



Pengaruh suhu dan pengemasan terhadap kualitas fisik buah terung ungu (*Solanum melongena* L.)

The effect of temperature and packaging on the physical quality of purple eggplant fruit (*Solanum melongena* L.)

Agus^{1*}, Dewi Firnia¹, Kiki Roidelindho¹, Andi Apriany Fatmawaty¹

¹Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa, Indonesia

*corresponding author: aguskimpul9@gmail.com

Received: 06th February, 2026 | accepted: 25th February, 2026

ABSTRAK

Terung ungu (*Solanum melongena* L.) dapat mempertahankan kualitas fisiknya hanya dalam interval waktu 3-4 hari pada suhu ruang. Sifat terung ungu yang mudah rusak (*perishable*) dapat di kurangi dengan perlakuan suhu dan kemasan untuk menjaga kualitasnya, terutama dalam upaya memperpanjang umur simpan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh suhu dan pengemasan terhadap kualitas fisik buah terung ungu. Penelitian menggunakan Rancangan Petak Terbagi (*Split-Plot Design*) faktorial dengan 2 faktor dan dilakukan dengan 2 kali ulangan. Faktor pertama adalah suhu penyimpanan yang terbagi menjadi 4 taraf meliputi S1= 4°C, S2=6°C, S3=8°C, dan S4=10°C. Faktor kedua adalah jenis kemasan yang terbagi menjadi 3 taraf yaitu, K1= Plastik *wrapping* (wrap), K2= Plastik *High Density Polyenthylene* (HDPE), dan K3= Styrofoam. Setiap ulangan terdiri dari 6 buah sehingga jumlah terung ungu yang digunakan adalah 24 buah. Parameter yang diamati meliputi susut bobot (%), kekerasan (mm/g/s), warna, dan pH. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi suhu 8°C dan kemasan plastik wrap merupakan perlakuan terbaik untuk menekan susut bobot serta mempertahankan warna merah keunguan tua dan kekerasan buah hingga 28 HSP (Hari Setelah Panen). Meskipun suhu 10°C menghasilkan nilai pH tertinggi, penggunaan suhu 8°C dengan plastik wrap terbukti paling efektif dalam menjaga kualitas fisik buah terung ungu selama penyimpanan dingin.

Kata kunci: jenis kemasan; suhu; terung ungu

ABSTRACT

Purple eggplant (*Solanum melongena* L.) can maintain its physical quality only at an interval of 3-4 days at room temperature. The perishable nature of purple eggplants can be reduced by temperature and packaging treatments to

maintain their quality, especially in efforts to extend shelf life. This study aims to analyze the effect of temperature and packaging on the physical quality of purple eggplant. The study employed a factorial Split-Plot Design with two factors and was conducted with two replications. The first factor is storage temperature, which is divided into 4 levels, including S1 = 4°C, S2 = 6°C, S3 = 8°C, and S4 = 10°C. The second factor is the type of packaging, which is divided into 3 levels, namely, K1 = Plastic wrapping (wrap), K2 = High-Density Polyethylene (HDPE) Plastic, and K3 = Styrofoam. Each replication consists of 6 pieces, so the number of purple eggplants used is 24. The observed parameters included weight loss (%), hardness (mm/g/s), color, and pH. The results showed that the combination of 8°C temperature and plastic wrap packaging was the best treatment to suppress weight loss and maintain the dark purplish red color and fruit hardness until 28 Days After Harvest (DAP). Although 10°C temperature produced the highest pH value, the use of 8°C temperature with plastic wrap proved to be the most effective in maintaining the physical quality of purple eggplant fruit during cold storage.

