

DAFTAR PUSTAKA

- Aafia, S. (2018). Ozone Treatment in Prolongation of Shelf Life of Temperate and Tropical Fruits. In *International Journal of Pure & Applied Bioscience* (Vol. 6, Issue 2).
- Abd El-Moniem, E. A. A., Yousef, A. R. M., Abdel-Razek, A. G., Badr, A. N., & Mahmoud, T. S. M. (2022). Effects of Postharvest Gaseous Ozone Treatment on Quality Attributes and Extending Storage Life of Fresh Cut 'Hass' Avocado Fruits.' In *Egyptian Journal of Chemistry* (Vol. 65, Issue 10).
- Alexandra, Y. (2014). Aplikasi Edible Coating Dari Pektinjeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis* var *Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. *Program Studi Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura*, 3(4).
- Almatsier, S. (2004). *Prinsip-prinsip dasar Ilmu Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Amiarsi, D. (2013). Pengaruh Konsentrasi Oksigen dan Karbondioksida Dalam Kemasan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga Gedong. *Jurnal Hortikultura*, 22(2), 197.
- Amilia, E., Joy, B., & Sunardi, S. (2016). Residu Pestisida pada Tanaman Hortikultura (Studi Kasus di Desa Cihanjuang Rahayu Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat). In *Agrikultura* (Vol. 27, Issue 1).
- Asgar, A. (2014). Teknologi Ozonisasi untuk Mencuci Sayuran. In *Iptek Hortikultura* (Issue 10).
- Asgar, A., Musaddad, D., Setyabudi, D. A., & Hassan, Z. H. (2015). Teknologi ozonisasi untuk mempertahankan kesegaran cabai cultivar kencana selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian/ Volume*, 12(1), 21–27.
- Badan Pusat Statistik Jember, B. (2021). Luas Panen, Rata-rata Produksi, dan Total Produksi Sayur-sayuran Menurut Jenis Sayuran di Kabupaten Jember, 2020.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). Standar Nasional Indonesia (SNI) Melon. SNI 7783:2013. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Bakri, A., Suryaningsih, W., Hariono, B., & Hartatik, S. (2018). Perbaikan Kualitas dan Dekontaminasi Mikroba Kedelai Edamame Dengan Teknik Ozonated Water. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 18(1).
- Burger, Y., Paris, H. S., Cohen, R., Katzir, N., Tadmor, Y., Lewinsohn, E., & Schaffer, A. A. (2010). Genetic Diversity of Cucumis Melo . In *Horticultural Reviews* (Vol. 36).
- Chen, C., Zhang, H., Zhang, X., Dong, C., Xue, W., & Xu, W. (2020). The effect of different doses of ozone treatments on the postharvest quality and biodiversity of

- cantaloupes. In *Postharvest Biology and Technology* (Vol. 163, Issue 17).
- Cunniff, P., & AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association Analytical Chemist International* (16th ed.). Association of Official Analytical Chemists, Washington, DC, 1995.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2018). Pengaruh Pelapis dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. In *Agritech* (Vol. 37, Issue 3). <https://doi.org/10.22146/agritech.10377>
- Erkan, M., & Dogan, A. (2019). Harvesting of horticultural commodities. In *Postharvest Technology of Perishable Horticultural Commodities*.
- Farizha, K. M., Legowo, A. M., & Pratama, Y. (2022). Aplikasi Teknologi Ozon Pada Bahan Pangan. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 5, Issue 1).
- Haifan, M. (2017). Review Kajian Aplikasi Teknologi Ozon untuk Penanganan Buah , Sayuran dan Hasil Perikanan. In *Jurnal IPTEK* (Vol. 1, Issue 1).
- Hidayah, N. N. (2009). *Sifat Optik Buah Jambu Biji (psidium guajava) Yang Disimpan Dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans-Vis*.
- James, J. B., & Ngarmsak, T. (2010). *Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technica guide*. Food and Agriculture Organization of the United Nations Regional Office for Asia and the Pacific.
- Kader, A. A. (1992). Postharvest Technology of Horticultural Crops., Publication No. 3311. *University of California, Berkeley, CA., USA*, 228–345.
- Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pascapanen Melon (*Cucumis melo L.*) Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 47.
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., & Mariana Widayanti, S. (2020). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15–22.
- Marbun Lulu Hotdina, Nurmaini, & Ashar Taufik. (2015). *Analisis Kadar Residu Pestisida Organofosfat Pada Sayuran Serta Tingkat Perilaku Konsumen Terhadap Sayuriah Yang Beredar di Pasar Tradisional Pringgane Kecamatan Medan Baru Tahun 2015*. 2(51477084), 1–7.
- Marisi. (2016). Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus Nobilis Lour Var Microcarpa*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(3).
- Novaliana, N., & Efendi, D. (2008). *Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (Ananas comosus (L.) Merr) Effect of*

Coating and Storage Temperatures on Quality and Shelf Life of Pineapple Fruit (Ananas comosus (L.) Merr).

