

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, I. (2019) *Multimanfaat Arang dan Asap Cair dari Limbah Biomasa*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Alfalah, I. (2018) *Panen Stroberi dalam 60 Hari*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ambuko, J., Wanjiru, F., Chemining'wa, G.N., Owino, W.O. and Mwachoni, E. (2017) 'Preservation of Postharvest Quality of Leafy Amaranth (*Amaranthus* spp.) Vegetables Using Evaporative Cooling', *Journal of Food Quality*, 2017, pp. 1–7. doi:10.1155/2017/5303156.
- Amiarsi, D. and Mulyawanti, I. (2016) 'Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan', *Jurnal Hortikultura*, 23(3), p. 255. doi:10.21082/jhort.v23n3.2013.p255-262.
- Anggraini, L. (2021) *Karakterisasi Kualitas Buah Stroberi (Fragaria X Ananassa) Segar Beku dengan Pengemasan Secara Vakum*. Universitas Gadjah Mada.
- Anonim (1958) *United States Standards for Grades of Frozen Strawberries*. Washington D.C: U.S. Department of Agriculture.
- Anonim (1981) *CODEX STAN 52-1981; CODEX Standard FOR Quick Frozen*. Food and Agriculture Organization of United Nations.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (2021) *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia (2009) 'Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan', *SNI 7388: 2009* [Preprint].
- Budiman, S. and Saraswati, D. (2007) *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Dahlan, S.A. (2014) 'Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria* L) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair', *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), pp. 131–139. Available at: <https://jbkt.ub.ac.id/index.php/jbkt/article/view/149>.
- Ergün, A.R., Yanat, M. and Baysal, T. (2021) 'The effects of the novel home freezing system on microstructure, color, antioxidant activity, and microbiological properties of strawberries', *International Journal of Refrigeration*, 121, pp. 228–234. doi:10.1016/j.ijrefrig.2020.10.013.
- Fauzia, A.N. (2021) *Pengembangan Desain Kemasan Buah Stroberi (Fragaria Ananassa) Beku Menggunakan Integrasi House Of Quality (HOQ) Dan Value Engineering*. Universitas Gadjah Mada.
- Hanif, Z. and Husna, H. (2014) 'Perbandingan Atribut Mutu Buah Stroberi yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern di Malang dan Yogyakarta Comparison of Quality Attributes of Strawberry Fruit at Traditional and Modern Market in Malang and Yogyakarta', *Prosiding Seminar Nasional Perherti*, (February), pp. 469–476.
- Hantoro, M.R. and Soewito, B.M. (2018) 'Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember', *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1). doi:10.12962/j23373520.v7i1.30041.

- Hariyadi, P. (2007) 'Teknologi\_Pembekuan\_Pangan.pdf', *Jurnal Foodreview Indonesia*, 02, pp. 31–35.
- Hartanti, A., Wuryandari, T. and Wilandari, Y. (2013) 'Analisis Varian Dua Faktor Dalam Rancangan Pengamatan Berulang (Repeated Measures) ', *Jurnal Gaussian*, 2(April), pp. 279–288. doi:<https://doi.org/10.14710/j.gauss.v2i4.3779>.
- Hasbullah, U.H.A. (2020) *Teknologi Pengolahan Hortikultura*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.
- Herawati, E., Etikawati, N., Setyaningsih, R. and Sugiyarto, S. (2019) 'Penyuluhan Penanganan Stroberi Pasca Panen di Desa Gondosuli, Kecamatan Tawangmangu', *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 8(2), pp. 6–9. doi:10.20961/semar.v8i2.40275.
- Kurokawa, M., Kasai, T., Sugino, A., Okada, Y. and Kobayashi, R. (2021) 'Investigation of the key factors that affect drip loss in Japanese strawberry cultivars as a result of freezing and thawing', *International Journal of Refrigeration* [Preprint]. doi:10.1016/j.ijrefrig.2021.11.004.
- Leviana, W. and Paramita, V. (2017) 'Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air Dan Aktivitas Air Dalam Bahan Pada Kunyit ( Curcuma Longa ) Dengan Alat Pengering Electrical Oven', *METANA*, 13(2), pp. 37–44. doi:<https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18012>.
- Liu, C., Jin, T., Liu, W., Hao, W., Yan, L. and Zheng, L. (2021) 'Effects of hydroxyethyl cellulose and sodium alginate edible coating containing asparagus waste extract on postharvest quality of strawberry fruit', *Lwt*, 148(May), p. 111770. doi:10.1016/j.lwt.2021.111770.
- Mareta, D.T. (2011) 'Dea Tio Mareta, Shofia Nur A Pengemasan Produk Sayuran Dengan Bahan Kemas Plastik Pada Penyimpanan Suhu Ruang Dan Suhu Dingin', *ilmu - ilmu Pertanian*, 7(1), pp. 26–40. doi:<http://dx.doi.org/10.31942/mediagro.v7i1.530>.
- Narlan, A. and Juniar, D.T. (2018) *Statistika Dalam Penjas Aplikasi Praktis Dalam Penelitian Jasmani*. Sleman: Deepublish.
- Oliveira, A.S., Niro, C.M., Bresolin, J.D., Soares, V.F., Ferreira, M.D., Sivieri, K. and Azeredo, H.M.C. (2021) 'Dehydrated strawberries for probiotic delivery: Influence of dehydration and probiotic incorporation methods', *Lwt*, 144(November 2020), p. 111105. doi:10.1016/j.lwt.2021.111105.
- Purnomo, R.A. (2016) *Analisis Statistik Ekonomi dan Bisnis Dengan SPSS*. Ponorogo: UNMUH Ponorogo Press.
- Rahardjo, S.T. (2019) *Desain Grafis Kemasan UMKM*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Rahayu, A.D. (2019) *Analisis Pengaruh Perlakuan Kadar Oksigen Dan Suhu Rendah Dengan Berbagai Media Hidroponik Terhadap Degradasi Kualitas Buah Stroberi Segar (Fragaria x Ananassa var. Kellybright)*. Universitas Gadjah Mada.
- Renate, D. (2009) 'Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum', *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 14(1). doi:10.23960/jtihp.v14i1.80.
- Sahari, M.A., F, M.B. and E, Z.H. (2004) 'Food Chemistry Effect of low temperature on the ascorbic acid content and quality characteristics of frozen strawberry', *Food*

*Chemistry*, 86, pp. 357–363. doi:10.1016/j.foodchem.2003.09.008.

Sampurno, R.B. (2006) 'Aplikasi Polimer Dalam Industri Kemasan', *Jurnal Sains Materi Indonesia*, pp. 15–22. doi:10.17146/jusami.2006.0.0.4934.

Sitanggang, A.B. (2021) *Pengantar Teknologi Pangan*. 1st edn. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Sukasih, E. and Setyadjit, S. (2019) 'TEKNOLOGI PENANGANAN BUAH SEGAR STROBERI UNTUK MEMPERTAHANKAN MUTU / Fresh Handling Techniques for Strawberry to Maintain its Quality', *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 38(1), p. 47. doi:10.21082/jp3.v38n1.2019.p47-54.

Winarno, F.G. and Octaria, A. (2020) *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. 1st edn. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.