Keywords: packaging type; purple eggplant; storage temperature

PENDAHULUAN

Terung ungu (*Solanum melongena* L.) merupakan salah satu komoditas hortikultura yang banyak dibudidayakan baik secara komersial maupun sebagai tanaman pekarangan. Dalam setiap 100 gram terung ungu mentah, terkandung nilai gizi yang signifikan. Nutrisi tersebut meliputi 26 kalori, 1 gram protein, 0,2 gram karbohidrat, serta diperkaya dengan vitamin A (25 g), vitamin B (0,04 g), dan vitamin C (5 g) (Ramadan & Prastia, 2021). Menurut Badan Pusat Statistik, (2024) jumlah produksi terung ungu di Provinsi Banten berfluktuasi, sempat mengalami kenaikan dari 5.387 ton (2021) menjadi 5.458 ton (2022), namun kemudian menurun tajam pada 2023 (2.862 ton) dan 2024 (2.643 ton).

Faktor yang menjadi penyebab produksi terung ungu mengalami penurunan adalah faktor pemupukan yang kurang tepat, luas areal budidaya terung ungu yang masih sedikit, serta cara budidaya yang kurang baik (Ramadhan & Sabli, 2024). Selain budidaya yang kurang baik, pasca panen yang tidak efektif juga dapat mempengaruhi kualitas dari

terung ungu. Kriteria pemanenan buah terung ungu mengikuti standar sortasi dan grading. Pada sortasi atau pengelompokan, terung ungu dipisahkan berdasarkan perbedaan mutu tanpa penggolongan tingkat, sedangkan grading atau pengkelasan melibatkan pengelompokan ke dalam kelas 1 dan kelas 2 berdasarkan bentuk dan warna. Kualitas dan umur simpan buah ditentukan oleh proses pemanenan yang tepat (Arifky et al., 2025).

Penyimpanan terung ungu dilakukan untuk menjaga kualitasnya, terutama dalam upaya memperpanjang umur simpan buah terung ungu. Menurut Lestari et al., (2025) penyimpanan suhu rendah mampu memperlambat penurunan kadar air, susut bobot dan laju respirasi terung ungu serta dapat meminimalkan resiko kerusakan dan memperpanjang daya simpan terung ungu, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen secara berkelanjutan. Penyimpanan terbaik buah terung ungu adalah pada suhu dingin 8°C karena dapat memperlambat laju respirasi dan

mempertahankan kualitas fisik serta kimia. Sebaliknya temperatur yang terlalu rendah suhu yang dibawah 7°C dapat menyebabkan chilling injury, yang dapat merusak kualitas terung (Adhamatika et al., 2022). Selain cara penyimpanan, umur simpan juga dapat ditingkatkan menggunakan teknis pengemasan yang tepat dengan menggunakan plastik wrap dan plastik HDPE (*High Density Polyethylene*) yang digunakan untuk memperpanjang daya simpan buah dengan cara mengurangi penguapan air dan menghambat laju respirasi (Sukezi et al., 2023).

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh variasi suhu penyimpanan dan penggunaan berbagai jenis pengemasan terhadap kualitas fisik buah terung ungu dalam upaya memperpanjang masa simpannya. Meskipun penerapan suhu rendah diketahui efektif untuk memperlambat laju respirasi, risiko munculnya kerusakan akibat suhu dingin (*chilling injury*) masih menjadi kendala utama yang dapat menurunkan kualitas buah. Melalui penelitian ini, penentuan kombinasi suhu dan jenis kemasan plastik yang paling tepat sangat diperlukan untuk menemukan metode penyimpanan yang paling efektif dalam mempertahankan kualitas kesegaran pada buah terung ungu. Tujuan penelitian ini agar dapat memberikan rekomendasi teknis bagi para petani maupun pedagang dalam meminimalkan kehilangan hasil (*post-harvest loss*) serta menjaga nilai

ekonomis komoditas terung selama distribusi.

METODOLOGI

Metode penelitian ini menggunakan Rancangan Petak Terbagi (RPT) faktorial atau dikenal dengan *Split Plot*. Metode ini dipilih karena struktur percobaan sesuai dengan prinsip *split plot* yaitu (petak utama) dan (anak petak). Terdiri dari 2 (dua) faktor. Faktor pertama yaitu suhu (S) dan Faktor kedua yaitu pengemasan (K). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak 2 kali sehingga diperoleh 24 sampel buah terung ungu.

