

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiartayasa, W., Wijaya, I.N., Bagus, I.G.N., Adnyana, I.M.M., & Siadi, I.K. 2018. Pelatihan Pengendalian Penyakit Busuk Berair pada Buah Salak di Desa Duda Timur, Kecamatan Selat Kabupaten Karangasem. *Buletin Udayana Mengabdi*. 17(3): 13-20.
- Adirahmanto, K.A., Hartanto, R., & Novita, D.D. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondok (*Salacca edulis* REINW) dalam Penyimpanan Dinamis Udara - CO<sub>2</sub>. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(3): 123-132.
- Afrianti, L.H.; E.Y. Sukandar; S. Ibrahim; & I.K. Adnyana. Senyawa Asam 2-Metilester-1-H-Pirol-4-Karboksilat dalam Ekstrak Etil Asetat Buah Salak Varietas Bongkok sebagai Antioksidan dan Antihyperuricemia. *J.Teknol. dan Industri Pangan*, Vol. 21. No. 1. Hal. 66-72
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayur*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Alida, F. 2021. *Pengaruh Penyinaran UV-C, Nanozeolit, dan Pengemasan Individu LDPE terhadap Kualitas Mikrobiologi Buah Salak Pondok (Salacca edulis Reinw) Selama Penyimpanan*. Fakutlas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Aminah, N. & Supraptini. 2003. Jamur pada Buah-Buahan, Sayuran, Kaki Lalat dan Lingkungan di Pasar Tradisional dan Swalayan. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol 2(3). Halaman 299- 305.
- Aggraini, R. & Permatasari, N.D. 2017. Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Vol 14 (3) : 154-162
- Aralas, S., Maryati, M., & Mohd, B. A. F. 2009. Antioxidant Properties of Selected Salak (*Salacca zalacca*) varietas in Sabah, Malaysia. *Nutrition and Food Science Journal* Vol. 39(3). Halaman 243-250.
- Arief, P.W. 2003. Analisis Preferensi Konsumen Luar Negeri terhadap Atribut Buah Salak dan Implikasinya terhadap Strategi Pengembangan Pemasaran Salak Pondok. [*Skripsi*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Arinda, I.D., & Yunianta, Y. 2014. Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C Terhadap Total Mikrobial Sari Buah Salak Pondok. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4).
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.

- Asikin, M.N. 2020. *Salak Pondok Rutin Diekspor ke Tiongkok, Negara Lain Menyusul*. Diakses dari <https://www.jawapos.com> pada tanggal 24 Juni 2021.
- Badan Pusat Statistik, 2021. Produksi Tanaman Buah-Buahan 2020. [Bps.do.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html](https://bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html) Diakses pada tanggal 20 Desember 09.53 WIB
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Nomor 01-2346 : 2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Jakarta (ID) : BSN.
- Bintsis, T., Litopoulou-Tzanetaki, E., & Robinson, R. K. 2000. Existing and potential applications of ultraviolet light in the food industry – a critical review
- Bismo, S. 2006. *Pencegahan Pencemaran*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia Nomor 3167 : 2009 tentang Mutu Buah Salak. Jakarta (ID) : BSN.
- Cahyonugroho, Hendriyanto, O. 2010. *Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan*. Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional “Veteran”
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2002. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Djaafar, T.F., Marwati, T., Setyabudi, D.A., Hoerudin, Supriyadi, & Harsono. 2018. *Paten Sederhana Metode Pengemasan Buah Salak*. Kementrian Hukum dan Hak Asasi Manusia RI.
- Dwiputri, N. 2015. Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable dengan Plasticizer (Sorbitol) dan Tepung Tapioka. [Disertasi]. Politeknik Negeri Sriwijaya
- Effendy, N. 1997. *Dasar-Dasar Keperawatan Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Kedokteran EGC.
- Fitriani, A. 2021. *Pengaruh Penyinaran UV-C, Nanozeolit, dan Pengemasan LDPE terhadap Kualitas Kimia Buah Salak Pondok (Salacca edulis Reinw) Selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Gesha, 2019. Teknologi CAS, Perpanjang Masa Simpan Salak. <https://tabloidsinartani.com/detail/indeks/tekno-lingkungan/10812-Teknologi-CAS-Perpanjang-Masa-Simpan-Salak>. Diakses pada 26 Desember 19.18 WIB.

- González-Aguilar, G.A., Zavaleta-Gatica, R. & Tiznado-Hernández, M.E., 2007. Improving postharvest quality of mango 'Haden' by UV-C treatment. *Postharvest biology and technology*, 45(1), pp.108-116.
- Gutiérrez, D.R., Char, C., Escalona, V.H., Chaves, A.R. & Rodríguez, S.D.E.L.C. 2015. Application of UV-C Radiation in the conservation of minimally processed rocket (*Eruca Sativa* Mill.). *Food Processing and Preservation*. 39(6): 3117–3127.
- Herawati, W., Chasanah T., & Kamsinah. 2012. *Karakteristik Salak Lokal Banyumas (Salacca zalacca (Gaert) Voss) sebagai Upaya Pelestarian Spesies Indigenous*. Fakultas Biologi, Universitas Jendral Soedirman
- Hollander, A. 1995. *Radiation Biology: Effects of Radiation on Bacteria*. New York: Cornell University.
- Indrawati, I. *et al.*, 2015. Tingkat Kesejahteraan Petani Salak di Desa Tinjoman Lama Kecamatan Padangsidempuan Hutaimbaru Kota Padangsidempuan [Tesis]. Riau : Riau University.
- Indriyantoro, J. 2021. *Deteksi gejala Chilling Injury Buah Salak Pondok selama Penyimpanan Dingin dengan Near Infrared Spectroscopy (NIRS)*. Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Julianto, P.A. 2017. *Salak Pondok Asal Sleman Tembus Selandia Baru*.  
<http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2017/03/24/050000526/salak.pondok.asal.sleman.tembus.pasar.selandia.baru>. Diakses pada tanggal 13 Desember 2021, 07.24 WIB.
- Jay, J.M. 2000. *Modern Food Microbiology 6<sup>th</sup> Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini E.. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE), dan *Polypropylene* (PP) terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*, Mill). Semarang Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro.
- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada
- Khairunnisa, A. 2016. Good Sensory Practice dan Bias Panelis. <https://www.pustaka.ut.ac.id> Diakses pada tanggal 25 Desember 2021, 08.53 WIB

