

DAFTAR PUSTAKA

- Abasi, S., Minaei, S., Jamshidi, B., Fathi, D., and Khoshtaghaza, M. H. 2019. Rapid Measurement of Apple Quality Parameters using Wavelet De-Noising Transform with Vis/NIR Analysis. *Scientia Horticulturae* (252) : 7–13. <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2019.02.085>
- Afifah, E. 2015. Pemberian Ekstrak Air Buah Sawo (*Manilkara zapota L.*) Menurunkan Kadar Glukosa Darah Tikus (*rattus norvegicus*) Diabetes Mellitus. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. 3(3) : 180–186. [https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3\(3\).180-186](https://doi.org/10.21927/ijnd.2015.3(3).180-186)
- Agustin, R. E. 2019. Determinasi Kandungan pada Campuran Lemak Babi dengan Sapi menggunakan Spektroskopi Inframerah Dekat dan Partial Least Square Regression. *Jurnal Fisika dan Aplikasinya* 15(3) : 75. <https://doi.org/10.12962/j24604682.v15i3.4546>
- Agustiningrum, D. A., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo (*Achras zapota L.*) Studies Effect of Oxygen Concentration on Modified Atmosphere Storage of Sapodilla Fruit (*Achras zapota L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* 2(1) : 22–34.
- Ahmad, U. dan Sabihah. 2018. Prediksi Parameter Kematangan Buah Melon Menggunakan Spektroskopi Near Infra-red. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 23(3) : 183–189. <https://doi.org/10.18343/jipi.23.3.183>
- Akilie, M. S. 2021. Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Agritechnology* 3(1): 35. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i1.55>
- Alia-Tejacal, I., Villanueva-Arce, R., Pelayo-Zaldívar, C., Colinas-León, M. T., López-Martínez, V., & Bautista-Baños, S. 2007. Postharvest Physiology And Technology Of Sapote Mamey Fruit (*Pouteria sapota (Jacq.) H.E. Moore & Stearn*). *Postharvest Biology and Technology* 45(3) : 285–297. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.12.024>
- Arif, A. B. 2016. Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas, Pepaya dan Cempedak. *Informatika Pertanian* 25(2) : 189–198.
- Arina, Y., Shiyan, S., dan Suprayetno, S. 2022. Analisis Kemometrik Ekstrak Akar Tunjuk Langit (*Helminthostachys Zeylanica (L)*) melalui Analisis Fourier Transformed Infrared dari Berbagai Daerah Sumatera Selatan. *Jurnal 'Aisyiyah Medika* 7(1) : 243–258. <https://doi.org/10.36729/jam.v7i1.790>
- Ariyasu, A., Hattori, Y., and Otsuka, M. 2017. Non-Destructive Prediction of Enteric Coating Layer Thickness and Drug Dissolution Rate by Near-Infrared Spectroscopy And X-Ray Computed Tomography. *International Journal of Pharmaceutics* 525(1): 282–290. <https://doi.org/10.1016/j.ijpharm.2017.04.017>
- Asgar, A., dan Rahayu, S. T. 2014. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu

- Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. *Berita Biologi* 13(3) : 283–293.
- Astuti, R. M. 2015. Proses Penyekeban Terhadap Kematangan Buah Pisang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie* 3(22) : 1–14.
- Blongkod, N. A., Wenur, F., dan Longdong, I. A. 2016. Kajian Pengaruh Pra Pendinginan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Brokoli. *Cocos* 7(5) : 1–10.
- BPS. 2019. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2019*. Badan Pusat Statistik/BPS–Statistics Indonesia. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/3/produksi-tanaman-buah-buahan>. Diakses tanggal 5 April 2022.
- BPS. 2020. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020*. Badan Pusat Statistik/BPS–Statistics Indonesia. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/2/produksi-tanaman-buah-buahan>. Diakses tanggal 5 April 2022.
- BPS. 2021. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2021*. Badan Pusat Statistik/BPS–Statistics Indonesia. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan>. Diakses tanggal 5 April 2022.
