

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N. dan Faradilla, R.H.F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Bogor.
- Anonim¹. 2019. *The Shelf Life of Strawberries*. Diakses dalam <http://www.eatbydate.com/fruits/fresh/how-long-do-strawberries-last/> pada 16 Februari 2020. Pukul 21.08 WIB.
- Anonim². 2019. *Standar Nasional Indonesia – Stroberi*. Diakses dalam https://kupdf.net/download/sni-8026-2014-strawberry_58e3f56ddc0d60311bda9815_pdf pada 21 November 2019. Pukul 14.02 WIB.
- Anonim³. 2021. *Kandungan Gizi Stroberi Mentah*. Diakses dalam https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&kmakan=09316#AndraFarm pada 1 Maret 2021. Pukul 23.59 WIB.
- Anonim⁴. 2021. *Grading Manual for Frozen Strawberries*. Diakses dalam https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Frozen_Strawberries_Grading_Manual%5B1%5D.pdf pada 25 Februari 2020. Pukul 22.07 WIB.
- Anonim⁵. 2021. *Kandungan Gizi Stroberi Beku tanpa Pemanis*. Diakses dalam https://m.andrafarm.com/_andra.php?_i=daftar-usda&kmakan=09318#AndraFarm pada 6 Maret 2021. Pukul 14.56 WIB.
- Afrianti, Vivi. 2017. *Analisis Mutu Fisik dan Kimiawi Buah Stroberi Segar (*Fragaria sp.*) pada Rumah Tanaman di Cangkring, Sleman*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ashari, S. 2002. *Pengantar Biologi Reproduksi Tanaman*. Jakarta : Rineka.
- Astuti, Debi P., Arifah Rahayu., Hisworo Ramdani. 2015. Pertumbuhan dan Produksi Stroberi (*Fragaria vesca* L.) pada Volume Media Tanam dan Frekuensi Pemberian Pupuk NPK Berbeda. Dalam *Jurnal Agronida*. Vol. 1, (1):46—56.
- Brujin, Johannes De dan Rodrigo Borquez. 2014. Quality Retention in Strawberries Dried by Emerging Dehydration Methods. *Food Research International*. (63): 42—48.
- Budiman, Supriatin dan Saraswati D. 2008. *Berkebun Stroberi secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Cahyaningrum, Ratih M. 2019. *Analisis Perubahan Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan Sebagai Fungsi Dari Berat Oxygen Absorber dan Jumlah Lubang Perforasi Pada Kemasan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Commission Implementing Regulation. 2011. *Commission Implementing Regulation*. Diakses dalam:
https://www.legislation.gov.uk/eur/2011/543/pdfs/eur_20110543_adopted_en.pdf pada Minggu, 28 Februari 2021. Pukul 11.30 WIB.

Dahlan, Sakinah A., Mustofa Lutfi., Yusuf Hendrawan. 2014. Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria L*) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair. Dalam *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2, (2):131—139.

Desai BB. dan DK Salunkhe. 1991. *Fruits and Vegetables in Foods of Plant Origin; Production Technology and Human Nutrition*. DK Salunkhe and SS Deshpande (eds.). New York: Published by Van Nostrand Reinhold.

Fajrin, Jauhar., Pathurahman., Lalu Gita Pratama. 2016. Aplikasi Metode Analysis Of Variance (ANOVA) untuk Mengkaji Pengaruh Penambahan Silica Fume terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Mortar. Dalam *Jurnal Rekayasa Sipil*, Vol. 12, (1):11—23.

Falah, Mohammad Affan F., Putri Yulastuti, Risma Hanifah, Pujo Saroyo, Jumeri. 2018. Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria sp cv Holibert*) Segar dan Penyimpanannya dalam Lingkungan Tropis dari Kebun Ketep Magelang Jawa Tengah. Dalam *Jurnal Agroindustri*. Vol. 8 (1):1—10.

Gunawan, L.W. 2000. *Stroberi*. Penebar Swadaya: Jakarta.

Handayani, Dwi Yuli. 2012. *Panen Strawberry Melimpah, Petani Malah Bingung*. Diakses dalam <http://ekonomibisnis.suarasurabaya.net/news/2012/108868-Panen-Strawberry-Melimpah,-Petani-Malah-Bingung> pada Sabtu, 26 Oktober 2019. Pukul 23.42 WIB.

Hariyadi, Purwiyatnno. 2007. Teknologi Pembekuan Pangan. Dalam *Jurnal Foodreview Indonesia*. Vol. 2, (7):31—35.

Hermawan. 2016. *Kajian Perbandingan Stroberi Dengan Ekstrak Jahe dan Konsentrasi Penstabil Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional Stroberi Jahe*. Skripsi. Fakultas Teknik. Bandung: Universitas Pasundan.

Husna, Huri'in. 2013. *Identifikasi Karakteristik Mutu Buah Stroberi (*Fragaria Sp.*) Segar Berdasarkan Standar FFV-35 dari UNECE (United Nation Economic Commission for Europe) dan Standar Kemenristek*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Jasrul, Novi Astuti. 2015. Pengaruh Gaya Kepemimpinan Manajer dan Keefektifan Monitoring Control terhadap Eskalasi Komitmen dalam Pengambilan Keputusan Investasi. Dalam *Jurnal Nominal*. Vol. IV, (1):113—128.

Jay. 1996. *Modren food microbiology 4 4th edition*. New York: D nostrand Compani.

