

DAFTAR PUSTAKA

- Amiarsi, D. (2013). Pengaruh Konsentrasi Oksigen dan Karbondioksida Dalam Kemasan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga Indramayu. *Jurnal Hortikultura*, 22(2), 197. <https://doi.org/10.21082/jhort.v22n2.2012.p197-204>
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. (2012). Official Method 942.15. Acidity (Titratable) of Fruits Products. Chapter 37. 10. Official Methods of Analysis of AOAC International 19th ed, Volume II, Maryland, USA: Latimer, GW (Editor). AOAC International.
- Amiarsi, D. (2013). Pengaruh Konsentrasi Oksigen dan Karbondioksida Dalam Kemasan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga Indramayu. *Jurnal Hortikultura*, 22(2), 197.
- Ana, S. R., & Richie, E. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika Vol.4(1)*, 23-41.
- Bachtiar, M. S. (2019). Analisis Efektifitas Penggunaan Metode Soft Starter saat Start awal pada pengoperasian Motor 220 kW Energi dan Kelistrikan. *Jurnal Ilmiah. Jurnal Teknologi Elektro*, 11(2), 55-65.
- Basuki, E., & Prarudiyanto, A. (2015). Penyimpanan mangga secara modifikasi atmosfer dengan menggunakan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ sebagai absorbent. *J. Ilmudan Teknologi Pangan*.1(1), 8-14.
- Centre., W. C. (1998, May 11). World Conservation Monitoring. Retrieved May 11, 2019, from *Mangifera indica*. The IUCN Red List of Threatened Species 1998 :e.T31389A9624842.: <http://dx.doi.org/10.2305/IUCN.UK.1998.RLTS.T31389A9624842.en>.
- Damayanti, E. T. (2017). Perbandingan Metode Penentuan Vitamin C pada Minuman Kemasan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodimetri. *Universitas Islam Indonesia Journal*, 4(2), 258-266.
- Daud, A. S. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16.
- Deptan. (2007). Direktorat Budidaya Tanaman Buah. Indonesia.: Deptan RI.

- Ditjen Hortikultura Indonesia. (2014, Oktober 14). Retrieved Mei 14, 2019, from Ditjen Holtikultura: <http://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2016/02/Statistik-Produksi-Hortikultura-2013.pdf>
- Dwiloka, B. R. (2022). Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 107.
- Fahri, N. (2015). Prediksi kandungan fisikokimia mangga Indramayu gincu menggunakan spektroskopi nir . Tesis Pascasarjana . Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- farAnisa Dja, P. N. (2022). Pengaruh Karakteristik Kimia dan Organoleptik Terhadap Irisan Buah Pepaya Beku Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 1(1), 6-20.
- Fikriyah, Y. U. (2021). Analisis Kadar Air Dan Kadar Abu Pada Teh Hitam yang Dijual di Pasaran dengan Menggunakan Metode Gravimetri. *Jurnal Amina* 3(2), 50-54.
- Gaol, Y. L. (2018). Penerapan Kemasan Atmosfir Termodifikasi Untuk Sayuran Kangkung (*Ipomoea reptans*) Terolah Minimal. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Gref, R. D. (2020). Vitamin C–squalene bioconjugate promotes epidermal thickening and collagen production in human skin. *Scientific Reports*, 10(1), 1-12.
- Hapsari, A. P. (2022). Kadar Vitamin C pada Mangga Arum Manis yang disimpan pada Suhu yang Berbeda. *Jurnal ...*, 6(3), 5475-5481.
- Ilmi, N. P. (2015). Perlakuan Air Panas dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Mempertahankan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) cv . Indramayu [Hot Water Treatment and Storage Temperature Control to Maintain the Quality Mango Fruit. *Jurnal Hortikultura*, 25(1), 78-87.
- Kementan. (2013). Mangga. Kementerian Pertanian.
- Kusumiyati Farida, S. W. (2018). The Effect of Storage Time On The Value of Total Dissolved Solids, Hardness and Weight Loss of Arumanis Mangoes. *Journal Cultivation*, 17(3), 711-766.
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarak, S. (2018). Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan, dan susut bobot buah mangga arumanis. *Jurnal Kultivasi* Vol. 17 (3) Universitas Padjadjaran, 766-771.

Mulyati, T. a. (2021). Analisa Kadar Vitamin C Mangga Podang (*Mangifera indica L.*) pada berbagai Tingkat Kematangan dengan Metode Spektroskopi UV-VIS. Retrieved from Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science (HERCLIPS), 2(02), 31: <https://doi.org/10.30587/herclips.v2i02.2572>

Mursyidi, A. &. (2017). Pengantar Kimia Farmasi Analisis Volumetri dan Gravimetri. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Nassur, R., S., G.-M., Crisosto, G., Lima, L., Boas, E., & Crisosto, C. (2015). Describing quality and sensory attributes of 3 mango (*Mangifera indica*L.) cultivars at 3 ripeness stages based on firmness. J Food Sci 80: S2055-S2063. DOI: 10.1111/1750-3841.12 989.

