

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 Keteknik Pertanian*. 6(3): 311-318.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah 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 Pondok. *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*

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.

- 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 Pondok 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 Pondok. *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 Keteknik Pertanian*. 6(3): 303-310.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology 6th Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Julianto, P.A. 2017. *Salak Pondok Asal Sleman Tembus Selandia Baru*. <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2017/03/24/050000526/salak.pondok.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.

- 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 Luluhan, 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.

- 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.

- Sutoyo dan Suprpto. 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Syamsu, K., Warsiki, E., Yuliani, S., dan Widayanti, S.M. 2016. Nano Zeolite KMnO₄ 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 Balašćáková, 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 (KMnO₄)* [Prosiding]. Amerika: AIP Publishing.
- Widayanti, S.M. 2016. *Desain Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit-KMnO₄ sebagai Kemasan Aktif untuk Penyimpanan Buah Klimakterik*. Bogor:

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.