

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhadun, 2011. Analisa kadar likopen pada tomat dengan menggunakan spektrofotometer. Program Studi Teknik Kimia, Teknik Kimia, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Anwar Khairil, 2010. Efek beban pendingin terhadap performa sistem mesin pendingin. Teknik Mesin, fakultas Teknik, Universitas Tadulako, Palu.
- Asgar Ali Dkk, 2014. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Waktu Pengkondisian Untuk Mempertahankan Kualitas Kentang Kultivar Margahayu. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Evi Rudiati Masitoh Dkk, 2013. Model kinetika perubahan kualitas tomat selama penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Iqbal, 2015. Pendingin evaporasi (*evaporative cooling*) untuk Memperpanjang umur simpan buah dan sayuran segar. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, UMSU Medan.
- Ratna ,Ichwana,Mulyanti, 2014. Aplikasi pre-cooling pada penyimpanan buah tomat (*lycopersicum esculentum*) menggunakan kemasan plastik polietilen. Jurusan Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Aceh.
- Rombe Topan Dkk, 2016. Analisis Beban Pendinginan Produk Makanan Menggunakan Cold Box Mesin Pendingin *LUCAS NULLE TYPE RCC<sub>2</sub>*. Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Sam Ratulangi.
- Sari Intan Kailaku, Kun Tanti Dewandari, Sunarmani, 2007. Potensi likopen dalam tomat untuk kesehatan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Sungadiyanto, 2006. Studi Eksperimental Performa Mesin Pengkondisian Udara MC Quaydengan Refrigeran R-22 pada Laboratorium. Teknik Mesin Universitas Negeri Semarang. Semarang. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

Tampubolon Darwis, Samosir robert, 2005, Pemahaman tentang refrigerasi. Staf Pengajar Teknik Mesin, Universitas Politeknik Negri Medan.