Ngafifuddin, M. S. (2017). PENERAPAN RANCANG BANGUN pH METER BERBASIS ARDUINO PADA MESIN PENCUCI FILM RADIOGRAFI SINAR-X. Retrieved from

Jurnal Sains Dasar, 6(1): <https://doi.org/10.21831/jsd.v6i1.14081>

Nilasari, A. H. (2013). Identifikasi Keragaman Morfologi Daun Mangga (*Mangifera indica L.*) Pada Tanaman Hasil Persilangan Antara Varietas Arumanis 143 Dengan Podang Urang Umur 2 Tahun. Jurnal Produksi Tanaman, 1(1), 61-69.

Nofrida, R. W. (2014). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Warna Label Cerdas Indikator Warna dari Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*). Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 23(3), 232-241.

Nofrida, R. W. (2014). Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Warna Label Cerdas Indikator Warna dari Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*). Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 23(3), 232-241.

Nurdin, R. M. (2015). ANALISIS KADAR VITAMIN C MANGGA GADUNG (*Mangifera* sp) DAN MANGGA GOLEK (*Mangifera indica L*) BERDASARKAN TINGKAT KEMATANGAN DENGAN MENGGUNAKAN METODE IODEMETRI. Jurnal

Akademika Kimia, 4(1), 33-37.

- Nyangena, I. O. (2019). Effect of pretreatments prior to drying on antioxidant properties of dried mango slices. Retrieved from Scientific African, 6, e00148: <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00148>
- Oliveira, D. D.-S. (2010). Carotenoids and vitamin C during handling and distribution of guava (*Psidium guajava* L.), mango (*Mangifera indica* L.), and papaya (*Carica papaya* L.) at commercial restaurants. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 58(10), 6166-6172.
- Papanikolaou, Y. F. (2022). Mango consumption is associated with improved nutrient intakes, diet quality, and weight-related health outcomes. *Nutrients*, 14(1), 1-11.
- Paramitha, N. R. (2009). *Kajian Perubahan Mutu Buah Mangga Indramayu Gincu Selama Penyimpanan dan Pematangan Buatan*. Skripsi. . Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Prasetyo, T. F. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81-96.
- Prastya, O. A., Utama, I. M., & Yulianti, N. L. (2015). Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal BETA* 3 (1), 1-10.
- Rahman, N., & Said, I. (2015). Analisis kadar vitamin c mangga gadung (*mangifera* sp) dan mangga golek (*mangifera indica* L) berdasarkan tingkat kematangan dengan menggunakan metode iodimetri. *Jurnal Akademika Kimia* 4(1), 33-37.
- Rukmana, R. (1997). *Mangga (Seri Budi daya)*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rusliati, T. Z. (2011). Kandungan Gizi dalam Biji Mangga Indramayu (*Mangifera indica* L). *SIMPOSIUM PENELITIAN BAHAN OBAT ALAMI XV Dan KONGRES OBAT TRADISIONAL INDONESIA IV*.
- Sari, H. P., Purwanto, Y. A., & Budiastara, I. W. (2016). Pendugaan Kandungan Kimia Mangga Indramayu Gincu Menggunakan Spektroskopi Inframerah Dekat. *AGRITECH*, Vol. 36, No. 3.
- Satuhu, S. (2000). *Penanganan Mangga untuk Ekspor*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sivakumar, S., & Pandarinathan, S. (2010). Studies on biochemical changes in mangoes due to artificial ripening. *International Journal of Agricultural Sciences*. vol 1, 3347-3355.

- Syarifuddin, A. &. (2015). Karakteristik Edible Film dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. . Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 3.
- Techinamuti, N., & Pratiwi, R. (2018). Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C. Farmaka, 16(2), 309-315.
- Teknologi Pangan. (2013, Oktober 4). Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan. Retrieved Mei 14, 2019, from Teknologi Pangan UNIMUS.: <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran- dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf>.
- Utama, I., UtamadanI, M., & Pudja, .. (2016). Pengaruh konsentrasi emulsi lilin lebah sebagai pelapis buah mangga arumanis terhadap mutu selama penyimpanan pada suhu kamar. J. Biosistem dan Teknik Pertanian.4(2), 81-92.
- Wayan, N. D. (2021). Pelapisan Gel Aloe Vera (*Aloe barbadensis* Miller) dan Ekstrak Jahe pada Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Jurnal Beta, 9(1), 56-65.
- Widowati, E. P. (2020). PENGARUH ENZIM POLIGALAKTURONASE DAN GELATIN DALAM KLARIFIKASI SARI BUAH NAGA SUPER MERAH (*Hylocereus costaricensis*). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 13(1), 56-57.
- Wulandari, E. A. (2020). Pendugaan Umur Simpan Buah Mangga Indramayu Kering Dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Arrhenius. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 8(4), 175-184.