salak Pondoh Asal Sleman Tembus Selandia Baru*. http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2017/03/24/050000526/salak.pondoh.asal.slman.tembus.pasar.selandia.baru. Diakses pada tanggal 13 Desember 2021, 07.24 WIB.

Koutchma, T., Orlowska, M., dan Zhu, Y. 2019. *UV Light for Fruits and Fruits Products*. Kanada: Guelph Food Research Center.

Kusumo, S., Bahar, F.A., Sulihanti, S., Krisnawati, Y., Suhardjo., dan Sudaryono, T. 1995. *Teknologi Produksi Salak*. Jakarta: Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN**
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Liptan. 2000. *Identification of Snake Fruit Pest (Salacca edulis, Rein.*). Yogyakarta: IP2TP.

Lozano, J.E. 2006. *Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, and Deteriorative Reaction of Technological Importance*: New York: Springer Science + Business Media LLC.

Manurung, V.H., Djarkasi, G.S.S., Langi, T.M., dan Lalujan, L.E. 2013. Analisis Sifat Fisik dan Kimia Buah Salak Pangu (*Salacca zalacca*) dengan Pelilinan selama Penyimpanan. *Jurnal Universitas Sam Ratulangi*. 3(5):19.

Martoredjo, T. 2009. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Jakarta: Bumi Aksara.

Nixon, M.T. 2009. *Buku Pintar Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

Ong dan Law. 2009. *Kandungan Salak dan Teknik Persemaian Benih Salak*. Yogyakarta: Pusat Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Pemuliaan Tanaman Hutan.

Pan, X.C., dan 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 J.* 23(5): 1865-1871.

Pantastico, Er.B. 1986. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Pantastico Er. B. 1989. *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Subtropical Fruit and Vegetables*. Connecticut: The Avi Publishing Company Inc.

Pardede, E. 2020. Pengemasan Buah dan Sayur dengan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Visi Eksakta (JVIEKS)*. 1(1): 11-20.

Pitt, I.J., dan Hocking, A.D. 2009. *Fungi and Food Spoilage Third Edition*. New York: Springer.

Prihatman, K. 2000. *Tentang Budidaya Pertanian: Salak (Salacca edulis)*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN**
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putra, B.S. 2011. *Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondoh (Salacca edulis Reinw.)* [Tesis]. Bogor: Sekolah Pascasarjana, IPB.

Ray, B., dan Bhunia, A. 2013. *Fundamental Food Microbiology 5th Edition*. Florida: CRC Press Taylor & Francis Group.

Rukmana, R. 1999. *Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.

Sabari. 1983. *Masalah Pemanenan Buah Salak*. Jakarta: Sub Balai Penelitian Tanaman Pangan Pasar Minggu.

Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Malang: Laboratorium Kimia Pangan Faperta Universitas Widyagama.

Santoso, H.B. 1990. *Salak Pondoh*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Semangun. 1994. *Penyakit-Penyakit Tanaman Hortikultura di Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Seran, Y.Y.T., Pasangka, B., dan Sutaji, H.I. 2018. Karakteristik Paparan Radiasi Sinar Ultraviolet A (UV-A) dan Cahaya Tampak di Kota Kupang. *Jurnal Biotropikal Sains*. 15(3): 49-56.

Setyaning, U., Sulistyaningsih, E., dan Trisnowati, S. 2012. Pengaruh Lama Penyinaran UV-C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Jurnal Vegetalika*. 1(1).

Soltani, M., Alimardani, R., Mobli, H., dan Mohtasebi, S.S. 2015. Modified Atmosphere Packaging technology for Shelf-Life Extension of Fruit and Vegetables. *Journal of Applied Packaging Research*. 7(3): 33-59.

Standar Nasional Indonesia. 2009. *SNI 7388: Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.

Sunarya, N. 2009. *Aplikasi Zeolit Alam untuk Industri*. Jakarta: UI Press.