1. Persiapan Sampel

Tahapan persiapan sampel dilakukan dengan mempersiapkan buah terung ungu yang akan diamati dan diteliti yaitu sejumlah 24 sampel. Sampel yang digunakan pada penelitian ini berasal dari hasil panen petani yang berada di Kragilan, Kecamatan Walantaka, Kota Serang, Banten .

2. Sortasi/Grading

Sortasi/*grading* dilakukan untuk memilih sampel yang akan digunakan sesuai dengan klasifikasi yang sudah ditentukan yang memiliki kriteria bentuk buah oval, panjang 10-20 cm dengan bobot 150-200 g, serta bersih dari kotoran yang merupakan hasil *grading* kelas 1. Buah terung yang dianggap tidak layak adalah buah yang tidak masuk kategori kelas 1 dan 2, kerusakan parah ataupun busuk (Setiawan et al., 2025).

3. Pengemasan

Pengemasan sampel dilakukan dengan menggunakan 2 jenis kemasan plastik yaitu plastik *wrap* dan HDPE serta *styrofoam*. Setiap sampel buah terung ungu diletakkan di atas *styrofoam* yang berperan sebagai alas sampel.

4. Penyimpanan dingin

Sampel yang telah melalui proses pengemasan selanjutnya disimpan di *freezer*. Pengaruh suhu penyimpanan dingin dan lama penyimpanan berpengaruh terhadap susut bobot serta kerusakan pada terung (Dahlan et al., 2025). Perlakuan suhu yang digunakan meliputi suhu 4°C, 6°C, 8°C dan 10°C. Suhu ini digunakan untuk keseluruhan perlakuan meliputi kemasan plastik *wrap*, kemasan plastik HDPE dan *styrofoam*.

5. Pengamatan

Pengamatan dilakukan setiap 4 hari sekali, meliputi hari ke-0, ke-4, ke-8, hari ke-12, hari ke-16, hari ke-20, hari ke-24, dan hari ke-28. Pengamatan dilakukan terhadap susut berat, kesegaran, kekerasan, pH buah, dan warna kulit buah.

6. Analisis Data

Pengolahan data Untuk variabel kualitatif analisis data dilakukan secara deskriptif dan variabel kuantitatif dengan analisis ragam (ANOVA) serta apabila terdapat beda nyata akan dilakukan uji lanjut menggunakan DMRT 5%.

1. Susut Bobot (%)

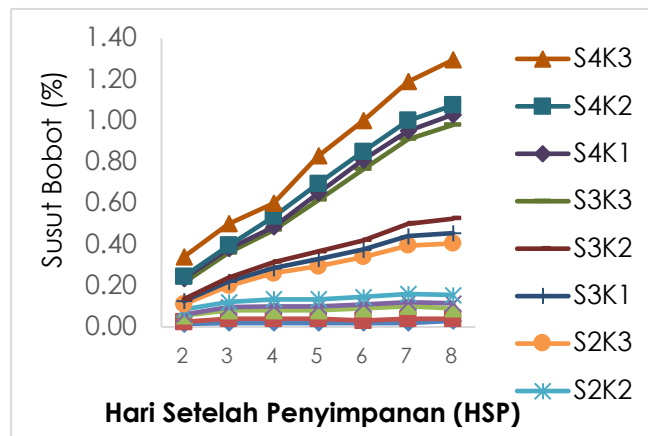
Susut bobot pada buah terung ungu merupakan parameter yang diamati dalam penelitian ini. Terdapat interaksi antara perlakuan suhu penyimpanan dan jenis kemasan menghasilkan nilai rata-rata penyusutan terkecil yang ditunjukkan oleh perlakuan S1K2 dengan menggunakan suhu 4°C dan jenis kemasan plastik HDPE pada pengamatan hari ke (16 dan 28 HSP) yang berbeda nyata dengan perlakuan lainnya, akan tetapi dengan menggunakan suhu tersebut buah terung ungu mengalami *chilling injury* yang disebabkan akibat perlakuan suhu yang terlalu rendah (Yuan et al., 2024). Semakin rendah suhu semakin mudah mengalami *chilling injury* ditandai dengan perubahan warna menjadi *browning*. Perlakuan S3 (suhu 8°C) secara visual menunjukkan buah terbaik pada 16-28 HSP yang menghasilkan nilai rata-rata tidak berbeda nyata dengan S1 (suhu 4°C) dan S2 (suhu 6°C) yaitu dapat mempertahankan kualitas buah lebih optimal ditandai dengan warna dan teksturnya, namun berbeda nyata dengan perlakuan S4 yang mengalami penyusutan secara signifikan pada suhu 10°C. Hal ini disebabkan karena suhu 8°C yang dikombinasikan dengan menggunakan plastik *wrap* cukup ideal untuk terung ungu selama penyimpanan dingin dan dapat mempertahankan kualitas buah. Menurut (Naully et al., 2022), pengemasan yang baik dapat mencegah kehilangan hasil,

