

## DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N. dan Afiana, H. 2004. *Pengaruh Konsentrasi Bahan Pengisi dan Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fruit Leather Cempedak (Actocarpus champedan lour)*. Fakultas Teknik Universitas Pasundan. Bandung.
- Agustina, Dwi Jayanti. 2010. *Model Pendugaan Laju Respirasi Brokoli (Brassica oleracea L. var. italic) pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aini, K. H. 2012. *Produksi Tepung Kentang*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia. Jakarta.
- Amanto, Bambang Sigit, Siswanti, dan Angga Atmaja. 2015. *Kinetika Pengeringan Temu Giring (Curcuma heyneana Valeton & van Zijp) Menggunakan Cabinet Dryer dengan Perlakuan Pendahuluan Blanching*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 8(2): 107-114.
- Andarwulan, N., Kusnandar F., dan Herawati D. 2011. *Analisa Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Angelia, Ika Okhtora. 2017. *Kandungan pH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura*. Journal of Agritech Science, 1(2): 68-74.
- Arianto, Dwi Putra, Supriyanto, dan Laila Khamsatul Muharrani. 2013. *Karakteristik Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polypropilen (PP)*. AGROINTEK, 7(2): 66-75.
- Asgar, Ali dan S.T. Rahayu. 2014. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Waktu Pengkondisian untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu*. Berita Biologi, 13(3): 283-293.
- Arzan, T.S., Hidayati, I., Poerwanto, R., dan Purwanto, Y.A. 2015. *Precooling dan Konsentrasi Etilen dalam Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Kulit Buah Jeruk Siam*. J. Hort., 25(3): 257-265.

- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2018. *Statistik Pertanian*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian dan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Jakarta.
- Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPP) Sumatera Selatan. 2014. *Mengenal Beberapa Varietas Kentang dan Manfaatnya*. Diunduh dari <http://sumsel.litbang.pertanian.go.id/new2/wp-content/uploads/2014/05/mengenal-varietas-kentang.pdf> pada Rabu, 31 Juli 2019 pukul 15.11 WIB.
- Bourne, M. C. 2002. *Food, Texture, and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. London.
- Boyette, M. D., L. G. Wilson, dan E. A. Estes. 1990. *Postharvest Cooling and Handling of Sweet corn*. Extension Service State Agricola N.C. State University. Raleigh. 413-414.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Cahaya, Mutiara, Rofandi Hartanto, dan Dian Dwi Novita. 2014. *Kajian Penurunan Mutu dan Umur Simpan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Segar dalam Kemasan Plastik Polypropylene pada Suhu Ruang dan Suhu Rendah*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 3(1): 35-48.
- Camelo, A. F. L. 2004. *Manual for the Preparation and Sale of Fruits and Vegetables*. Food and Agriculture Organization of the United Nation.
- Campbell, Neil A. dan Reece, Jane B. 2008. *Biology*. 8th Ed. Pearson Education, Inc. California.
- Cheng, L., Jiang, S., Zhang, S., You, H., Zhang, J., Zhou, Z., Xiao, Y., Liu, X., Du, Y., Li, J. and Wang, X. 2016. Consumers' behaviors and concerns on fresh vegetable purchase and safety in Beijing urban areas, China. *Food Control*. 63: 101-109.
- CIP International Potato Center. 2011. *Potato Nutrition*. Diunduh dari <https://cipotato.org/potato/potatonutrition/> pada Rabu, 31 Juli 2019 pukul 15.20 WIB.

- Dewi, Ermawati. 2015. *Analisa Usahatani dan Efisiensi Pemasaran Bawang Prei (Allium Porrum Bl.) di Kecamatan Ngantru Kabupaten Tulungagung (Studi Kasus di Desa Pinggirsari Kecamatan Ngantru Kabupaten Tulungagung)*. Jurnal Agribisnis Fakultas Pertanian Unita, 11(13): 29-44.
- Djarajah, N. 2001. *Budidaya Jamur Tiram*. Kanisius. Yogyakarta.
- Elansari, Atef M. 2009. *Design Aspects in the Precooling Process of Fresh Produce*. Fresh Produce Global Science Books. 49-57.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi-IPB. Bogor.
- Fransiska, Andre, Rofandi Hartanto, Budianto Lanya, dan Tamrin. 2013. *Karakteristik Fisiologi Manggis (Garcinia Mangostana L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 2(1): 1 – 6.
- Fransiska, Supratomo, dan Faridah. 2017. *Sebaran Suhu Buah Terung Belanda (Chyphomandra betacea) pada Berbagai Tingkat Kematangan Selama Proses Pendinginan (Hydrocooling)*. Jurnal AgriTechno, 10(2): 123-134.
- Gibbon, T., 2009. *Some Observations of Temperatures and Cooling Rates of Vegetables in Commercial Cold Stores*. J. of Agrl. Eng. Res., 17(4): 332-337.
- Handayani, R. T. 2008. *Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor.
- Hardenburg R. E., A. E. Watada, C. Y. Wang. 1986. *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florits and Nursery Stocks*. Departement of Agricultural, Agricultural Handbook No. 66 (Revised), 13p. USA.
- Harto, Yogi, Yessy Rosalina, dan Laili Susanti. 2016. *Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Sawo (Achras zapota L.) dengan Penambahan Pektin dan Sukrosa*. Jurnal Agroindustri, 6(2): 88-100.
- Harwati, Tri. 2008. *Pengaruh Suhu dan Panjang Penyinaran terhadap Umbi Kentang (Solanum tuberosum, ssp.)*. Jurnal Inovasi Pertanian, 7(1): 11-18.

