UNIVERSITAS GADJAH MADA
Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko Retail di Kota Yogyakarta
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Daftar Pustaka

Alarcón-Flores, M. I., Romero-González, R., Vidal, J. L. M., González, F. J. E. & Frenich, A. G., 2014. Monitoring of phytochemicals in fresh and fresh-cut vegetables: A comparison. *Food Chemistry*, Volume 142, pp. 392-399.

Amarullah, Mardhiana, Wilem & Chairiyah, N., 2021. *Dasar Agronomi*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.

Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K. & Matatula, S. H., 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah.* Makassar: Nas Media Pustaka.

Badan Pangan Nasional, 2023. *Otoritas Kompeten Keamanan Pangan (OKKP).* [Online]
Available at: https://sipsat.badanpangan.go.id/tentang
[Accessed 20 Juni 2023].

Badariah, N., Surjasa, D. & Trinugraha, Y., 2012. Analisa Supply Chain Risk Management Berdasarkan Metode Failure Mode and Effects Analysis (FMEA). *Jurnal Teknik Industri*, pp. 110-118.

Bahram-Parvar, M. & Lim, L.-T., 2018. Fresh-Cut Onion: A Review on Processing, Health Benefits, and Shelf-Life. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 17(2), pp. 290-308.

Barrett, D. M., Beaulieu, J. C. & Shewfelt, R., 2010. Color, Flavor, Texture, and Nutritional Quality of Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Desirable Levels, Instrumental and Sensory Measurement, and the Effects of Processing. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 50(5), pp. 369-389.

Bett-Garber, K. L., Greene J. L., Lamikanra, O., Ingram, D. A. & Watson M. A., 2011. EFFECT OF STORAGE TEMPERATURE VARIATIONS ON SENSORY QUALITY OF FRESH-CUT CANTALOUPE MELON. *Journal of Food Quality*, 34(1), pp. 19-29.

BPOM, 2017. *Panduan Kerja Codex.* Jakarta: BPOM RI.

BSN, 2009. *SNI 7420:2009.* [Online]
Available at: https://docplayer.info/116705509-Sni-7420-2009-standar-nasional-indonesia-semangka.html
[Accessed 27 Desember 2022].

BSN, 2013. *SNI 7783:2013.* [Online]
Available at: https://docplayer.info/117047047-Melon-sni-7783-2013-hak-cipta-badan-standardisasi-nasional-copy-standar-ini-dibuat-untuk-penayangan-di-dan-tidak-untuk-di-komersialkan.html
[Accessed 27 Desember 2022].

Cantwell, M. & Suslow, T., 2007. Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Aspects of Physiology, Preparation and Handling that Affect Quality. *Postharvest Technology Horticultural Products*, pp. 1-23.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko Retail di Kota Yogyakarta
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chaireni, R., Agustanto, D., Wahyu, R. A. & Nainggolan, P., 2020. Ketahanan Pangan Berkelanjutan. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan,* Volume 2, pp. 23-32.

Codex, 2017. *CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR FRESH FRUITS AND VEGETABLES.* [Online] Available at: https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B53-2003%252FCXC_053e.pdf [Accessed 15 April 2023].

Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E. & Indriyanti, N., 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agritech*, 37(3), pp. 280-287.

DPKP DIY, 2023. *OKKPD DIY.* [Online] Available at: https://dpkp.jogjaprov.go.id/kelembagaan/ac344c4f794495a201f3e02c7b325b6d5387468ea825bee5ebf92dbcdceef755175 [Accessed 20 Juni 2023].

Elaine, M., 2022. *Pandemi Tingkatkan Konsumsi Buah Masyarakat Indonesia.* [Online] Available at: https://www.suarasurabaya.net/ekonomibisnis/2022/pandemi-tingkatkan-konsumsi-buah-masyarakat-indonesia/ [Accessed 22 November 2022].

Elexson, N., Buyong, N. L., Lesen, D., Basiron, M. M., Ahad, N., Wan Jesfrydi, W. N. Q., Jamaludin, M. H., Fadilah, M. F. A., Azra, T. & Tunung, R., 2023. A survey study on the assessment of food handler's compliance to personal hygiene practices regulation in selected Malaysia food outlets. *Food Research*, 7(1), pp. 64-75.

FAO, 2010. *Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technical guide.* Bangkok: FAO.

FAO, 2023. *About FAO.* [Online] Available at: https://www.fao.org/about/en/ [Accessed 4 Juni 2023].

Galgano, F., Condelli, N., Favati, F., Di Bianco, V., Perretti, G. & Caruso, M. C., 2015. Biodegradable Packaging and Edible Coating for Fresh-cut and Vegetables. *Italian Journal of Food Science,* Volume 27, pp. 1-20.

Gao, S., Hu, K., Hu, L., Li, Y., Han, Y., Wang, H., Lv, K., Liu, Y. & Zhang, H., 2013. Hydrogen Sulfide Delays Postharvest Senescence and Plays an Antioxidative Role in Fresh-cut Kiwifruit. *Horticultural Science,* 48(11), pp. 1385-1392.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko Retail di Kota Yogyakarta
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Garjoti, M. & Swasti, Y. R., 2017. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hairiyah, N., Amalia, R. R. & Luliyanti, E., 2019. Analisis Statistical Quality Control (SQC) pada Produksi Roti di Aremania Bakery. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri,* 8(1), pp. 41-48.