HASIL DAN PEMBAHASAN

mempertahankan mutu dan penampilan, serta memperpanjang masa simpan bahan. Penggunaan jenis kemasan plastik pada suhu tertentu dapat mengikuti perubahan suhu yang bersifat *reversible* (Gaol, 2023).

Plastik *wrap* dapat berkontribusi pada terciptanya atmosfer

termodifikasi pasif di dalam kemasan, dimana terjadi peningkatan konsentrasi CO₂ dan penurunan O₂, yang secara biologis akan memperlambat laju respirasi buah (Sari *et al.*, 2022). Perubahan kekerasan buah terung ungu selama penyimpanan dingin dapat dilihat pada **gambar 1**.



Gambar 1. Grafik susut bobot buah terung ungu

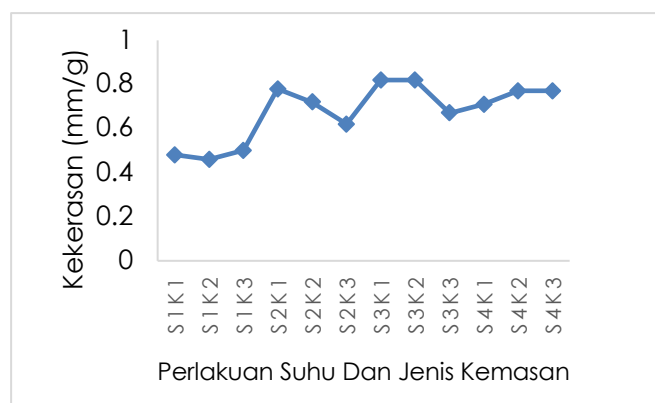
2. Kekerasan (mm/g)

Tingkat kekerasan pada buah terung ungu merupakan parameter yang diamati dalam penelitian ini. Pada periode pengamatan (28 HSP) perlakuan S3 (suhu 8°C) menghasilkan rata-rata nilai kekerasan tertinggi akan tetapi, tidak berbeda nyata dengan S2 (suhu 6°C) dan S4 (suhu 10°C) namun berbeda nyata dengan S1 (suhu 4°C). Hal ini diduga karena proses pelunakan buah berlangsung lebih cepat, sehingga nilai kekerasan menurun. Di mana nilai tinggi sama dengan lebih lunak dalam pengujian menggunakan alat *penetrometer*. Hal ini sejalan dengan pendapat Sundari *et al.*