- Nur'aini, H., & Apriyani, S. (2015). Penggunaan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Duku (*Lansium Domesticum* Corr). *Jurnal Agritepa*, *1*(2), 195–210.
- Nurhayati, A., Rahayuni, A., & Ambarwati, R. (2019). Pengaruh Proses Ozonisasi Terhadap Total Bakteri, Stabilitas Vitamin C, dan Tekstur pada Buah Melon Potong. *Jurnal Riset Gizi*, *7*(2), 115–119.
- Nurman, S., Muhajir, D., & Muhardina, V. (2018). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Sirsak (*Annona muricata* L). *Penelitian Pascapanen Pertanian*, *15*(3), 140–146.
- Qanytah, Ridwan, R., & Jamal, I. (2013). Karakteristik dan Teknologi Penanganan Produk Buah dan Sayuran Terolah Minimal (Fresh Cut). In *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* (Vol. 9, Issue 1).
- Rachmawati, R., Defiani, R., & Suriani, L. (2009). Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Cabai Rawit Putih (*Capsicum Frutescens*) Effect Of Temperature And Length Of Storage On Vitamin C Concentration Of Chilli (*Capsicum Frutescens*). *Jurnal Biologi*, *XIII*(2), 36–40.
- Ron B.H. Wills, J. B. G. (1981). *Postharvest An Introduction to The Phisiology and Handling of Fruits and Vegetables* (6th editio). CAB International.
- Setiawati, R., & Bafdal, N. (2020). Dampak Kualitas Air Tanah Terhadap Kualitas Melon (*Cucumis Melo* L.). In *Agrotekma: Jurnal Agroteknologi dan Ilmu Pertanian* (Vol. 4, Issue 2).
- Souza, L. P. de, Faroni, L. R. D. A., Heleno, F. F., Cecon, P. R., Gonçalves, T. D. C., Silva, G. J. da, & Prates, L. H. F. (2018). Effects of ozone treatment on postharvest carrot quality. In *Lwt* (Vol. 90, Issue July 2017). Elsevier.
- Sudjiyanto, U., & Krestiani, V. (2009). Studi Pemulsaan dan Dosis NPK pada Hasil Buah Melon (*Cucumis melo* L). In *Jurnal Sains dan Teknologi* (Vol. 2, Issue 2).
- Sugiarto, T. (2007). Mengatasi limbah tanpa masalah, penerapan teknologi plasma untuk lingkungan. *Tangerang: Eco-Plasma Indonesia*, Hal, 45–50.
- Sukasih, E. (2017). Preservasi Buah Mangga. *Formulasi Antifungal Kombinasi Dari Ekstrak Limbah Mangga Dengan Pengawet Makanan Komersial Untuk Preservasi Buah Mangga*, *14*(1), 22–34.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., & Saputra, D. (2006). Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *XVII*(1), 1–11.

- Tawali, A. B., Sukriani, D. A., Sifa, A., Bastian, F., & Demmamula, S. (2004). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu buah-buahan impor yang dipasarkan di Sulawesi Selatan. *Journal Indonesia Cold Chain Project*, 2, 5–8.
- Thwe, A. A., Vercambre, G., Gautier, H., Gay, F., Phattaralerphong, J., & Kasemsap, P. (2015). Effects of acute ozone stress on reproductive traits of tomato, fruit yield and fruit composition. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 95(3), 614–620.
- Tzortzakos, N., Borland, A., Singleton, I., & Barnes, J. (2007). Impact of atmospheric ozone-enrichment on quality-related attributes of tomato fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 45(3), 317–325.
- Whangchai, K., Phiyanalinmat, S., Uthaibutra, J., Pengphol, S., & Nomura, N. (2013). The effects of ultrasonic irradiation in combination with ozone on the reduction of residual ethion of tangerine (*Citrus reticulata* Blanco cv. Sai Nam Pung) fruit after harvest. In *Agricultural Sciences* (Vol. 04, Issue 05).
- Wijayanti, A. D. (2022). Pengaruh Waktu dan Konsentrasi Ozon Terhadap Residu Pestisida dan Umur Simpan Buah Melon Fresh-Cut dengan Metode Ozonated Water. In *Wijayanti, Atik Dwi* (2022).
- Wijayanti, D. (2016). *Budidaya Melon & Semangka* (cetakan 1). Indoliterasi.
- Winarti, C. (2010). Miskiyah.(2010). *Status Kontaminan Pada Sayuran Dan Upaya Pengendaliannya Di Indonesia. Balai Besar Penelitian Dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Pengembangan Inovasi Pertanian*, 3(3), 227–237.
- Wu, J., Luan, T., Lan, C., Hung Lo, T. W., & Chan, G. Y. S. (2007). Removal of residual pesticides on vegetable using ozonated water. In *Food Control* (Vol. 18, Issue 5).