

DAFTAR PUSTAKA

- Abadi, W. 2018. Uji Keunggulan beberapa calon varietas hibrida jagung manis (*Zea mays* L. Var. Accharata).[Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang
- Alfiansyah, M., & Sari, D. (2021). Pengaruh suhu rendah terhadap mutu organoleptik jagung manis selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 15(2), 120–128.
- Altay, F., & Gunasekaran, S. (2006). Influence of drying temperature, water content, and heating rate on gelatinization of corn starches. *J. Agric. Food Chem*, 54, 4235– 4245.
- Amalia, R., & Prasetya, B. (2022). Teknologi pascapanen untuk mempertahankan kualitas hasil pertanian lokal. *Jurnal Pengembangan Pertanian Berkelanjutan*, 11(1), 45–53.
- Amelia, R., & Fauziah, D. (2021). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas jagung manis selama distribusi. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 13(1), 55–63.
- Andriani, R., & Setiawan, D. (2020). Pengaruh metode penyimpanan terhadap kualitas organoleptik jagung manis. *Jurnal Hortikultura Nusantara*, 4(1), 22–30.
- Anisa, P., & Susilo, A. (2020). Peran micro-perforation dalam teknologi pengemasan hortikultura. *Jurnal Teknologi Pertanian Indonesia*, 10(1), 55–62.
- Annisa Nurfitriyani, Meilya Suzan Triyastuti, Lukhi Mulia Shitophyta, Budi Rianto Wahidi, Iman Mukhaimin (2024) Media Teknologi Hasil Perikanan April 2024, 12(1): 45–55
- Ansar, A., Murad, M., Sukmawaty, S., & Wati, S. (2021). *Pengaruh jenis kemasan dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik fisik jagung manis segar (Zea mays L.)*. **Jurnal Riset Perikanan dan Budidaya**, 8(2), 36–53. <https://doi.org/10.29303/jrpb.v8i2.180>
- Antosik, A.K.; Kowalska, U.; Stobińska, M.; Dzięcioł, P.; Pieczykolan, M.; Kozłowska, K.; Bartkowiak, A. Development and Characterization of Bioactive Polypropylene Films for Food Packaging Applications. *Polymers* **2021**, 13, 3478. <https://doi.org/10.3390/polym13203478>
- Anwar, S., Herawati, E., & Firmansyah, R. (2021). Efek suhu ekstrem terhadap kerusakan fisiologis produk hortikultura. *Jurnal Ilmu Pangan Tropika*, 9(2), 55–62.
- Ardiansyah, R., Nurhayati, L., & Prasetyo, A. (2021). Efektivitas kombinasi suhu penyimpanan dan kemasan plastik terhadap kualitas jagung manis. *Jurnal Pascapanen Hortikultura*, 8(2), 50–58.
- Arsyad, M., Hasanuddin, H., & Nurdin, M. (2020). Teknologi penyimpanan dingin skala kecil untuk hasil hortikultura. *Jurnal Teknologi Pertanian Berkelanjutan*, 12(1), 45–52.