(2023), yang menyatakan bahwa semakin besar angka yang tertera pada alat *penetrometer* maka semakin lunak buah tersebut atau semakin rendah tingkat kekerasan buah. Perubahan kekerasan buah terung ungu selama penyimpanan dingin dapat dilihat pada **gambar 2**. Nilai kekerasan buah pada proses pematangan akan berpengaruh terhadap kualitas fisik serta umur buah selama penyimpanan (Khasbullah *et al.*, 2024). Tekstur buah terung ungu akan mengalami penurunan kekerasan yang signifikan selama penyimpanan dingin yang pada akhirnya membuat buah menjadi lunak. Buah yang kehilangan kekokohan

teksturnya menunjukkan terjadinya proses pematangan bahkan menuju ke pembusukan An *et al.*, (2020). Secara fisiologis, penurunan kekerasan buah terung selama penyimpanan pascapanen memiliki keterkaitan yang sangat erat dengan integritas sistem jaringan kulit (*perikarp*). Tekstur buah dipengaruhi oleh karakteristik internal jaringan, mencakup kadar air, struktur penyusun dinding sel, serta tekanan turgor. Adapun berkurangnya tingkat kekerasan buah umumnya dipicu oleh degradasi dinding sel serta berbagai proses biokimia yang berlangsung selama masa penyimpanan (Suci,

2020). Tingkat kekerasan buah terung ungu mengalami perubahan selama periode penyimpanan yang mengakibatkan buah terung ungu mengalami perubahan tekstur dan perubahan warna, hal ini diduga karena dalam beberapa suhu penyimpanan yang digunakan mempengaruhi karakteristik buah. Buah terung ungu yang memiliki kekerasan optimal di tandai dengan kulitnya kencang dan daging buahnya langsung kembali ke bentuk semula tanpa meninggalkan bekas jari ketika disentuh. Tekstur ini menandakan terung masih segar, tidak keriput, dan isinya tidak pahit atau mulai membusuk.



Gambar 2. Grafik kekerasan buah terung ungu

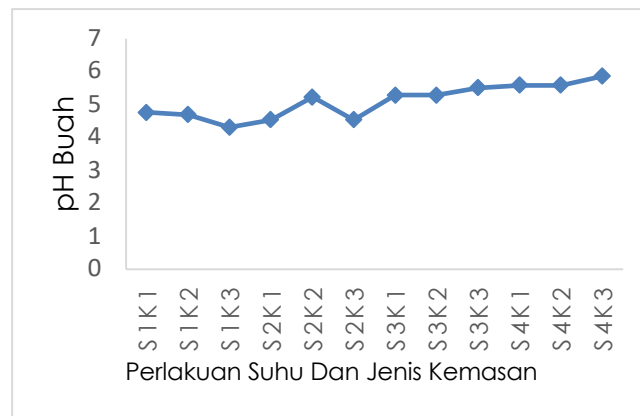
3. pH Buah

Penentuan nilai pH pada buah terung ungu merupakan parameter yang diamati dalam penelitian ini. Perlakuan S4 (suhu 10°C) menghasilkan rata-rata pH tertinggi pada (28 HSP) yaitu 5,67 akan tetapi, tidak berbeda nyata dengan S3 (suhu 8°C) namun berbeda nyata dengan S1 (suhu 4°C) dan S2 (suhu 6°C). Hal ini diduga karena suhu penyimpanan tertinggi dapat mempercepat laju respirasi dan degradasi asam organik terutama

asam sitrat dan asam malat melalui proses metabolisme, sehingga keasaman buah menurun dan pH mempertahankan nilainya mendekati netral. Menurut Puspitasari & Seftiono, (2023) semakin rendah nilai pH menandakan tingginya tingkat keasaman buah. Pada penyimpanan suhu rendah, penurunan nilai pH terjadi akibat adanya proses respirasi yang berlangsung lebih cepat sehingga terjadi kenaikan jumlah asam-asam

organik yang mengakibatkan turunnya nilai pH. Menurut Yolla & Ardhistia, (2020) selama proses penyimpanan akan terjadi proses respirasi yang mengakibatkan hilangnya asam organik yang dirubah menjadi gula dan senyawa

lainnya. pH yang cenderung asam pada buah terung ungu merupakan pH yang baik untuk menjaga kualitas buah terung ungu. Perubahan pH buah terung ungu selama penyimpanan dingin dapat dilihat pada **gambar 3**.