Kurnia, A. 2005. *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

- Marpaung, J. L., Agung Sutrisno., Romels Lumintang. 2017. Penerapan Metode ANOVA untuk Analisis Sifat Mekanik Komposit Serabut Kelapa. Dalam *Jurnal Online Poros Teknik Mesin*. Vol. 6, (2):151—162.
- Muchtadi, Tien R. 2008. *Pengetahuan Bahan Pangan Nabati*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Mukhtar, Syukrianti dan Muchammad Nurif. 2015. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi terhadap Konsumen. Dalam *Jurnal Sosial Humaniora*. Vol. 8, (2):181—191.
- Mulyawan IB., Handayani BR., Dipokusumo B., Werdiningsih W., Siska AI. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning. Dalam *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. vol. 22, (3):464—475.
- Nasution, Reza Pahlevi., Sri Trisnowati., Eka Tarwaca Susila Putra. 2013. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet – C dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duchesne) Selama Penyimpanan. Dalam *Jurnal Vegetalika*. Vol.2 (2):87—99.
- Novianty, Inna. 2008. *Analisa Spektroskopi Reflektans Vis-Nir Untuk Mengetahui Proses Pematangan Buah Stroberi*. Skripsi. Fakultas MIPA. Institut Pertanian Bogor.
- Nur, Muhammad. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos chanos*). Dalam *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. Vol. 14, (1):1—11.
- Pakiding, Fani L., Junaedi Muhidong, dan Olly S. Hutabarat. 2015. Profil Sifat Fisik Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). Dalam *Jurnal AgriTechno*. Vol. 8, (2):131—139.
- Pertiwi, M. F. D. dan Wahono H. S. 2014. The Influence of Proportion (Fruit : Sucrose) and Osmosis Time on The Quality of Strawberry Juice (*Fragaria vesca* L). Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.2 (2):82—90.
- Pesoth, Mario Christo. 2015. Pengaruh Kualitas Produk, Packaging, dan Brand Image terhadap Kepuasan Pelanggan pada Perusahaan Rokok Dunhill di Kota Manado. Dalam *Jurnal EMBA*. Vol. 3, (3):1101—1112.
- Praseptiangga, Danar; Theresia P. A; dan Nur Her R. P. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Fruit Leather Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Dalam *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. IX, (1): 71—84.
- Rachmawan, Obin. 2001. *Pengeringan, Pendinginan, dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

- 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*)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Rahman, Shafiur M. 1999. *Handbook of Food Preservation – Second Edition*. CRC Press, New York.
- Rahman, M. Moshir; M. Moniruzzaman; M.R. Ahmad; B.C. Sarker; dan M. K. Alam. 2014. Maturity Stages Affect the Postharvest Quality and Shelf- 49 Life of Fruits of Strawberry Genotypes Growing in Subtropical Regions. Dalam *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*. (15):28—37.
- Rukmana, Rahmat. 1998. *Stroberi : Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sahari, M. A., Mohsen B. F., dan Zohreh Hamidi E. 2004. Effect of Low Temperature on the Ascorbic Acid Content and Quality Characteristics of Frozen Strawberry. Dalam *Journal of Food Chemistry*. (86):357—363.
- Setiawan, Aa., Ahmad Maulana K., Wardika. 2018. Pengaruh Rekayasa Iklim Terhadap Pertumbuhan Tanaman Stroberi Di Dataran Rendah. Dalam *Jurnal Teknologi Terapan*. Vol. 4, (1):19—26.
- Setiawan, Ebta. 2012. *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) - Kamus versi online/daring (dalam jaringan)*. Diakses dalam <https://kbbi.web.id/hortikultura> pada Kamis, 10 Oktober 2019. Pukul 19.07 WIB.
- Setyawati, Vilda A. V. dan Eko Hartini. 2018. *Buku Ajar Dasar Ilmu Gizi Kesehatan Masyarakat*. Sleman: Deepublish. Halaman 31.
- Sirijariyawati, A. dan Sanguansri Charoenrein. 2012. Freezing Characteristics and Texture Variation After Freezing and Thawing of Four Fruit Types. Dalam *Journal of Science and Technology*. Vol. 34, (5):517—523.
- Sondari N., Amalia L., dan Aminah S. 2020. Mengidentifikasi Beberapa Varietas Tanaman Stroberi bersama Petani di Kecamatan Pasirjambu Kabupaten Bandung. Dalam *Jurnal Qadrul hasan*. Vol. 6, (1):16—21.
- Suhandy, Diding. 2010. Penentuan Kandungan Padatan Terlarut Buah Jeruk BW Secara Tidak Merusak Menggunakan Near Infrared Spectroscopy. Dalam *Jurnal Agritech*. Vol. 30, (1):32—37.
- Sukasih, Ermi dan Setyadjit. 2019. Teknologi Penanganan Buah Segar Stroberi untuk Mempertahankan Mutu. Dalam *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 38, (1):47—54.
- Syarief R., Sasya, S., dan Isyana, B.S.T. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Bogor : IPB.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Karakterisasi Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Segar Beku dengan Pengemasan secara Vakum

LELLY ANGGRAINI, Dr. Moh. Affan Fajar Falah, STP., M.Agr., PhD.; Dr. Ir. Didik Purwadi, M.Ec.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- Tahir, Iqmal. 2018. *Material Plastik dan Permasalahan Lingkungan*. Diakses dalam <http://chemistry.ugm.ac.id/2018/12/material-plastik-dan-permasalahan-lingkungan/> pada 8 Maret 2021. Pukul 17.25 WIB.
- Tannady, Hendy dan Wahyu Eka Munardi. 2015. Pengamatan Waktu Pelayanan Operator Pintu Tol Dengan Uji Hipotesis Analysis of Variance (ANOVA). Dalam *Journal of Industrial Engineering & Management System*, Vol.8, (1):26—54.