- Hasbullah, Umar Hafidz Asy'ari dan Umiyati, Rini. 2017. *Perbandingan Warna Tepung Suweg Fase Dorman dan Vegetatif Secara Instrumental dan Sensoris*. Agrisaintifika Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 1(1): 64-69.
- Hruschka, H. W. 1978. *Storage and Shelf Life of Packaged Leeks*. Department of Agriculture Market Research Report 1084. US.
- Jian Li, Yingli Fu, Jiaqi Yan, Huanlu Song, dan Weibo Jiang. 2019. *Forced Air Precooling Enhanced Storage Quality by Activating the Antioxidant System of Mango Fruits*. Journal of Food Quality, 1-12.
- Jia-wei, Han, R. Badla-melis, Xin-ting Yang, L. Ruiz-garcia, Jian-ping Qian, dan Chun-jiang Zhao. 2016. *CFD Simulation of Airflow and Heat Transfer During Forced-Air Precooling of Apples*. Journal of Food Process Engineering, 40(2).
- Kader, Adel A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. 3rd ed. Publication 3529. Agriculture and Natural Resources. University of California.
- Kadir, Idrus. 2010. *Pemanfaatan Iradiasi untuk Memperpanjang Daya Simpan Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Kering*. Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi, 6(1): 86-103.
- Kays, S. J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Kusumiyati, Resti Nurjanah, dan Wawan Sutari. 2017. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Kentang Olahan (Solanum tuberosum L.) Kultivar Atlantik*. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian, 1(2): 1-12.
- Lancaster. J. E., Lister C. E., Reay P. F., dan Triggs C. M. 1997. *Influence of Pigment Composition on Skin Color In A Wide Range of Fruit and Vegetables*. J Am Soc Hort Sci, 122: 594-598.
- Manapperuma, J. D. dan R. P. Singh. 1989. *Modelling of Gas Exchange in Polymeric Package of Fruits and Vegetables*. Paper for ASAE Winter Meeting. Chicago, 12-13 December 1990.

- Meikapasa, N. W. P. and I. G. N. O. Seventilofa. 2016. *Karakteristik Total Padatan Terlarut (TPT), Stabilitas Likopen pada Berbagai Kombinasi Suhu dan Waktu Pemasakan*. Jurnal Ganec Swara, 10(1): 81-86.
- Meinanda. 2013. *Panen Cepat Budidaya Jamur*. Padi. Bandung.
- Mercier, Samuel, Jeffrey K. Brecht, dan Ismail Uysal. 2019. *Commercial forced-air precooling of strawberries: A temperature distribution and correlation study*. Journal of Food Engineering, 242: 47-54.
- Nasution, Indera Sakti, Yusmanizar, dan Kurnia Melianda. 2012. *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edible Coating), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik terhadap Mutu Nanas (Ananas comosus Merr.) Terolah Minimal*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 4(2): 21-26.
- Novary, E. W. 1997. *Penanganan dan Pengolahan Sayur Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nurkusumaprama, Adya. 2014. *Aplikasi Ice Gel pada Kemasan untuk Transportasi dan Penyimpanan Sementara Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus)*. Jurnal Keteknikaan Pertanian, 2(2): 141-148.
- Palmer, M. 1999. *Forced Air Cooling*. Information kit No. 11. The South Australian Research and Development Institute.
- Pantastico, E. R. B. 1986. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E. R. B. 1993. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan Komeriyani. UGM Press. Yogyakarta.
- Peneau, S., Linke, A., Escher, F. and Nuessli, J. 2009. *Freshness of fruits and vegetables: consumer language and perception*. British Food Journal, 111 (3): 243-256.
- Pick Your Own Farm. 2019. *pH of Foods and Food Products-Acidity/Alkalinity or Fruit, Vegetables and Foods to Help in Home Canning and Food Preservation*. Diunduh dari

[https://www.pickyourown.org/ph\\_of\\_foods.htm](https://www.pickyourown.org/ph_of_foods.htm) pada Kamis, 8 Agustus 2019 pukul 12.14 WIB.