Gambar 3. Grafik pH buah terung ungu

4. Warna Buah

Pengamatan warna buah terung ungu dilakukan pada setiap satuan percobaan untuk mengetahui perubahan warna yang terjadi pada hari ke (0 HSP) atau sebelum penyimpanan sampai dengan hari ke (28 HSP) atau setelah penyimpanan. Variasi warna pada buah dipengaruhi oleh perbedaan morfologi seperti bentuk dan ukuran, serta aktivitas metabolisme yang menentukan bagaimana pigmen warna terdistribusi (Kasim et al., 2024). Berdasarkan **Tabel 1** pada hari ke-1, sebagian besar sampel (10 dari 12) menunjukkan warna merah keunguan gelap, sementara dua perlakuan (S2K1 dan S4K2) menunjukkan warna ungu gelap, menandakan konsentrasi antosianin yang sangat tinggi. Setelah 28 hari,

hasil menunjukkan bahwa perlakuan dengan suhu terendah serta pengemasan yang paling efektif yaitu (S3K1, S3K2, S3K3) atau dengan perlakuan suhu 8°C berhasil mempertahankan warna merah keunguan gelap secara sempurna, menunjukkan keberhasilan dalam menghambat laju reaksi kimia dan aktivitas enzim polifenol oksidase. Sebaliknya, perlakuan yang melibatkan suhu yang lebih rendah 4°C dan 6°C atau pengemasan yang permeabel menunjukkan degradasi yang menyebabkan kerusakan pada buah dicirikan dengan tanda awal perubahan warna yang signifikan. Penyimpanan suhu rendah dapat memperlambat laju respirasi, menunda proses pematangan dan pembusukan buah (Rahman dan

Faisal, 2023). Sebaliknya perlakuan suhu 10°C (suhu tinggi) mempengaruhi proses respirasi pada metabolisme sel sehingga terjadi proses transpirasi yang menyebabkan kehilangan kadar air yang diikuti perubahan warna

karena ada pelayuan dan perubahan pigmen. Hal ini sejalan dengan pendapat Andhika *et al.* (2021), bahwa perubahan warna pada buah merupakan akibat dari aktivitas respirasi dan transpirasi.

Tabel 1.

Pengaruh suhu dan pengemasan terhadap warna buah terung ungu

Perlakuan	P 1	P 28
S1K1	Merah keunguan gelap	Jingga sedang/Moderat
S1K2	Merah keunguan gelap	Jingga sedang/Moderat
S1K3	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap
S2K1	Ungu gelap	Merah keunguan gelap
S2K2	Merah keunguan gelap	Kuning kehijauan pucat
S2K3	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap
S3K1	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap
S3K2	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap
S3K3	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap
S4K1	Merah keunguan gelap	Kuning kehijauan pucat
S4K2	Ungu gelap	Merah keunguan gelap
S4K3	Merah keunguan gelap	Merah keunguan gelap

SIMPULAN

Perlakuan suhu penyimpanan dan jenis kemasan memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas fisik buah terung ungu selama masa penyimpanan. Penyimpanan suhu 4°C paling baik untuk menjaga susut bobot dengan nilai rata-rata 1,27% pada hari ke-16, 1,30% pada hari ke-20, 1,39% pada hari ke-24, dan 1,26% pada hari ke-28. Suhu 8°C paling efektif mempertahankan kekerasan buah (0,77 mm/g) dan warna merah keunguan gelap yang sempurna pada periode 28 hari setelah penyimpanan. Sedangkan suhu 10°C menghasilkan pH buah tertinggi (5,67). Selanjutnya jenis kemasan plastik wrap memberikan hasil terbaik pada

parameter pengamatan susut bobot periode hari ke 4 HSP (0,94%), 8 HSP (1,18%), 12 HSP (1,24%), 20 HSP (1,38%), dan 24 HSP (1,45%). Serta terdapat interaksi antara perlakuan suhu penyimpanan 4°C dan jenis kemasan plastik HDPE terhadap parameter susut bobot periode pengamatan hari ke-16 HSP (0,78%) dan 28 HSP (0,77%). Maka, suhu 8°C dengan kemasan plastik wrap merupakan perlakuan terbaik untuk menjaga kualitas fisik buah terung ungu selamapenyimpanan.