- Astuti, L., & Pratama, A. (2021). Karakteristik bahan plastik untuk kemasan hasil pertanian. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 9(2), 75–82.
- Avivi, S. 2005. Analisis variabilitas karakter fenotipe dan kadar gula tiga varietas jagung manis dan hibrida bisi 2. *Jurnal Stigma*, 8 (2): 193–198.
- Cahyani, S., Tamrin, & Hermanto. (2019). Pengaruh Lama Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Organoleptik, Aktivitas Antioksidan Dan Kandungan Kimia Tepung Kulit Pisang Ambon (*Musa Acuminata Colla*). *J. Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Dewi, S. A., & Sembiring, H. (2019). Evaluasi teknik kemasan plastik terhadap umur simpan hortikultura tropis. *Jurnal Hortikultura Tropika*, 12(2), 100–107.
- Dinda Dewanti, P. Basunanda, A. Purwanto. 2015. Variabilitas karakter fenotipe dua populasi jagung manis (*Zea mays* L. Kelompok Saccharata). *J. Vegetalika* 4(4):35-47
- Dubois, M., Gilles, K. A., Hamilton, J. K., Rebers, P. A., & Smith, F. (1956). Colorimetric method for determination of sugars and related substances. *Analytical Chemistry*, 28(3), 350–356.
- Dwidjoseputro, D., Pengantar Fisiologi Tumbuhan. Pt Gramedia. Jakarta, 1985.
- Fadhilah, N., & Sutrisno, J. (2019). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kadar air dan kadar gula jagung manis. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 12(2), 122–129.
- Fitriani, A., & Puspitasari, D. (2019). Perkembangan mikroba pada produk hortikultura selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Mikrobiologi Pertanian*, 7(1), 45–52.
- Hakim, L., & Syarifudin, D. (2019). Laju respirasi hasil hortikultura selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia*, 11(1), 32–40.
- Hamzah, M., Syarif, D., & Putri, E. (2020). Sinergi suhu dan kemasan dalam mempertahankan mutu hortikultura. *Jurnal Teknologi Pertanian Tropis*, 12(1), 70–78.
- Hapsari, D., & Santoso, R. (2020). Respirasi dan perubahan kualitas jagung manis selama penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian Indonesia*, 18(1), 72–79.
- Haryadi. (2006). Ilmu Pangan: Prinsip dan Aplikasi. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hasibuan, R., Sihombing, L., & Manurung, D. (2022). Teknik pengemasan jagung manis untuk mempertahankan mutu pascapanen. *Jurnal Hortikultura Tropis*, 13(1), 90–97.
- Hidayah, N., & Fadilah, S. (2019). Studi penyimpanan dingin terhadap kualitas jagung manis pascapanen. *Jurnal Agriteknologi Tropika*, 8(2), 90–97.

Hoover, R. (2001). Composition , molecular structure , and physicochemical properties of tuber and root starches : a review. *Carbohydrate Polymers*, 45, 253– 267.

Huda, N. (2005). *Prinsip Penilaian Sensoris*. Unripress.

Iskandar, D., 2007. Pengaruh Dosis Pupuk N, P, K, Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Jagung Manis di Lahan Kering. Balai Penelitian Pertanian dan Teknologi, Jurnal Saint dan Teknologi. pp.1-2

Ismail, A., Nuraini, N., & Fikri, M. (2022). Penyimpanan jagung manis dalam kemasan plastik pada suhu rendah. *Jurnal Teknologi Hortikultura*, 14(1), 65–72.

Jedermann, R., Praeger, U., Geyer, M., & Lang, W. (2014). Remote quality monitoring in the banana chain. *Philosophical Transactions of the Royal Society A: Mathematical, Physical and Engineering Sciences*, 372(2017), 20130303. <https://doi.org/10.1098/rsta.2013.0303>

Kurniasari, L., & Fitriyani, S. (2022). Studi ketebalan plastik dan atmosfer termodifikasi sederhana untuk produk hortikultura. *Jurnal Pascapanen dan Teknologi Pangan*, 15(1), 30–38.

Kusuma, P., Yuliarti, N., & Mahardika, A. (2022). Inovasi cold storage skala kecil untuk mempertahankan mutu hasil pertanian. *Jurnal Teknologi Pascapanen*, 15(2), 80–88.

Lee, S. H., Park, J. H., & Kim, H. Y. (2020). Changes in sugar composition and quality of sweet corn during storage analyzed by refractometer and HPLC. *Food Chemistry*, 320, 126591.

Lestari, P., Adinugraha, H., & Fauziyah, R. (2021). Perubahan fisiologis jagung manis selama penyimpanan pada suhu ruang dan suhu dingin. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 15(2), 67–74.