- Cortés, V., Ortiz, C., Aleixos, N., Blasco, J., Cubero, S., and Talens, P. 2016. A New Internal Quality Index For Mango and Its Prediction by External Visible And Near-Infrared Reflection Spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* (118) : 148–158. <https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2016.04.011>
- Elfadl, E., Reinbrecht, C., and Claupein, 2010. Development of Near Onfrared Reflectance Spectroscopy (NIRS) Calibration Model of Estimation of Oil content in world Safflower Germplasm Collection. *International Journal of Plant Production* 4(4) : 259-270.
- Fangohoy, J., Sudewi, S., dan Yudistira, A. 2019. Prediksi Model Penetapan Kadar Flavonoid Total pada Ekstrak Abelmoschus Manihot L. Menggunakan Spektroskopi Ir Yang Dikombinasikan dengan Kemometrik. *Pharmacon* 8(2) : 480. <https://doi.org/10.35799/pha.8.2019.29316>
- 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*). *Teknosains Pangan* 2(1) : 38.
- Fransiska, A., Hartanto, R., Lanya, B., dan Tamrin. 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1) : 1–6.
- Gardjito, M., dan Swasti, Y. R. 2018. *Fisiologis Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Gómez, A. H., He, Y., and Pereira, A. G. 2006. Non-Destructive Measurement of Acidity, Soluble Solids and Firmness Of Satsuma Mandarin using Vis/NIR-Spectroscopy Techniques. *Journal of Food Engineering* 77(2) : 313–319. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2005.06.036>
- Guo, Z., Huang, W., Peng, Y., Chen, Q., Ouyang, Q., and Zhao, J. 2016. Color Compensation and Comparison of Shortwave Near Infrared and Long Wave Near Infrared Spectroscopy for Determination Of Soluble Solids Content Of “Fuji”

- Apple. *Postharvest Biology and Technology* (115) : 81–90.
<https://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2015.12.027>
- Guo, Z., Mingmin, W., Shujat, A., Jigzhu, W., El-Seedi, H. R., Shi, J., Ouyang, Q., Chen, Q., and Zou, X. 2020. Nondestructive Monitoring Storage Quality of Apples at Different Temperatures by Near-Infrared Transmittance Spectroscopy. *Food Science & Nutrition* (8) : 3793–3805. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1669>
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., dan Munawar, A. A. 2020. Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden (*Cucumis Melo L.*) Menggunakan Vis-Swnirs dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian Saintek* 25(2) : 103–114.
<https://doi.org/10.21831/jps.v25i2.34487>
- Handoko, I. B. P., Haslina, dan Pratiwi, E. 2018. Variasi Konsentrasi Asam Sitrat – Malat Pembuatan Serbuk Effervescent Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) (59).
- Harto, Y., Rosalina, Y., dan Susanti, L. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Selai Sawo (*Achras zapota L.*) dengan Penambahan Pektin Dan Sukrosa. *Jurnal Agroindustri* 6(2) : 88–100.
<https://doi.org/10.31186/j.agroind.6.2.88-100>
- Hasmoro, H. B., Trisnowati, S., dan Rogomulyo, R. 2014. Pengaruh Kadar CaCl_2 Terhadap Pematangan dan Umur Simpan Buah Sawo (*Manilkara zapota (L.) van Royen*). *Vegetalika* 3(4) : 52–62.
- Huda, M. A., Trisnowati, S., dan Putra, E. T. S. P. 2015. Tanggapan Buah Sawo (*Manilkara Zapota (L.) Van Royen*) Terhadap Kadar dan Lama Perendaman dalam Larutan CaCl_2 . *Vegetalika* 4(3) : 70–85. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>
- Indartono, I. 2012. Pengkajian Suhu Ruang Penyimpanan dan Teknik Pengemasan Terhadap Kualitas Benih Kedelai. *Gema Teknologi* 16(3) : 158.
<https://doi.org/10.14710/gt.v16i3.4715>
- Indriyani, N. M. D., Wartini, N. M., dan Suwariani, N. P. 2018. Stabilitas Karotenoid Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus Tectorius*) pada Suhu dan pH Awal Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 6(3) : 211.