DAFTAR PUSTAKA

Adhamatika, A., Meidayanti, K., & Indraloka, A. B. (2022). Analysis Of Storage And Packaging Conditions On Physicochemical Characteristics Of Eggplant (*Solanum Melongena L.*). *Industria: Jurnal Teknologi Dan*

- Manajemen Agroindustri*, 11(1), 40–50.
<https://doi.org/10.21776/Ub.Industria.2022.011.01.5>
- An, X., Li, Z., Zude-Sasse, M., Tchienbou-Magaia, F., & Yang, Y. (2020). Characterization Of Textural Failure Mechanics Of Strawberry Fruit. *Journal Of Food Engineering*, 282. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2020.110016>
- Anhika, G. F. P., Yulianingsih, W., & Handoko, Y. A. (2021). The Effect Of Hibiscus Rosa-Sinensis L. Leaf Extract Coating And Plastic Wrap Packaging On The Shelf Life Of Citrus Lemon Fruits At Cold Temperatures. *Agro Bali*, 4(2), 200–207.
<https://doi.org/10.37637/Ab.V4i2.703>
- Arifky, R., Tenriajeng, A. A., Kaswar, A. B., Andayani, D. D., & Azis, P. A. (2025). *Klasifikasi Tingkat Kualitas Terung Dengan Algoritma Backpropagation Berbasis Fitur Warna Dan Tekstur Eggplant Quality Classification Using Backpropagation Algorithm Based On Color And Texture Features*. 11, 261–275.
- Dahlan, S. A., Kasim, R., Limonu, M., Mahmud, A., Ismail, N., Junus, S., Sapiki, A., Ngadi, F., Dahlan, M., Djauhari, S., Datau, F., Komendi, A., Pangan, J. T., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2025). *Jambura Journal Of Food Technology (Jfft) Volume 7 Nomor 2 Tahun 2025 Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Fisik Dan Kimia Pada Terong Ungu (Solanum Melongena) Jambura Journal Of Food Technology (Jfft) Volume 7 Nomor 2 Tahun 2025*. 7.
- Dwi Mei Setiawan, Sofyan Zaman, Dan J. G. K. (2025). *Manajemen Pemanenan Terong (Solanum Melongena L.) Di Rumah Kaca Kebun Steenbergen, Belanda Harvesting*. 5(2), 344–350.
- Fizzaria Khasbullah, Qori Inar Ratul Ulya, Yatmin, R. (2024). *Pengaruh Konsentrasi Ethepon Dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas Buah Pisang Janten (Musa Eumusa Abb Group)*. 6(April), 29–37.
- Gaol, G. H. L. (2023). *Analisis Kualitas Produk Tutup Botol Model Ulir Dengan Parameter Temperatur Pada Mesin Injection Molding Skripsi Oleh: Giot Hotmar Lumban Gaol Fakultas Teknik Universitas Medan Area Medan Skripsi Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar*.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Dahlan, S. A., Mutsyahidan, A. M. A., Kolopita, B. A., Budjang, F., Sompas, S. E. P., Iman, P. R., & Yasin, M. T. (2024). The Effect Of Temperature And Storage Length On Post-Harvest Chemical Changes In Avocado Fruit. *Jambura Journal Of Food Technology (Jfft)*, 6(1), 156–171.
- Lestari, H. A., Prabowo, A. A. P., Soolany, C., & Kurniawan, A. (2025). Analisis Pengaruh Suhu Dan Konsentrasi Larutan CaCl₂ Terhadap Kualitas Fisik Terung Ungu (*Solanum Melongena* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agritechno*, 18(01), 55–60.
<https://doi.org/10.70124/At.Vi.1340>
- Naully, D., Gustia, H., Yuningsih, S., & Dwiputro, H. (2022). *Peningkatan Pengetahuan Petani Melalui Penyuluhan Pascapanen Cabai Pada Kelompok Tani Kebun Berseri, Bintaro, Jakarta Selatan (Increasing Farmer ' S Knowledge Through Chi Li Postharvest Extension At Kebun Berseri Farmers Group, Bintaro, South Jakarta)*. 8(2), 204–211.
- Puspitasari, A. M., & Seftiono, H. (2023). Pengaruh Alginat Sebagai Edible Coating Terhadap Kualitas Buah Potong Klimaterik. *Jurnal Teknologi*, 15(2), 305–314.
<https://dx.doi.org/10.24853/jurtek.15.2.305-314>
- Rahman, A. F., & Faisal, M. (2023). *Pendugaan Laju Respirasi Pisang Barangan Menggunakan Model Arrhenius Prediction Of Respiration Rate Of Barangan Banana Using Arrhenius Model*. 10(1), 20–29.
- Ramadan, F., & Prastia, B. (2021). Pengaruh Pemberian Beberapa Jenis Bokashi Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Terung (*Solanum Melongena* L.). *Jurnal Sains Agro*, 6(1). <https://doi.org/10.36355/Jsa.V6i1.504>
- Ramadhan, R. Z., & Sabli, T. E. (2024).

