

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K. A., Hartanto, R., & Novita, D. D. (2013). Perubahan Kimia Dan Lama Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw*) Dalam Penyimpanan Dinamis Udara – CO 2. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 2(3), 123–132.
- Ahmad, U. (2013). Teknologi Penanganan Pascapanen Buah Dan Sayuran. Graha Ilmu.
- Amiarsih, D, dan Sjaifullah. (1996). Pengaruh Teknik Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Salak Lumut. *Jurnal Hortikultura*, 6(4), 392-401. Puslitbang hort. Badan Litbang Pertanian.
- Angriani, N., Salingkat, C. A., & Syamsiar, S. (2020). Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 27(3), 274–286. <https://doi.org/10.22487/agrolandnasional.v27i3.606>.
- Barus, A. (2011). Penurunan Mutu Buah Nanas (*Ananas Comusus (L). Merr*) Dalam Kemasan Setelah Transportasi Darat. Institut Pertanian Bogor.
- Broto, W. (2000). Penyimpanan dan Pameran Hasil Hortikultura. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura Jakarta.
- Dalimunthe, M. (2002). Kaji Terap Teknologi Pascapanen Buah Salak dengan Memakai Kemasan Bingkai Kayu dan Pelepah Tanaman Salak. Proyek Pengembangan Agribisnis Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Utara.
- Erfando, T. (2011). “Perancangan Desain Kemasan Transportasi Buah Salak Untuk Kebutuhan Ekspor Dengan Metode Quality Function Deployment.” *SkripsiFakultasTeknik.UniversitasIndonesia.Jakarta*.https://www.academia.edu/download/34803372/Perancangan_desain_Kemasan.pdf.
- Harjadi. 1989. Dasar-dasar Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut pertanian Bogor.
- Julianti, E., & M. N. (2007). Teknologi Pascapanen. Universitas Sumatera Utara.
- Jamaludin, J., Eko Nugroho, L. P., & Darmawati, E. (2018). Investigation of Rot Disease on the Salak's Taper Tip along the Supply Chain. *Jurnal KeteknikanPertanian*, 6(3), 303–310. <https://doi.org/10.19028/jtep.06.3.303-310>
- Kurniawati, D. M. (2014). Perancangan Kemasan Karton Bergelombang Untuk Display Dan Transportasi Jeruk Pamelor [skripsi]. Institut Pertanian Bogor.

- Muhtahdi Tien, Sugiyono, A. F. (2011). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan (*Issue November*).
- Mohammad. (1990). Pengaruh Guncangan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Salak (*salacca edulis Reinw*) Sleman Dalam Kemasan *Modified Atmosphere* Selama Simulasi Pengangkutan Kereta Api. Institut Pertanian Bogor.
- Napitupulu, *et al.* (2001). Karakteristik Teknologi Pascapanen dan Pengemasan Buah Salak Sidimpuan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Gedung Johor.
- Nasution, S. A. S. (2011). *The Effect Of Packaging And Storage Temperature To Quality And Freshnees* Salak Padang sidimpuan (*Salacca Sumatrana*). 67–125.
- Munte, N. (2019). Kajian Mutu Buah Nanas (*Ananas comusus (L.) Merr.*) Dengan Kemasan Dan Bahan Pengisi Setelah Transportasi. Universitas Jambi.
- Pantastico, E. R. (1989). Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub tropika. Gaja Mada Press.
- Pratomo, A. (2009). *Identification and Control of White Rot Fungus on Snake Fruit with Torch Ginger's Flower Extract (Nicolaia speciosa)*. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 15(2), 65–70.
- Prihatman.2000.Salak;2:1-16.<http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/salak.pdf>
- Purwadaria, H.K. (1992). Sistem Pengangkutan Buah-buahan dan Sayuran. PAU Pengendalian Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Rizal, S., *et al.* (1989). Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Giji. Institut Pertanian Bogor.
- Rohaeti, E., Syarief, R., & Hasbullah, R. (2010). Perlakuan Uap Panas (*Vapor Heat Treatment*) Untuk Disinfestasi Lalat Buah Dan Mempertahankan Mutu Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 24(1), 45–50.
- Satuhu dan Suyanti. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya.
- Siagian, H. F. (2009). Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. Universitas Sumatra Utara.
- Simanullang, A. P. (2020). Karakterisasi Morfologi Tanaman Salak (*Salacca sp*) Di Kecamatan Pakkat Kabupaten Humbang Hasundutan. *Universitas Sumatera Utara*, 4(1), 1–23.

- Siregar, W. L. S. (2017). Perancangan Kemasan Transportasi Buah Salak (*Salacca edulis*) Berbahan Baku Pelepah Salak. *Jurnal IPB*, 12(1), 109–118.
- Sjaifullah. 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya.
- Suhardjo, et al. (1995). Penanganan Segar dan Olahan Didalam: Kusumo, S. F. A Bahar, S. Sulinawati, Y. Krisnawati, Suhardjo dan T. Sudaryono. Teknologi Produksi Salak. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura.
- Tarwyati, D. N. (2007). Kajian Pengaruh Kemasan Terhadap Kerusakan Fisik Kubis Segar (*Brassica Oleracea L. Var. Capitata*) Selama Transportasi. Institut Pertanian Bogor.
- Tirtosoekotjo. M. S. (1992). Alat Simulasi Pengangkutan Buah-Buahan Segar dengan Mobil dan Kereta Api. *Jurnal Hortikultura* 2(1): 66-73.
- Trisnawati, W. & Rubiyo. (2004). Pengaruh Penggunaan Kemasan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Salak Bali. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7(1), 76–82.
- Triyanto, H. S. (1991). Karton Gelombang dan Kotak Karton Gelombang (Sifat-sifat dan Spesifikasinya). *Makalah Seminar Kotak Karton Gelombang, Hyatt Regency, Surabaya*, 9 Juli 1991.
- Usmayani, S. N., Basuki, E., & Yasa, I. W. S. (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO_4) Pada Penyimpanan Buah Pepaya *California* (*Carica papaya L.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 1(2), 48–55.
- Waluyo, S. B. (1990). Pengkajian Dampak Getaran Mekanik Pengangkutan Truk terhadap Jeruk dalam Kemasan. Institut Pertanian Bogor.
- Yulni, T. (2011). Kajian Penggunaan Kemasan Karton Dan Peti Kayu Dalam Transportasi Melon Cantaloupe (*Cucumis melo L.*) Skripsi. Institut Pertanian Bogor.