Halidi, R., 2021. *Survei: Kesadaran Pola Hidup Sehat Orang Indonesia Meningkat Selama Pandemi.* [Online] Available at: https://www.suara.com/lifestyle/2021/07/15/181500/survei-kesadaran-pola-hidup-sehat-orang-indonesia-meningkat-selama-pandemi [Accessed 20 November 2022].

Harahap, C., 2021. *Konsumsi buah penduduk Indonesia rendah, apa bahayanya.* [Online] Available at: https://lokadata.id/artikel/konsumsi-buah-penduduk-indonesia-rendah-apa-bahayanya [Accessed 20 November 2022].

Hasbullah, U. H. A., 2021. *Teknologi Pengolahan Hortikultura.* Pekalongan: Penerbit NEM.

Hasnan, N. Z. N., Basha, R. K., Amin, N. A. M., Ramli, S. H. M., Tang, J. Y. H. & Aziz, N. A., 2022. Analysis of the most frequent nonconformance aspects related to Good Manufacturing Practices (GMP) among small and medium enterprises (SMEs) in the food industry and their main factors. *Food Control*, Volume 141, pp. 1-12.

Heizer, J. & Render, B., 2015. *Manajemen Operasi.* 11th ed. Jakarta: Salemba Empat.

Huda, A. N., Suwarno, W. B. & Maharijaya, A., 2018. Karakteristik Buah Melon (Cucumis melo L.) pada Lima Stadia Kematangan. *Indonesian Journal of Agronomy*, 46(3), pp. 298-305.

Iflah, T., Sutrisno & Sunarti, T. C., 2012. PENGARUH KEMASAN STARCH-BASED PLASTICS (BIOPLASTIK) TERHADAP MUTU TOMAT DAN PAPRIKA SELAMA PENYIMPANAN DINGIN. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian,* 22(3), pp. 189-197.

Indriani, Y., 2015. *Gizi dan Pangan.* Bandar Lampung: Aura Publishing.

Iriani, F., 2020. *Fisiologi Pascapanen untuk Tanaman Hortikultura.* Yogyakarta: Deepublish Publisher.

Iturralde-García, R. D., Cinco-Moroyoqui, F. J., Martinez-Cruz, O., Ruiz-Cruz, S., Wong-Corral, F. J., Borboa-Flores, J., Cornejo-Ramirez, Y. I., Bernal-Mercado, A. T. & Del-Toro-Sánchez, C. L., 2022. Emerging Technologies for Prolonging Fresh-Cut Fruits' Quality and Safety during Storage. *Horticulturae,* 8(731), pp. 1-29.

Jannah, S. R., 2017. *PENGARUH KONSENTRASI DAN MACAM ESSENTIAL OIL CITRUS SEBAGAI ANTIBAKTERI TERHADAP MUTU BUAH*

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko Retail di Kota Yogyakarta
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

MELON POTONG SEGAR (Cucumis melo L.). [Art] (Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta).

Jasiondo, 2021. *Jenis – Jenis Pekerjaan di Alfamart & Indomart Beserta Tugas dan Tanggung Jawab.* [Online] Available at: https://jasindopt.com/2021/11/17/jenis-pekerjaan-di-indomart-alfamart/ [Accessed 5 Juni 2023].

Kalie, M. B., 2008. *Bertanam Semangka.* Jakarta: Penebar Swadaya.

Kemenkes, 2014. *Pedoman Gizi Seimbang.* Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

Kementan, 2018. *JDIH BPK RI: Database Peraturan.* [Online] Available at: https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/161053/permentan-no-53permentankr040122018-tahun-201 [Accessed 15 April 2023].

Kirana, D. A., Fitrianisa, D., Hanif, W., Susanto, M. I., Sorbo, O. A. & Adhi, P. M., 2022. PENGARUH VARIASI WADAH DAN SUHU TERHADAP PEMBUSUKAN BUAH SEMANGKA POTONG (CITRULLUS LANATUS.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian,* 17(1), pp. 23-29.

Liasih, Y. & Rohani, T., 2019. Dampak Rendahnya Konsumsi Buah dan Sayur pada Remaja Putri Kelas X IPA di SMA 1 Sewon Bantul. *Jurnal Ilmu Kebidanan,* 6(1), pp. 38-44.

Marimin, Djatna, T., Suharjito, Hidayat, S., Utama, D. N., Astuti, R. & Martini, S., 2013. *Teknik dan Analisis Pengambilan Keputusan Fuzzy dalam Manajemen Rantai Pasok.* Bogor: IPB Press.

McDermott, R. E., Mikulak, R. J. & Beauregard, M. R., 2009. *The Basic of FMEA.* 2nd ed. New York: CRC Press.

NSW Department of Primary Industries, 2021. *Watermelon food safety: A best practice guide and toolbox.* Ourimbah: NSW Department of Primary Industries.