<https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i03.p04>
- Integrated Taxonomic Information System. 2011. *Manilkara zapota (L.) P. Royen*. https://www.itis.gov/servlet/SingleRpt/SingleRpt?search_topic=TSN&search_value=23823#null. Diakses tanggal 9 April 2022.
<https://doi.org/https://doi.org/10.5066/F7KH0KBK>
- Irnawati, I., Ruslin, Prima, E., dan Zaeni Ahmad. 2021. Autentikasi Halal : Aplikasi Spektroskopi FTIR Kombinasi Kemometrika untuk Analisis Lemak Babi dalam Campuran Biner dengan Lemak Sapi. *Indonesian Journal of Chemometrics and Pharmaceutical Analysis* 1(2) : 102–109.
- Ismadi, Poerwanto, R., Efendi, D., Bintang, M., Muchtadi, D., dan Sutrisno. 2012. Pengaruh Etilen dan Suhu Simpan terhadap Perubahan Mutu Buah Manggis. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian* 15(3) : 227–240.
- Janik, L. J., Cozzolino, D., Dambergs, R., Cynkar, W., and Gishen, M. 2007. The

- Prediction of Total Anthocyanin Concentration in Red-Grape Homogenates using Visible-Near-Infrared Spectroscopy and Artificial Neural Networks. *Analytica Chimica Acta* 594(1) : 107–118. <https://doi.org/10.1016/j.aca.2007.05.019>
- Janse Van Vuuren, J. A., and Groenewald, C. A. 2013. Use of Scanning Near-Infrared Spectroscopy as A Quality Control Indicator for Bulk Blended Inorganic Fertilizers. *Communications in Soil Science and Plant Analysis* 44(4) : 120–135. <https://doi.org/10.1080/00103624.2013.736141>
- Jiang, H. Y., Xie, L. J., Peng, Y. S., and Ying, Y.B. 2008. Study on The Influence of Temperature On Near Infrared Spectra. *Guang Pu Xue Yu Guang Pu Fen Xi = Guang Pu* 28(7) : 1510–1513.
- Koryati, T., Purba, D. W., Surjaningsih, D. R., Herawati, J., Sagala, D., Purba, S. R., Khairani, M., Amartani, K., Sutrisno, E., Panggabean, N. H., Erdiandini, I., dan Aldya, R. F. 2021. *Fisiologis Tumbuhan*. Medan : Yayasan Kita Menulis.
- Kuncoro, S., Sutiarto, L., Karyadi, J. N. W., dan Masithoh, R. E. 2018. Kinetika Reaksi Penurunan Kafein dan Asam Klorogenat Biji Kopi Robusta melalui Pengukusan Sistem Tertutup. *Agritech* 38(1) : 105–111. <https://doi.org/10.22146/agritech.26469>
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., dan Mubarak, S. 2018. Mutu buah sawo selama periode simpan berbeda. *Kultivasi* 16(3). <https://doi.org/10.24198/kltv.v16i3.14385>
- Kusumiyati, K., Hadiwijaya, Y., and Putri, I. E. 2019. Non-Destructive Classification of Fruits Based on Vis-nir Spectroscopy and Principal Component Analysis. *Jurnal Biodjati* 4(1), 89–95. <https://doi.org/10.15575/biodjati.v4i1.4389>
- Kusumiyati, K., Mubarak, S., Sutari, W., Farida, F., Hadiwijaya, Y., dan Putri, I. E. 2017. Kualitas Sawo (*Achras zapota L.*) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan. *Agrikultura* 28(2) : 90–94. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v28i2.14959>
- Kusumiyati, Mubarak, S., Hamdani, J. S., Sutari, W., Hadiwijaya, Y., Elisa Putri, I., and Mutiarawati, T. 2018. Evaluation of Sapodilla Fruit Quality using Near-Infrared Spectroscopy. *Journal of Food, Agriculture & Environment* 16(1) : 49–53.
