

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (2016). SNI 6729:2016 Sistem Pertanian Organik - Tanaman. Jakarta: BSN.
- Farizha, K.M., Legowo, A.M. & Pratama, Y. (2021). Aplikasi Teknologi Ozon pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(1), pp.27–29.
- Herdiana, N. (2020). Pengurangan Chilling Injury pada Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) melalui Aloe vera Coating selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, 6(1).
- INOFICE. (2023). Panduan Sertifikasi Organik Indonesia. Jakarta: Lembaga Sertifikasi Organik INOFICE.
- Ningtyas, R., Dewi, S.M. & Silvia, D. (2023). Aplikasi *Edible coating* Lidah Buaya pada Buah Tomat. *SNIV*, 2(1), pp.534–535.
- Pratiwi, I.A.R.P., Pudja & Kencana, P.K.D. (2017). Analisa Total Mikroba dan Kesegaran Sayuran dengan Teknik Top Ice Cooling dalam Styrofoam Box. *Jurnal Agrotechno*, 2(1), pp.175–181.
- Pega, E.P., Bintoro, N. & Saputro, A.D. (2021). Rekayasa Teknologi Penyimpanan dengan Atmosfer Termodifikasi untuk Tomat. *agriTECH*, 41(3), pp.246–256.
- Pratiwi, R., Pertiwi, S.R. & Kusumaningrum, I. (2024). Perubahan Kualitas Buah Tomat yang Disimpan dengan Pelapisan Pati Singkong. *Karimah Tauhid*, 3(2), pp.1709–1723.
- Wulantika, T. (2021). Perubahan Kondisi Produk Hortikultura pada Penyimpanan Suhu Rendah dan Suhu Ruang. *Jurnal Hortuscoler*, 2(1).
- Zuhair, M.Z.A.N. & Hariono, B. (2024). Efektivitas Perlakuan Ozon dan Suhu Penyimpanan dalam Mempertahankan Kualitas Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Tropis*, 2(1), pp.36–51.