

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Usman. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan sayuran. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Alesuhendra, dkk. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, PH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan *Dessert*. *Jurnal Seminar Nasional FMIPA* 1(1): 1-10
- Andriyanto, Catur. 2017. *Tips Memilih dan Menyimpan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Suaka Media.
- Astuti. 2007. *Budidaya Melon*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Tingkat Konsumsi Buah dan Sayur Masyarakat Indonesia 2016. <https://bps.go.id/> [09 Januari 2020]
- Belay, Zinash A, dkk. 2019. Influence of initial gas modification on physicochemical quality attributes and molecular changes in fresh and fresh-cut fruit during modified atmosphere packaging. *Food Packaging and Shelf life* (21)
- Darmawati, Emmy. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis Semi Cutting Dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia* 19(2)
- Fatima, G.A.Y. 2013. Kajian Penggunaan *Ice gel* Sebagai Media Pendingin Kemasan Untuk Distribusi Sawi Hijau. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fisla, I.D. 2010 Pengaruh lapisan edible dan kemasan atmosfer termodifikasi terhadap umur simpan buah melon cantaloupe terolah minimal. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Food Agricultural Organization. 1992. Thermal Properties Melon. Thailand.
- Food Agricultural Organization. FAOSTAT-Countries by Commodity. [http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries\\_by\\_commodity](http://www.fao.org/faostat/en/#rankings/countries_by_commodity) [09 Januari 2020]
- Food And Nutrition Research Center. 1964. Handbook No 1 Manila.
- Fuazen, Elandi dan Gunarto. 2019. Analisa Efisiensi Kalor pada Alat Penetas Telur Aluminium Foil. *Suara Teknik: Jurnal Ilmiah*. ISSN: 2579-469
- Hairani, Dinar Iintan. 2017. Penggunaan *Ice gel* Sebagai Media Pendingin Selada Air Dalam Kemasan Pembawa Dari Packing House Ke Buyer. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Hasbullah, Rokhani. 2007. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 21(4):419-427
- Khalif, Abdul Jabbar N. dan Israa Riyadh Aziz Al Mousawi. 2016. Comparison of Heat Transfer Coefficient in Free and Forced Convection Using Circular Annular Finned Tubes. *International Journal If Application or Innovational In Engineering & Management* 5(4):194-204
- Kohsnam, Farhad, Moslem Namjoo, Hossein Golbakhshi, dan Majid Dowlati. 2016. Physical And Mechanical Changes In Ripening Melon Fruits. *Research Article*. Faculty Of Agriculture, University Of Jiroft. Iran
- Kuo, Ju-Chia dan Mu Chen Chen. 2010. Developing an Advanced Multi Temperature Joint Distribution System for the Food Cold Chain. *Journal Food Control*. 21(4):559-566
- Novitasari, Rizkia Dwi. 2014. Penggunaan Ice Gel Sebagai Media Pendingin Pada Penjualan Buah Papaya (*Carica papaya L.*) Potong. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurjanah, Sarifah. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-Buahan. *Jurnal Bionatura* 4(3)
- Nurkusumaprama, Adya, Emmy Darmawati, dan Y. Aris Purwanto. 2014. Aplikasi Ice gel pada Kemasan Untuk Transportasi dan Penyimpanan Sementara Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian* 2(2)
- Paramita, Oktaviani. 2010. Pengaruh Memar Terhadap Perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga Var Gedong Gincu pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2(1):29-38
- Rukmana, Rahmat. 2007. *Budidaya Melon Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius
- Saltviet, M.E. 2010. Measuring Respiration. University of California.
- Samad, M Yusuf. 2018. Pengaruh Penanganan Pascapanen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 8(1):31-36
- Sena, LA, Ety Rosa S dan Enny Rahayu. 2018. Pengaruh Aplikasi Urine Kambing Fermentasi Di Berbagai Varietas Melon Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Melon Curcumis Melo L. *Jurnal Agromast* 3(2)
- Shih, Chih Wen, dan Chih Hsuan Wang. 2106. Integrating Wireless Sensor Networks with Statistical Quality Control to Develop a Cold Chain System in Food Industries. *Computer Standards & Interfaces* (45):62-78

- Sitohang, Aci Helena. 2017. Pengaruh Sistem Penyimpanan Buah dan Sayur Terhadap Kualitas Produk Makanan Cold Kitchen Grand Swiss Belhotel Medan. *Kertas Karya*. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Sobir dan Firmansyah D. Siregar. 2020. *Budidaya Melon Unggul 2 Bulan Panen*. Jakarta. Swadaya
- Sudarminto, dkk. 2014. Pendugaan Umur Simpan Minuman Berperisa Apel Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3):203-213
- Thermotec Pipe Brochure-Thermotec Australia Ltd. Profile. <https://www.spec-net.com.au/> [8 Mei 2020]
- Willats, Robin, Jerome Brian Hornback, Jeffrey Warren Prairie, John G. Rohde, dan Maria Saur. 2019. Insulated *Heat Shield* For Vehicle Exhaust System. *US Faurecia Emission Control Technologies*, USA. LCC.
- Wiratara, Pinasthika R.W. 2019. Edible Coating Pati Jagung dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Untuk Anti Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang Cherry. *Semnas Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Islam Majapahit N2* 78-83
- Wulandari, Puji. 2016. Karakter Fisiologis Pascapanen dan Potensi Antioksidan Buah Melon (*Cucumis Melo L*) cv Hikapel pada Berbagai Umur Petik dan Perubahannya Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Yehia, I, E. M Aief, A. M. El Lithy, dan M. M Atallah. 2010. Physical and Mechanical Properties of Cantaloupe Applied To Design Seed Extraction Machine. *Misr Journal Agricultural Engineering* 27(2):600-612
- Zhiguo, Li, Li Ping-ping, dan Liu Jizhan. 2011. Effect of mechanical damage on mass loss and water content in tomato fruits. *Int. Agropys*, 25:77-83
- Zikri, Ahmad, dan Ichsan Sandypratama. 2017. Pemanfaatan Lensa Fresnel Sebagai Kolektor Panas Surya dengan Menggunakan Mesin Stirling. *Jurnal Kinetika*: 8-15