- Lestari, H. A., Prabowo, A. A. P., dan Soolany, C. 2020. Analisis Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Terung Ungu (*Solanum melongena L.*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agritechno* 13(2) : 84–89. <https://doi.org/10.20956/at.v13i2.339>
- Li, J., Huang, W., Zhao, C., and Zhang, B. 2013. A Comparative Study for The Quantitative Determination of Soluble Solids Content, Ph And Firmness of Pears By Vis/NIR Spectroscopy. *Journal of Food Engineering* 116(2) : 324–332. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2012.11.007>
- Liew, C. Y., and Lau, C. Y. 2012. Determination of Quality Parameters In Cavendish Banana during Ripening by NIR Spectroscopy. *International Food Research Journal* 19(2) : 751–758.
- Lorenza, P. N. F. P., Pandhita, A. K., Mahemba, D. N. R. P., Pede, A. P. N., Seran, T. D. G., Setyaningsih, D., dan Riswanto, F. D. O. 2021. Review: Pemanfaatan Teknik Kemometrika Pengenalan Pola pada Analisis Kuantitatif Senyawa Obat Kombinasi Tanpa Tahap Pemisahan. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*

- 3(4) : 253–267. <https://doi.org/10.24123/mpi.v3i4.4719>
- Lukman, H., Wulandari, L., Retnaningtyas, Y., dan Al, E. 2016. Penentuan Kadar Flavonoid pada Ekstrak Daun Tanaman Menggunakan Metode NIR dan Kemometrik. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan* 4(1) : 8–13.
- Manoppo, J. T., dan Priyanti, E. 2020. Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Buah Sawo Menjadi Nastar, Hotteok, Dan Dadar Gulung. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan* 1(1) : 1–7.
- Masithoh, R. E., Lohumi, S., Yoon, W. S., Amanah, H. Z., and Cho, B. K. 2020. Development of Multi-Product Calibration Models of Various Root and Tuber Powders By Fourier Transform Near Infra-Red (FT-NIR) Spectroscopy for The Quantification of Polysaccharide Contents. *Heliyon* 6(10) : 101016-101015. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e05099>
- Masithoh, R. E., Pahlawan, M. F. R., and Wati, R. K. 2021. Non-Destructive Determination of SSC and Ph Of Banana Using A Modular Vis/NIR Spectroscopy: Comparison Of Partial Least Square (PLS) and Principle Component Regression (PCR). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 752(1) : 1–7. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/752/1/012047>
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarso, L., dan Harjoko, A. 2013. Model Kinetika Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan. *Teknologi Pertanian* 14(1) : 21–28.
- Moghimi, A., Aghkhani, M. H., Sazgarnia, A., and Sarmad, M. 2010. Vis/NIR Spectroscopy and Chemometrics for The Prediction Of Soluble Solids Content and Acidity (Ph) of Kiwifruit. *Biosystems Engineering* 106(3) : 295–302. <https://doi.org/10.1016/j.biosystemseng.2010.04.002>
- Morton, J. F. 1987. *Fruits of Warm Climates*. Creative Resource Systems, Inc. Box 890, Winterville, N.C. 28590.
- Mudyantini, W., Anggarwulan, E., dan Rahayu, P. 2016. Penghambatan Pemasakan Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.) dengan Suhu Rendah dan Pelapisan Kitosan. *Jurnal Ilmu Pertanian* 27(1) : 23. <https://doi.org/10.24246/agric.2015.v27.i1.p23-29>
- Mudyantini, W., Santosa, S., Dewi, K., dan Bintoro, N. 2017. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo (*Manilkara achras* (Mill.) Fosberg) Selama Pematangan. *Agritech* 37(3) : 343–351. <https://doi.org/10.22146/agritech.17177>
- Muhammad, R. Z., Prihastanti, E., dan Budihastuti, R. 2021. Pengaruh Wadah dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kematangan Buah Sawo (*Manilkara zapota* L.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 6(1): 42–48. ejournal2.undip.ac.id/index.php/baf/index%0AVolume
- Mustangin, dan Saputra, I. 2018. Perancangan Modifikasi Heater dan Sistem Kontrol Water Bath Kapasitas 9 Liter. *Prosiding Seminar Rekayasa Teknologi* : 235–245.