Li, Y., Liu, H., Wang, Y., Shabani, K. I., Qin, X., & Liu, X. (2020). Comparison of structural features of reconstituted doughs affected by starches from different cereals and other botanical sources. *Journal of Cereal Science*, 93, 102937. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2020.102937>

Lubach, G. W, Growing Sweet Com For Processing. *Queensland Agric. J.* 106 218, 1980.

Maulana, R., Putri, S., & Hidayat, M. (2022). Pengaruh kombinasi suhu dan kemasan terhadap mutu hortikultura. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 14(1), 45–53.

Munira, N., & Zulkifli, R. (2020). Analisis perubahan kualitas jagung manis selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Ilmu Pertanian Tropis*, 7(1), 45–51.

Nielsen, S. S. (2010). *Food Analysis* (4th ed.). New York: Springer. Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2891-1992: Cara Uji Makanan dan Minuman*. Jakarta: BSN.

Novita, S., & Lestari, D. (2018). Respirasi produk hortikultura selama penyimpanan: Studi kasus pada jagung manis. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 5(2), 70–78.

- Nurdin, M., Rahmat, R., & Dwi, P. (2019). Sanitasi kemasan plastik untuk penyimpanan produk hortikultura. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 7(2), 88–94.
- Nurhidayah, L., Setiadi, E., & Hasanah, A. (2022). Pengaruh suhu rendah terhadap kualitas jagung manis. *Jurnal Teknologi Hortikultura Tropis*, 13(1), 70–78.
- Nurul Asiah, Laras Cempaka, & Wahyudi David. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta: Penerbitan Universitas Bakrie.
- Pantastico, E. R. (1997). Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah dan Sayur Tropika dan Subtropika. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Prasetyo, R., Darmawan, R., & Susanto, J. (2020). Peranan suhu dalam mempertahankan kualitas hortikultura pascapanen. *Jurnal Sains Pertanian Indonesia*, 19(1), 32–40.
- Purnama, D., Fatharani, R., & Aditya, H. (2020). Evaluasi fungsi kemasan plastik dalam mempertahankan kualitas hasil hortikultura. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(1), 40–47.
- Putri, F. A., Rahman, A., & Saputra, T. (2021). Efektivitas penyimpanan suhu dingin terhadap kualitas sayuran dan buah-buahan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 22(2), 80–87.
- Rahayu, S., Pratama, B., & Utami, N. (2018). Karakteristik jagung manis dan ketahanannya selama penyimpanan. *Agritech Research Journal*, 7(1), 25–32.
- Rahman, A., Yuliana, T., & Aziz, F. (2020). Peran ketebalan plastik dalam menjaga kualitas buah dan sayur selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 18(1), 35–41.
- Ramadani, S., Putra, B., & Mulyani, E. (2021). Kehilangan air pada produk hortikultura selama penyimpanan: Studi kasus pada jagung manis. *Jurnal Pascapanen Indonesia*, 13(2), 55–63.
- Rinaldi, F., Suhartono, D., & Malik, A. (2020). Degradasi kualitas jagung manis selama penyimpanan suhu tinggi. *Jurnal Pascapanen Indonesia*, 10(2), 40–47.
- Rizky, A. M., Bow, Y., Silviyati, I., Studi, P., Energi, T., Kimia, J. T., & Sriwijaya, P. N. (2023). Pengaruh Temperatur dan Waktu pada Evaporasi Nira Aren Menggunakan Falling Film Evaporator. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 21082–21086.
- Rosyid, R., & Lestari, V. (2021). Pengaruh ketebalan plastik terhadap umur simpan jagung manis. *Jurnal Pascapanen Indonesia*, 11(2), 58–64.
- Ryan Ashadi, Netty & Suraedah Alimuddin (2021). Pengaruh Suhu Dan Jenis Kemasan Terhadap Daya Simpan Dan Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Fakultas Pertanian, Universitas Muslim Indonesia. *Jurnal AGrotekMAS* Vol. 2 No. 3 Desember 2022 ISSN : 2723-620X