- Samad, M. Yusuf. 2006. *Pengaruh Penanganan Pascapanen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura*. Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia, 8(1): 31-36.
- Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Laboratorium Kimia Pangan Fakultas UWIGA. Malang.
- Saragih, Hilda Orita, I Putu Dharma, dan I Nyoman Gede Astawa. 2016. *Pengaruh Ketebalan Plastik Polyethylene Densitas Rendah terhadap Umur Simpan Bawang Daun (Allium fistulosum L.)*. Jurnal Agroekoteknologi Tropika, 5(4): 363-373.
- Senthilkumar, S., R. M. Vijayakumar, dan S. Kumar. 2015. *Advances in Precooling Techniques and Their Implications in Horticulture Sector: A Review*. International Journal of Environmental & Agriculture Research (IJOEAR), 1(1): 24-30.
- Sharma, O. P. 2002. *Plant Taxonomy*. Mc Graw Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Silvia, Hanna, Muhammad Syamsun, dan Lindawati Kartika. 2015. *Analisis Strategi Peningkatan Daya Saing Komoditas Kentang di Kabupaten Karo, Sumatera Utara*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), 20(2): 164-170.
- Singh, Kanchan dan Neeraj. 2018. *A Study on Factors Affecting Consumers Decision to Purchase Vegetables*. Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci., 7(02): 1211-1222.
- Sinha, K. 2011. *Handbook of Vegetables and Vegetable Processing*. Blackwell Published. USA. p409.
- Sriani dan Putri, Raissa Amanda. 2018. *Analisa Sistem Pendukung Keputusan Menggunakan Metode Topsis untuk Sistem Penerimaan Pegawai pada SMA Al Washliyah Tanjung Morawa*. ALGORITMA: Jurnal Ilmu Komputer dan Informatika, 2 (1): 40-46.
- Sugiarto. 2005. *Pengemasan Atmosfir Termodifikasi Bawang Daun (Allium ampeloprosom) Rajangan*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Suharjo, E. 2015. *Budidaya Jamur Tiram Media Kardus*. PT Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sumarlan, N. A. L., Iskandarini, dan Fauzia, L. 2015. *Strategi Pemasaran Jamur Tiram Putih (Pleurotus sp) di Kota Medan*. Journal on Social Economic of Agriculture and Agribusiness, 4(8).
- Sunarjono, H. 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayur-sayuran Penting Di Indonesia*. Sinar Biru. Bandung.
- Susilo, Bambang, Dyah Ayu Agustiningrum, dan Dina Wahyu Indriani. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi (Modified Atmosphere Storage/MAS) terhadap Karakteristik Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. AGRITECH, 36(4): 369-378.
- Tampubolon, Mirnasen, I Made Sukewijaya, dan I Gusti Alit Gunadi. 2017. *Pengaruh Pre-cooling dan Suhu Simpan terhadap Kualitas Pascapanen Tanaman Gonda (Sphenoclea zeylanica Gaertn)*. E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika, 6(2): 194-205.
- Thompson, J. F., Kader, A. A, dan Sylva, K. 1995. *Compatibility Chart for Fruits and Vegetables in Short-term Transport or Storage*. University of California DANR Publication.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2014. *Taksonomi Tumbuhan Schizophyta, Thallophyta, Bryophyta, dan Pteridophyta*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tsouvaltzis, Pavlos, Dimitrios Gerasopoulos, dan Anastasios S. Siomos. 2006. *Effect of Storage Temperature and Size of Stalks on Quality of Minimally Processed Leeks*. Journal of the Science of Food and Agriculture, 86: 372–379.
- Tuncay, Özlem dan Kuşaksız, Esen. 2003. *Quality Changes in Fresh-Cut Leeks*. Univ. Ziraat, Fak. Derg., 40(3): 41-48.
- Utama, I made S. dan Antara, Nyoman S. 2013. *Pascapanen Tanaman Tropika Buah dan Sayur*. Tropical Plant Curriculum Project Udayana University. Denpasar.
- Warade, S. D. dan K. G. Shinde. 1998. Other Alliums. In. Salunkhe, D.K. dan S.S. Kadam. Ed. *Handbook of Vegetable Science and Technology: Production,*

*Composition, Storage, and Processing*. Marcel Dekker. New York, NY, USA.

Williams, C. N. 1993. *Vegetable Production in the Tropics*. Longman Group UK Limited. London. 374p.

Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press. Jakarta.

Winarno, F. G. dan Betty Sri. 1982. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Bogor.

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yuliana, N. 2004. *Biochemical Changes in Fermented Durian (*Durio zibethinus* Murr.)*. Disertasi. UPLB Laguna. Philippines.