- Nasrullah, N., Husain, H., dan Syahrir, M. 2020. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Stabilitas Pigmen Antosianin Ekstrak Asam Sitrat Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizus*) Dan Aplikasi Pada Bahan Pangan. *Chemica:*

- Jurnal Ilmiah Kimia Dan Pendidikan Kimia* 21(2) : 150.
<https://doi.org/10.35580/chemica.v21i2.17985>
- Nduru, R. E., Situmorang, M., dan Tarigan, G. 2014. Analisa Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Hasil Produksi Padi di Deli Serdang. *Saintia Matematika* 2(1) : 71–83.
- Neldawati, Gusnedi, dan Ratnawulan. 2013. Analisis Nilai Absorbansi dalam Penentuan Kadar Flavonoid untuk Berbagai Jenis Daun Tanaman Obat. *Pillar of Physics* 2 : 76–83.
- Nila, I. R., dan Sari, N. 2020. Sistem Pendeteksi *Soluble Solid Contents* (SSC) pada Bagian Memar (Bruises) Buah Berbasis Citra Vis-Nir. *Jurnal Hadron* 2(01) : 21–28. <https://doi.org/doi.org/10.33059/jh.v2i1.2599>
- Novita, M., Rohaya, S., Satriana, Martunis, dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyrifforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3) : 1–32.
- Pahlawan, M. F. R., Wati, R. K., and Masithoh, R. E. 2021. Development of A Low-Cost Modular VIS/NIR Spectroscopy for Predicting Soluble Solid Content of Banana. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 644(1) : 1–9. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/644/1/012047>
- Paramita, O. 2010. Pengaruh Memar terhadap Perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga (*Mangifera Indica* L) Var Gedong Gincu pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2(1) : 29–38.
- Pavlova, V., Karakashova, L., Stamatovska, V., Delchev, N., Necinova, L., Nakov, G., Menkinoska, M., and Blazevska, T. 2013. Storage Impact on the Quality of Raspberry and Peach Jams. *Journal of Hygienic Engineering and Design* 664 : 25–28.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2020. Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa* var. *glutinosa*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Metode ASS (Accelerated Storage Studies). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(2) : 104–110. <https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.42844>
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., dan Ngapa, Y. D. 2018. Antosianin dan Pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)* 6(2) : 79–97.
- Rahman, A., Kandpal, L. M., Lohumi, S., Kim, M. S., Lee, H., Mo, C., and Cho, B. K. 2017. Nondestructive Estimation of Moisture Content, pH and Soluble Solid Contents in Intact Tomatoes using Hyperspectral Imaging. *Applied Sciences (Switzerland)* 7(1) : 109. <https://doi.org/10.3390/app7010109>
- Rahmanto, S. A., Parnanto, N. H. R., dan Nursiwi, A. 2014. Pendugaan Umur Simpan *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Gum Arab Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan* 3(3) : 41–48.
- Roiyana, M., Izzati, M., dan Prihastanti, E. 2012. Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 20(2) : 40–50.

- Salusu, H. D., Nurmarini, E., Beze, H., Hamka, dan Yulianto. 2021. Potensi Kandungan Metabolit Primer Pada 10 Jenis Buah-Buahan Hutan. *Buletin Poltanesa* 22(2) : 204–208. <https://doi.org/10.51967/tanesa.v22i2.908>
- Samber, L. N., Semangun, H., dan Prasetyo, B. 201). Karakteristik Antosianin Sebagai Pewarna Alami. *Nutrition and Food Science. Universitas Kristen Satya Wacana* 41(4) : 403–410.