- Santoso, S., & Damayanti, L. (2021). Penyimpanan hortikultura berbasis suhu rendah. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pertanian*, 8(2), 66–74.
- Sari, P., Hidayati, L., & Nurul, M. (2020). Teknik pascapanen untuk mempertahankan kesegaran sayuran dan buah. *Jurnal Agribisnis Hortikultura*, 9(2), 60–67.
- Setiawan, A., & Dini, R. (2022). Optimalisasi suhu dan kelembaban untuk mempertahankan mutu jagung manis. *Jurnal Teknologi Pangan Tropis*, 10(1), 50–58.
- Setyawati, A., & Hidayat, N. (2020). Peran kemasan dalam mempertahankan mutu pascapanen jagung manis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Indonesia*, 17(1), 95–102.
- Siswantoro, Rahardjo, B., Bintoro, N., & Hastuti, P. (2012). Pemodelan matematik perubahan parameter mutu selama penyimpanan dan sorpsi-isotermis kerupuk goreng pasir. *Agritech*, 32(3), 265–274.
- Smith, R., & Jones, M. (2018). Effects of storage conditions on sugar content and quality of sweet corn kernels. *Postharvest Biology and Technology*, 145, 123–130.
- Sumoprastowo, R. M. (2004). *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara.
- Suriani, L., Anwar, Y., & Saputra, D. (2019). Pengaruh suhu dan kelembaban terhadap umur simpan jagung manis. *Jurnal Teknologi Pangan Tropis*, 11(2), 100–107.
- Sutanto, R., & Kurniawan, Y. (2021). Pengaruh ketebalan plastik dan suhu terhadap umur simpan hortikultura. *Jurnal Ilmu Pertanian Nusantara*, 13(1), 35–42.
- Syafruddin, M., Lestari, A., & Kurniasih, R. (2020). Analisis pertumbuhan mikroba pada produk hortikultura selama penyimpanan dingin. *Jurnal Mikrobiologi Pertanian*, 9(2), 60–68.
- Syamsudin, A., & Rizki, M. (2022). Efektivitas suhu rendah terhadap kadar gula jagung manis selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian Modern*, 10(2), 56–62.
- Syarief, R., & Halid, H. (2003). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Szymanek, M., et al. (2020). Moisture and carbohydrate changes in sweet corn harvested at different maturity stages. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 8(5).
- Utami, L., & Sari, M. (2021). Studi akumulasi gas dalam kemasan plastik tanpa ventilasi. *Jurnal Teknologi Hortikultura Tropis*, 10(1), 55–61.
- Wahyuni, E., Budiarti, S., & Pranowo, A. (2021). Fisiologi pascapanen jagung manis. *Jurnal Hortikultura Nusantara*, 14(1), 22–30.

- Wijaya, A., & Putra, R. (2021). Teknik penyimpanan dingin dan modifikasi kemasan untuk memperpanjang umur simpan hasil hortikultura. *Jurnal Postharvest Technology*, 8(1), 50–57.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. (1998). *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals* (4th ed.). New York: CAB International.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (2020). *Kimia Pangan dan Penyimpanan Produk Hortikultura*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R., & Saputri, F. (2022). Analisis pengaruh ventilasi mikro pada kemasan plastik terhadap kualitas jagung manis. *Jurnal Hortikultura Modern*, 14(1), 88–96.
- Yuliani, D., & Syafrina, R. (2021). Logistik hasil hortikultura berbasis kemasan plastik. *Jurnal Teknologi Pertanian Modern*, 15(2), 112–120.
- Yusuf, R., Anwar, A., & Fikri, M. (2022). Evaluasi kombinasi suhu dan ketebalan kemasan terhadap mutu jagung manis. *Jurnal Sains Hortikultura Indonesia*, 15(2), 45–53.