

DAFTAR PUSTAKA

- Atmosoeprapto, Kisdarto, 2002. Menuju SDM Berdaya –Dengan Kepemimpinan Efektif dan Manajemen Efisien. PT.Elex Media Komputindo Jakarta.
- Billy, L. 2008. *Relationship between texture and pectin composition of two apple cultivars during storage*. J. Postharvest Biology and Technology 47: 315-324
- DeEll J. 2003. *Cooling of Fresh Vegetables*. Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. Ontario.
- Fatima. 2013. Kajian penggunaan *ice gel* sebagai media pendingin pada kemasan untuk distribusi sawi hijau (*Brassica juncea L.*) [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Fransiska, A., R. Hartanto., B. Lanya., Tamrin. 2013. Karakteristik fisiologis manggis (*Garcinia mangostana L.*) dalam penyimpanan atmosfer termodifikasi. Jurnal Teknik Pertanian. Vol 2 (1) : 1-6
- Hafriyanti, Hidayati, dan Elfawati. 2008. Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik PE (*Polyethylen*) dan Plastik PP (*Polypropylen*) di Pasar Arengka Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*. Vol 5 No 1 Februari 2008. 22-27. http://www.uinsuska.info/faperta/attachments/092__Jurnal_%20hafriyanti.pdf [20 September 2018 jam 00.04 WIB].
- Hardenburg, RE. 1997. *Dasar-dasar Pengemasan*. Di dalam: *Pantastico EB, editor. Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Ed ke-4*. Kamariyani, penerjemah; Tjitrosoepomo, editor. Gadjah Mada University Press.Yogjakarta.
- Harsojuwono,B,A. 2011. Rancangan Percobaan Teori dan Aplikasi SPSS dan Excel. Lintas Kata. Malang.
- Jaya, K. 2013. *Ice gel dan ice pack*. Tersedia pada: <http://icecoolpack.indonetnetwork.co.id/group+121831/ice-gel.html>.Diakses pada 29 November 2017 jam 10.30 WIB
- Juwita, C. 2012. Kajian Karakteristik *Edible film* Berbasis Pati Ganyong (*Canna edulis*) yang Ditambah *Plasticizer Sorbitol*. Skripsi media.unpad.ac.id/thesis/240210/2008/240210080125_c_9740.pdf (diakses tanggal 29 Mei 2018)

- Kader, AA. 1993. *Postharvest Biology and Technology : An Overview*. Di dalam *Kumpulan Materi Pelatihan Pascapanen Buah-buahan dan Sayur-sayuran; PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor*, 10 – 15 Mei 1993.
- Kays, S. J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. An AVI Book, NY.
- Lusia. 2014. Lebih sehat buah potong atau jus? [internet]. [diunduh 2014 Agustus 13]. Tersedia pada: <http://www.kawankumagz.com/read/lebih-sehat-buah-potong-atau-jus>. Diakses pada 27 November 2017 jam 19.45 WIB
- Mahmudi. 2005. *Manajemen Kinerja Sektor Publik*. Penerbit Buku UPP AMP YKPN, Yogyakarta
- Nurminah, M, 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan PLastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas*. USU digital library: Medan.
- Pantastico, Er. B., 1986. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Universitas Gadjah Mada Press, Yogyakarta.
- Parjito, A. 2007. *Pengaruh perlakuan panas metode vapor heat treatment terhadap mutu pepaya (Carica papaya L.)* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Sacharow, Stanley , Roger C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. Second Edition. AVI Publishing Company. Connecticut.
- Suketi K, S Sujiprihati. 2009. *Budidaya Pepaya Unggul*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Utama, M.S. 2002. *Teknologi Pascapanen Hortikultura*. Program Studi Teknologi Pertanian UNUD Denpasar dan ECFED Program Texas A&M University Texas. USA.
- Yuki. 2012. Bahaya es batu bagi kesehatan [internet]. Tersedia pada: <http://yukiberbagisehat.com/2013/04/cuaca-pada-saat-ini-sangat-sulit.html>. Diakses pada tanggal 27 November 2017 jam 20.04 WIB
- Wang, S.K., 2001, *Handbook of Air Conditioning and Refrigeration*, McGraw-Hill Companies, New York.
- Wheaton, F.W. and Lawson, W. 1985. *Processing Aquatic Food Product*. New York: John Wiley & Sons, Inc.