- Santoso, J., Suhardjono, H., dan Wattimury, A. 2021. Kajian Nilai Curs Spektrum Warna Terhadap Warna Cahaya Matahari dan Cahaya. *Seminar Nasional Magister Agroteknologi FP-UPNVJT 2020* : 11–22. <https://doi.org/10.11594/nstp.2020.0602>
- Saputra, K. A. 2015. Analisis Kandungan Asam Organik pada Beberapa Sampel Gula Aren. *Jurnal MIPA* 4(1) : 69. <https://doi.org/10.35799/jm.4.1.2015.6908>
- Saputri, C. W. E., Pudja, I. A. R. P., dan Kencana, P. K. D. 2020. Pengaruh Perlakuan Waktu dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Kubis Bunga (*Brassica oleracea* L. var. botrytis). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)* 8(1) : 138–145. <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i01.p17>
- Sari, V. K., Murti, R. H., dan Wulandari, R. A. 2015. Keragaman Genetik dan Fisikokimia Buah Sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) di Daerah Istimewa Yogyakarta Vol. 1. Universitas Gadjah Mada.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Tethool, E. F., Situngkir, R. U., dan Tupamahu, J. 2018. Kinetika Perubahan Mutu Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus*) Selama Penyimpanan. *Agritech* 38(1) : 64. <https://doi.org/10.22146/agritech.25216>
- Shafirany, M. Z., Susilawati, Y., dan Musfiroh, I. 2019. Aplikasi Kemometrik dalam Penentuan Mutu Tumbuhan Obat. *Pharmauho: Jurnal Farmasi, Sains, dan Kesehatan* 4(2) : <https://doi.org/10.33772/pharmauho.v4i2.6257>
- Silaban, S. D., Prihastanti, E., dan Saptiningsih, E. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra Betacea* Sent.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* 21(1) : 55–63.
- Singh, R. P., and Heldman, D. R. 2014. Appendix A.2.9 Coefficients to Estimate Food Properties. In Steve L. Taylor (Ed.), *Introduction to Food Engineering Fourth Edition* : Academic Press.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen. *Udayana University Press*. Udayana University Press.
- Suhandy, D. (2009). Pendugaan Kandungan Padatan Terlarut Buah Sawo Menggunakan Nir Spectroscopy. *Bionatura* 11(1) : 1–12.
- Supariatna, I. G. R., Ganda Putra, G. P., dan Suhendra, L. 2018. Pendugaan Umur Simpan menggunakan Metode Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius pada Destilat Cuka Fermentasi Hasil Samping Cairan Pulpa Kakao. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* 6(2) : 178–188. <https://doi.org/10.24843/jrma.2018.v06.i02.p09>
- Sutrisno, Edris, I. M., dan Sugiyono. 2009. Pengkajian Mutu Fisikokimia Buah Sawo Sukatali ST1 (*Manilkara Zapote* L.) Selama Penyimpanan. *Makalah Bidang*

- Teknik Sumberdaya Alam Pertanian* 2(63) : 1–7.
- Swadana, A. W., dan Yuwono, S. S. 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Arrhenius Shelf Life. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 2(3) : 203–212.
- Sylvia, N., Meriatna, dan Haslina. 2015. Kinetika Hidrolisa Kulit Pisang Kepok Menjadi Glukosa menggunakan Katalis Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 4(2) : 51–65. http://ft.unimal.ic.id/teknik_kimia/jurnal
- Triardianto, D., dan Bintoro, N. 2021. Kinetika Perubahan Kualitas Fisik Pisang Kepok (*Musa acuminata*) dibawah Pengaruh Variasi Lama Waktu Pemaparan Ozon dan Suhu Ruang Penyimpanan. *Agrointek* 15(2) : 452–458. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9479>
- Wahyuni, P. S., Trisnowati, S., dan Mitrowiharjo, S. 2018. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Suhu Penyimpanan Terhadap Pematangan dan Nilai Organoleptik Buah Sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen). *Vegetalika* 02(1) : 82–91.
- Wisudyaningsih, B. 2012. Studi Preformulasi : Validasi Metode Spektrofotometri Ofloksasin dalam Larutan Dapar Fosfat. *Stomatognatic: Jurnal Kedokteran Gigi* 9(2), 77–81.
- Yahia, E., and Gutierrez-Orozco, F. 2011. Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruits. *Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition* 363 : 351–362. <https://doi.org/https://doi.org/10.1533/9780857092618.351>.
- Yuliana, E., Lissa, dan Subkhi, N. 2021. Pemanfaatan Buah Sawo (*Manilkara zapota*) untuk Menghasilkan Keripik dan Sirup di Desa Pawidean. *Abdi Wiralodra : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(1) : 53–60. <https://doi.org/10.31943/abdi.v3i1.30>