- Aplikasi Poc Daun Lamtoro Dan Npk Pelangi Terhadap Pertumbuhan Serta Hasil Produksi Tanaman Terung Ungu (*Solanum Melongena L.*) Application Of Poc Lamtoro Leaf And Rainbow Npk On Growth And Production Of Purple Eggplant (*Solanum Melongena L.*). *Jurnal Agroteknologi Agribisnis Dan Akuakultur*, 4(2), 152–166.
- Sari, L. Y., Marpaung, D. S. S., Anika, N., Gumaran, S., Utari, N. W. A., & Tamrin. (2022). Perubahan Karakteristik Fisik Anggur Merah (*Vitis Vinivera*) Dengan Pelapisan Kitosan Selama Penyimpanan Physical Characteristics Changes Of Red Grapes (*Vitis Vinivera*) Chitosan Coated During Storage. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(3), 252–259.
- Statistik, B. P. (2024). *Produksi Tanaman Sayuran Dan Buah-Buahan Semusim Menurut Provinsi Dan Jenis Tanaman*, 2024.
- Suci, Y. T. (2020). Perubahan Mutu Buah Mangga Arumanis Selama Penyimpanan Dingin. *Agrihumanis: Journal Of Agriculture And Human Resource Development Studies*, 1(2), 99–106.
<https://doi.org/10.46575/Agrihumanis.V1i2.68>
- Sukesi, R., Syska, K., & Nurhayati, A. D. (2023). Pendugaan Umur Simpan Buah Melon (*Cucumis Melo L.*) Terolah Minimal Menggunakan Metode Aslt (Accelerated Shelf Life Test) Model Arrhenius. *Jurnal Agritechno*, 16(02), 158–166.
<https://doi.org/10.70124/At.V16i2.1197>
- Utari Yolla Sundari, Muh. Andis Hidayatullah, & Fiardilla, F. (2023). Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan Dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian Upr*, 3(1), 17–23.
<https://doi.org/10.52850/Jptupr.V3i1.8352>
- Yolla, A. N. F., & Ardhista, S. F. (2020). Analisis Kadar Vitamin C Pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri Analysis Of Vitamin C Levels In Citrus Fruits Using The Iodometric Titration Method. *Jurnal Sainteks*, 17(1), 27–32.
- Yuan, Q., Jiang, Y., Yang, Q., Li, W., Gan, G., Yu, C., & Wang, Y. (2024). Mechanisms And Control Measures Of Low Temperature Storage-Induced Chilling Injury To Solanaceous Vegetables And Fruits. November, 1–15.
<https://doi.org/10.3389/Fpls.2024.1488666>