- Lozano, J.E. 2006. *Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, and Deteriorative Reaction of Technological Importance*: New York: Springer Science + Business Media LLC.
- Marlina, L., Purwanto, Y.A. & Ahmad, U., 2014. Aplikasi pelapisan kitosan dan lilin lebah untuk meningkatkan umur simpan Salak Pondok. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1).
- Meilgaard, M., G. V. Civille & B. T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques 4<sup>th</sup> Edition*. Boca Raton : CRC Press
- Michael, J. Gibney. 2009. *Gizi Kesehatan Masyarakat*. Jakarta : EGC
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor : Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB.
- Muchtadi, Tien R. & Ayustaningwarno F.. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung (ID) : Alfabeta.
- Napitupulu, B., Sariman, Murizaf, D. Harahap, Zulkarnain, dan M. Tampubolon. (2001). Karakteristik teknologi pasca panen dan pengemasan buah salak sidimpuan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Gedung Johor, Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Departemen Pertanian.
- Nixon, M.T. 2009. *Buku Pintar Budidaya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Nurchayati & Hikmah. 2014. Distribusi Buah Lokal dan Buah Import (Studi Kasus pada Pedagang Buah di Kota Semarang). *Serat Acitya-Jurnal Ilmiah*. 17-29.
- Pantastico, Er.B. 1986. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Prihatman, K. 2000. *Tentang Budidaya Pertanian*. Jakarta: Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Putra, B.S. 2011. Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondok (*Salacca edulis* Reinw) [*Tesis*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putra, B.S. & Agustina, R., 2014. Sistem penyimpanan salak Sabang (*Salacca edulis* sp) dalam rangka peningkatan potensi komoditi daerah Sabang (Aceh). *Rona Teknik Pertanian*, 7(2), pp.150-160.

- Putra, T.T. 2016. Nilai Tambah Produk Olahan Berbahan Baku Salak Pondok Skala Industri Rumah Tangga di Desa Donokerto Kecamatan Turi Kabupaten Sleman [*Skripsi*]. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Rahayu, W.P. 1998. Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rahayu, W. & Nurosiyah S.. 2014. Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. Bogor : IPB
- Rochman. 2007. Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sabari. 1983. *Masalah Pemanenan Buah Salak*. Jakarta: Sub Balai Penelitian Tanaman Pangan Pasar Minggu.
- Sabarisman, I., Suyatma, N.E., Ahmad, U., Taqi, F.M. 2015. Aplikasi *Nanocoating* Berbasis Pektin dan Nanopartikel ZnO untuk Mempertahankan Kesegaran Salak Pondok. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(1): 50-56.
- Septariani, A.D. 2018. *Analisis Matematis Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Oksigen Ruang Simpan terhadap Laju Respirasi dan Perubahan Kualitas Buah Salak Pondok (Salacca edulis)*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada
- Setyaning, U., Sulistyaningsih, E., & Trisnowati, S. 2012. Pengaruh Lama Penyinaran UV-C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Jurnal Vegetalika*. 1(1)
- Sudjata, W & Wisaniyasa N.W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Bali. Udayana University Press
- Siregar, M.S., 2014. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Gula Reduksi yang Terkandung dalam Buah Salak Padangsidempuan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(2), pp.86-93.
- Soesanto L. 2006. Penyakit Pascapanen. Yogyakarta: Kanisius. Steel RGD, Torrie JH. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik. Cetakan Ke-3. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suharjo, S., S. Prabawati, S. Sahutu, dan Murtiningsih. 1995. Teknologi Produksi Salak : Penanganan Segar Olahan. Puslitbang
- Suter, I.K. 1988. Telaah Sifat Buah Salak Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Akhir [*Disertasi*]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Sutoyo & Suprpto. 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Ungaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Tranggono & Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Turtoi, M. 2013. Ultraviolet Light Treatment of Fresh Fruits and Vegetables Surface: A Review. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 19(3): 325-337
- Wani, A.A., Singh, P., Gul, K., Wani, M.H., dan Langowski, H.C. 2014. Sweet Cherry (*Prunus avium*): Critical Factors Affecting the Composition and Shelf Life. *Journal of Food Packaging and Shelf Life I*. 86-99.
- Widayanti, S. M. 2016. *Desain Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit- KmnO4 sebagai Kemasan Aktif untuk Penyimpanan Buah Klimakterik*. [Thesis]. Bogor : Sekolah Pascasarjana, IPB.
- Widyastuti, Y. E. 1996. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Winarno. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk-Produk Pangan*. Jakarta: Gramedia
- Wulandari, S. Bey, Y. & Tindaon, K.D. 2012. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C Dan Susut Berat Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) *Jurnal Biogenesis*. Vol. 8. Nomor 2.
- Yunika, R. 2009. *Kajian Jenis Kemasan Selama Transportasi dan Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)*. [Skripsi]. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Zhou, D., Chen, L., Wu, F., Wang, J., & Yang, F. 2012. Debromination of Hexabromocyclododecane in Aqueous Solution by UV-C Irradiation. *Fresenius Environmental Bulletin*. 21(1): 107-111.