Suryaningsih, V., Ferniah, R.S., Kusdiyantini, E. 2018. Karakteristik Morfologi, Biokimia, dan Molekuler Isolat Khamir IK-2 Hasil Isolasi dari Jus Buah Sirsak (*Annona muricata* L.). *Jurnal Biologi*. 7(1): 18-25.

Suter, I.K. 1988. *Telaah Sifat Buah Salak Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Akhir* [Disertasi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Sutoyo dan Suprapto. 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.

Syamsu, K., Warsiki, E., Yuliani, S., dan Widayanti, S.M. 2016. Nano Zeolite $KMnO_4$ Adsorber in Active Packaging of Horticulture Products (*Musa Paradisiaca*). *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research (IJSBAR)*. 30(1): 93-103.

The American Cancer Society. 2019. *Ultraviolet (UV) Radiation*. https://www.cancer.org/cancer/cancer-causes/radiation-exposure/uv radiation.html. Diakses pada tanggal 1 Januari 2022, 15.12 WIB.

Tournas, V., Stack, M.E., Mislivec, P.B., Koch, H.A., dan Bandler, R. 2001. *BAM Chapter 18: Yeasts, Molds and Mycotoxins*. Amerika Serikat: FDA.

Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Turtoi, M. 2013. Ultraviolet Light Treatment of Fresh Fruits and Vegetables Surface: A Review. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 19(3): 325-337.

Ulfa, R., Harsanti, R.S., dan Azis, M.R. 2019. Analisis Penggunaan Bahan Pengemas pada Manisan Kering Terong Hijau (*Solanum melongena* L). *BIOMA: Jurnal Biologi dan Pembelajaran Biologi*. 4(1): 45-54.

Vadkertiová, R., Dudášová, H., dan Balaščáková, M. 2017. Yeast in Agricultural and Managed Soils in Buzzini P., Lachance M.A., dan Yurkov A.M. (Eds.). *Yeasts in Natural Ecosystems: Diversity*. Heidelberg: Springer.

Wani, A.A., Singh, P., Gul, K., Wani, M.H., dan Langowski, H.C. 2014. Sweet Cherry (*Prunus avium*): Critical Factors Affecting the Composition and Shelf Life. *Journal of Food Packaging and Shelf Life I*. 86-99.

Widayanti, S.M., Syamsu, K., Warsiki, E., dan Yuliani, S. 2016. *Effect of Natural Bayah Zeolite Particle Size Reduction to Physico-Chemical Properties and Absorption Against Potassium Permanganate ($KMnO_4$)* [Prosiding]. Amerika: AIP Publishing.

Widayanti, S.M. 2016. *Desain Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit-$KMnO_4$ sebagai Kemasan Aktif untuk Penyimpanan Buah Klimakterik*. Bogor:

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**PENGARUH PENYINARAN UV-C, NANOZEOLIT, DAN PENGEMASAN INDIVIDU PLASTIK LOW DENSITY POLYETHYLENE
TERHADAP KUALITAS MIKROBIOLOGIS BUAH SALAK PONDOH SELAMA PENYIMPANAN**
FATIMAH ALIDA, Prof. Dr. Ir. Endang Sutriswati Rahayu, M.S.; Prof. Dr. Ir. Titiek Farianti Djaafar, M.P.
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Institut Pertanian Bogor.

Widiastutik, N., dan Alami, N.H. 2014. Isolasi dan Identifikasi Yeast dari *Rhizosfer Rhizophora* mucronate Wonorejo. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. 3(1).

Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-Produk Pangan*. Jakarta: Gramedia.

Yurkov, A.M. 2018. Yeasts of The Soil - Obscure but Precious. *Wiley Yeast*. 35: 369-378.

Zhou, D., Chen, L., Wu, F., Wang, J., Yang, F. 2012. Debromination of Hexabromocyclododecane in Aqueous Solution by UV-C Irradiation. *Fresenius Environmental Bulletin*. 21(1): 107-111.