

## DAFTAR PUSTAKA

Aguila, J.S.D., Sasaki, F.F., Heiffig, L.S., Ortega, E.M.M., Trevisan, M.J., dan Kluge, R.A. 2008. Effect of Antioxidants in Fresh Cut Radishes During The Cold Storage. *Brazillian Archives of Biology and Technology Journal* 51 (6).

Alsuhendra, Ridawati, dan Santoso, A.I. 2011. Pengaruh penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. *Jurnal Seminar Fmipa* 1 (1): 1-10.

AOAC. 1995. *Official Methods of Analisis Chemist*. Washington: AOAC Inc.

Artaji, W. 2015. Penanganan Pascapanen. <https://www.google.co.id/amp/s/www.kompasiana.com/amp/windiartaji/penanganan-pasca-panen55e8ce0813311b72cb642d>. [8 Januari 2020]

Astawa, I. K. B., Wartini, N. M., dan Yoga, I. W. G. S. 2019. Perubahan Karakteristik Bubuk Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) Selama Penyimpanan Pada Perlakuan Jenis Kemasan Dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 7 (2): 254-267.

BPS. 2019. *Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia Berdasarkan Hasil Susenas Maret 2019*. Jakarta: BPS RI.

Broto, W. 2003. *Mangga: Budidaya Pascapanen dan Tata Niaganya*. Jakarta: Agromedia Publishing.

Darmajana, D.A., Afifah, N., Sholihah, E., dan Indriyanti, N. 2017. Pengaruh Pelapis dapat dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal AGRITECH* 37 (3): 280-287.

Extech. 2011. *User's Guide Fruit Hardness Tester*. Taiwan: Extech Instruments Corporation.

Hasbi, Saputra, D. dan Juniar. 2005. Masa Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada berbagai tingkat kematangan, suhu dan jenis kemasan. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* 16 (3): 199-205.

Hidayah, N.N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan Dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans UV-Vits. *Skripsi*. Hal. 1.

Katamba, P dan Djoh, R.K. 2017. Prediksi Tingkat Produksi Kopi Menggunakan Regresi Linear. *Jurnal Ilmiah Flash* 3 (1): 42-51.

Kema. 2017. Kemasan Aluminium Foil. [https://aluminiumfoil.co.id/author/aneka-keripikmalang\\_zczmen07/](https://aluminiumfoil.co.id/author/aneka-keripikmalang_zczmen07/). [31 Mei 2020]

Khairinnisa, D. 2019. *Chilling Injury* – Pengaruh Negatif Suhu Terlalu Dingin pada Buah. <https://www.google.co.id/amp/s/jurnal.inagri.asia/2019/07/10/chilling-injury-pengaruh-negatif-suhu-terlalu-dingin-pada-buah/amp/>. [23 Juni 2020]

Kusmiardi. 2018. *Dari Dangau ke Pencakar Langit*. Sukabumi: CV Jejak.

Kohn, R.A.G., Mauch, C.R., Morselli, T.B.G.A., Rombaldi, C.V., Barros, W.S., dan Sorato, V. 2015. Physical and Chemical Characteristics of Melon in Organic Farming. *Journal Scielo* 19 (7).

Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J.S., dan Mubarak, S. 2018. Pengaruh Waktu Simpan terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi* 17 (3): 766-771.

Mubarak, M.F. 2015. Perbedaan Antara Kelembapan dengan Kelembapan Relatif. <https://google.co.id/amp/s/farmasiindustri.com/perbedaan-antara-kelembapan-dengan-kelembapan-relatif.html/amp/>. [31 Mei 2020]

Nengsih, Surya. 2019. Penyimpanan Bahan Pangan Suhu Rendah Pendinginan Pembekuan. [www.cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77362/Penyimpanan-Bahan-Pangan-Suhu-Rendah-Pendinginan-Pembekuan/](http://www.cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/77362/Penyimpanan-Bahan-Pangan-Suhu-Rendah-Pendinginan-Pembekuan/). [31 Mei 2020]

Novitasari, R. I. 2014. Penggunaan *Ice Gel* sebagai Media Pendingin pada Penjualan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Potong. *Skripsi*. Hal. 1.

Nurkusumaprama, A., Darmawati, E., dan Purwanto, Y.A. 2014. Aplikasi *Ice Gel* pada Kemasan untuk Transportasi dan Penyimpanan Sementara Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian* 2 (2): 141-148.

Puspita, L. 2019. Kandungan Nutrisi dan Manfaat Buah Melon. <https://masandy.co/m/manfaat-buah-melon/>. [21 April 2020]

Rukmana, R. 2007. *Budidaya Melon Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.

Samadi, B. 2007. *Melon Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Kanisius.

Saputra, Dede. 2014. Amankah Penyimpanan Dingin terhadap Buah dan Sayuran Tropis?. <https://foodtech.binus.ac.id/2014/08/25/amankah-penyimpanan-dingin-terhadap-buah-dan-sayuran-tropis/>. [21 April 2020]

Setiasih, I.S., Rialita, T., Sumanti, D.M., Hanidah, I.I., dan Zulhaida, G. 2018. Pengaruh Ozonisasi terhadap Kekerasan, Kadar Air, Vitamin C, dan Total Mikroorganisme pada Belimbing (*Averrhoa carambola*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agritech* 38 (4): 450-455.

SNI 01-3546. 2004. *TSS Gravimetri*. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.

Sumiasih, I.H. dan Octaviani, L. 2016. Studi Perubahan Kualitas Pascapanen Buah Belimbing dengan Beberapa Pengemasan dan Suhu Simpan. *Jurnal Agrin* 20 (2): 115-124.

Supapvanich, S. Dan Tucker, G.A. 2011. Physicochemical Changes in Fresh-Cut Honeydew Melon Fruit during Storage. *Journal of Agricultural Research* 6 (12): 2737-2742.

Syaefullah, E. 2018. Inilah Teknologi Pascapanen Hortikultura. <https://www.google.co.id/amp/s/www.kompasiana.com/amp/enricosyaefullah8762/5b08e276ab12ae45>. [9 Januari 2020]

Zainal, P.W., Purwanto, A.Y., dan Ahmad, U. 2017. Identifikasi Gejala Chilling Injury Berdasarkan Perubahan pH dan Ion Leakage pada Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21 (1): 16-21.