Olivas, G. I. I. & Barbosa-Cánovas, G., 2009. *Edible Films and Coatings for Fruits and Vegetables.* USA: Springer.

Rahayu, W. P., Utari, I. W., Nurwitri, C. C. & Nurjanah, S., 2020. Fish-based food vendor's compliance with good processing practices in Bogor, Indonesia. *Food Research,* 4(5), pp. 1520-1528.

Ririh, K. R., Sundari, A. S. & Wulandari, P., 2018. Analisis Risiko Pada Area Finishing Menggunakan Metode Failure Mode Effect And Analysis (Fmea) Di Pt. Indokarlo Perkasa. *Semrestek,* pp. 631-640.

Rufaida, 2021. *Sertifikasi Jaminan Kemanan Dan Mutu Pangan Berdasarkan Jenis Pangan Dan Kewenangannya.* [Online]

UNIVERSITAS GADJAH MADA
Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko Retail di Kota Yogyakarta
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Available at: https://pertanian.jogjakota.go.id/detail/index/17586 [Accessed 20 Juni 2023].

Saftner, R., Luo, Y., McEvoy, J., Abbott, J. A. & Vinyard, B., 2007. Quality characteristics of fresh-cut watermelon slices from non-treated and 1-methylcyclopropene- and/or ethylene-treated whole fruit. *Postharvest Biology and Technology*, Volume 44, p. 71–79.

Sobir & Siregar, F. D., 2010. *Budi Daya Semangka.* Bogor: Niaga Swadaya.

Soemohadiwidjojo, A. T., 2017. *Metode Pengukuran Kinerja Perusahaan Berbasis Statistik.* Jakarta: Raih Asa Sukses.

Stamatis, D. H., 2003. *Failure Mode and Effect Analysis: FMEA from Theory to Execution.* 2nd ed. Milwaukee: ASQ Quality Press.

Sugiyono, 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D.* Bandung: Alfabeta.

Sumolang, D. N., Mananeke, L. & Wenas, R. S., 2017. ANALISIS PENANGANAN PRODUK FRESH FOOD PADA PT. MIDI UTAMA INDONESIA.Tbk CABANG MANADO. *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi,* 5(2), pp. 418-426.

Suriati, L., Utama, I. M. S., Harjosuwono, B. A. & Gunam, I. B. W., 2020. Physicochemical Characteristics of Fresh-cut Tropical Fruit During Storage. *International Journal on Advanced Science Engineering Information Technology,* 10(4), pp. 1731-1736.

Syamsir, E., 2010. *ILMU PANGAN.* [Online] Available at: http://ilmupangan.blogspot.com/2010/09/teknologi-olah-minimal-minimally.html [Accessed 2 Juni 2023].

Toivonen, P. M. A. & Brummell, D. A., 2008. Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables. *Postharvest Biology and Technology,* 48(1), pp. 1-14.

Tuhuloula, A., Budiyarti, L. & Fitriana, E. N., 2013. KARAKTERISASI PEKTIN DENGAN MEMANFAATKAN LIMBAH KULIT PISANG MENGGUNAKAN METODE EKSTRAKSI. *Konversi,* 2(1), pp. 21-27.

USDA, 2022. *Indonesia: Retail Foods.* [Online] Available at: https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=Retail%20Foods_Jakarta_Indonesia_06-30-2020 [Accessed 22 November 2022].

Wang, D., Li, W., Li, D., Li, L. & Luo, Z., 2021. Effect of high carbon dioxide treatment on reactive oxygen species accumulation and antioxidant capacity in fresh-cut pear fruit during storage. *Scientia Horticulurae,* Volume 281.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Analisis Kesesuaian Standar Penanganan dan Tingkat Risiko Kerusakan Mutu Produk Buah Potong di Toko
Retail di Kota Yogyakarta**
Cyntia Nurul Khoiry, Mohammad Affan Fajar Falah, S.T.P., M.Agr., Ph.D.; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.T.P., M.Ag
Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Xisto, A. L. R. P., Boas, E. V. D. B. V., Nunes, E. E., Boas, B. M. V. & Guerreiro, M. C., 2012. Volatile profile and physical, chemical, and biochemical changes in fresh cut watermelon during storage. *Ciência e Tecnologia de Alimentos,* 32(1), pp. 173-178.

Yemima, O., Nohe, D. A. & Nasution, Y. N., 2014. Penerapan Peta Kendali Demerit dan Diagram Pareto Pada Pengontrolan Kualitas Produksi (Studi Kasus: Produksi Botol Sosro di PT. X Surabaya). *Jurnal Eksponensial*, 5(2), pp. 197-202.

Yildiz, F. & Wiley, R. C., 2017. *Minimally Processed Refrigerated Fruits and Vegetables.* 2nd ed. New York: Springer.

Yousuf, O., Titikshya, S. & Singh, A., 2018. Fresh-cut fruits and vegetables: scope in developing countries and approaches to improve quality and safety. *International Journal of Chemical Studies,* 6(3), pp. 2226-2229.