

DAFTAR PUSTAKA

- Artez, F., M.A. Conesa, S. Hernandez, and M.I. Gill. 1999. Keeping quality of fresh cut tomato. *Postharvest Biology and Technology*. 17, 153 - 162.
- Balitjestro. 2014. Purbalingga (Masih) Membidik Peluang Ekspor Stroberi. (On-line) <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/purbalingga-masih-membidik-peluang-ekspor-stroberi/> diakses 21 Februari 2016.
- Barus, S.P. 2002. Karakteristik Film Pati Biji Nangka (*Artocarpus integra Meur*) dengan Penambahan CMC. *Skripsi*. Biologi. Univ. Atma Jaya. Yogyakarta.
- Brody, A.L., Marrsh, K.S. (1997). Mechanical and Barrier Properties of Edible Chitosan Film. *Journal of Food Science*. 61, 25-31.
- Budaraga, I. K. 1997. Pengkajian Awal Respirasi Produk Minimally Processed Buah Salak Pondoh Pada Kondisi Penyimpanan Atmosfer Normal. *Perkemahan Dan Seminar Tahunan PERTETA*. PERTETA Cabang Bandung. Jatinangor. Bandung.
- Budiman, S., dan Saraswati, D. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Cahyono, B. 2011. *Sukses Budi Daya Stroberi di Pot dan Perkebunan*. Andi. Yogyakarta.
- Chiralt A., N. Martinez-Navarrete, J. Martinez-Monzo, P. Talens, G. Moraga, A. Ayala, and P.Fito. 2001. Changes in Mechanical Properties Throughout Osmotic Processes Cryoprotectant Effect. *J. Food Engin.* 49:129-135.
- Choi, W.S., and J.H. Han, 2002. Film-forming mechanism and heat denaturation effects on the physical and chemical properties of pea protein-isolate edible films. *Journal of Food Science*, 67 (4): 1399-1406.
- Dahlan, S. A., Lutfi, M., dan Hendrawan, Y. 2014. Uji Karakteristik Fisik dan Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria L.*) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, Vol. 2 No. 2, September 2014.
- Departemen Pertanian. 2012. (On-line) http://hortikultura.deptan.go.id/index.php?option=com_contact&view=contact&id=1&Itemid=667 diakses 16 Februari 2016.

- Durango, A. M., Soares, N. F. F., & Andrade, N. J. 2006. Microbiological evaluation of an edible antimicrobial coating on minimally processed carrots. *Journal Food Control*, 17: 336–341.
- El-Anany, A.M., G.F.A. Hassan and F.M. Rehab Ali. 2009. Effects of edible coatings on the shelf-life and quality of Anna Apple (*Malus domestica* Borkh) during cold storage. *Journal of Food Technology*, 9(1): 5-11
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. Hal. 236-237.
- Faiqoh, E. N. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam CaCl₂ (Kalsium Klorida) Terhadap Kualitas Dan Kuantitas Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Laporan Penelitian*. Jurusan Biologi Fakultas SAINS dan Teknologi UIN Malang.
- Ferguson, I. B. 1984. Calcium in Plant Senescence and Fruit Ripening, Plant Cell Enviroment. (On-line) <http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi> diakses 25 April 2016.
- Ferguson & Drobak, BK. 1988. 'Calcium and Regulation of Plant Growth and Senescence'. *Journal Horticultural Science*, vol. 23, no. 2, hal. 262-266.
- Gennadious, A., Weller, C.L. (1990). Edible film and coating from wheat and corn protein. *Journal of Food Technology*. 44, 63-71.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hartanto, R. dan C. Sianturi. 2008. Perubahan Kimia, Fisika dan Lama Simpan Buah Pisang Muli Dalam Penyimpanan Atmosfir Pasif. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II*, Universitas Lampung, Lampung. 17-18 November 2008.
- Herawati, Heny. 2008. Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4).
- Huri, D. dan Nisa, F. C. 2104. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4 p.29-40, Oktober 2014.
- Kader, A. A., R.F. Kasmire, F.G.Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thomson (eds.). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Cooperative Extension, University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Berkeley. 139-148 P.

- Kader, A.A. (Ed). 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops (2nd Edition)*. UC Publication 3311. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Oakland, California 94608.
- Karina, A. R., Trisnowati, S., dan Indradewa, D. 2012. Pengaruh Macam Dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa Duch.*). *Jurnal Vegetalika*, Vol. 1, no. 3 ISSN 2302-4054. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kays, S. J. 1999. Preharvest factors affecting appearance. *Postharvest Biol. and Technol.* 15:233-247.
- Kementerian Pertanian. 2014. (On-line) <https://aplikasi.pertanian.go.id/bdsp/hasilkom.asp> diakses 8 Februari 2016.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Sebagai *Edible Coating* Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kramer, GFYC, Wang & Conway, WS. 1989. 'Correlation of Reduced Softening and Increased Polyamin Levels During Lowoxxygen Storage of 'McIntosh' Appels'. *Journal of American Society Horticultural Science*, vol. 144, no. 5, hal. 942-946.
- Krochta, J.M. (1992). Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films, In : Singh, R.P. & M.A. Wirakartakusumah (Eds) : *Advances in Food Engineering*. CRC Press : Boca Raton, pp. 517-53.
- Kurnia, A. 2005. *Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi*. Agro Medika. Jakarta. 71 hal.
- Lee, S.K. 1977. Postharvest Of Fruit And Vegetable Horticulture. *Journal Of Food Technology*. Vol 32. Agriculture Department University Of California. Califonia.
- Maftoonazad, N. and H.S. Ramaswamy. 2005. Postharvest shelf-life extension of avocados using methyl cellulose-based coating. *LWT: Food Science and Technology*, 38(6): 617-624.
- Milani, J., Maleki, G. hidrocolloids in *Food Industry*. In *Food Industrial Processes-Methods and equipment*. Valdez, B. Ed, InTech:Croatia, 2012, 17-38.
- Mindarwati, E. 2006. Kajian Pembuatan *Edible Film* Komposit dari Karagenan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instant Rebus. Tesis. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. IPB Bogor.
- Mulyawanti, I., K.T Dewandari., dan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis Beku. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. J. Pascapanen* 5(1): 51-58. Bogor.
- Napitupulu. 2013. Kajian Beberapa Bahan Penunda Kematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*. Balai pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara. 23(3):263-275.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, dan Melianda, K. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (edible coating), kalsium klorida, dan kemasan plastik terhadap mutu nanas (ananas comosus merr.) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. (4) No.2, 2012.
- Necas J., Bartisikova, L. 2013. Carrageenan. *Veterinari Medicina*, 58, 4, 187-205.
- Normasari, S. dan Purwoko, B. S. 2002. Pengaruh Pemberian CaCl_2 Prapanen terhadap Perubahan Kualitas Tomat Segar Selama Penyimpanan. *Bul. Agron.* (30) (2) 53-57 (2002).
- Pantastico, E.R.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tripika da Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- _____. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tripika da Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pratama, P. 2008. Analisis strategi pemasaran buah stroberi Vin's berry park Desa jambudipa, kecamatan cisarua-lembang Kabupaten bandung, jawa barat. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwadi, A., Widdi U., dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Prosiding PPI-PDIPTN*. Pustek Akselerator dan Proses Bahan. Yogyakarta.
- Pyke, N. B., P. A. G. Elmer, K. G. Tate, P.N. Wood, L. H. Cheah, I. C. Harvey, K. S. H. Boyd-Wilson, and R. Balasubrahmanian. 1994. Biological Control of *Botrytis cinerea* in kiwifruit: problems and progress. (*On-line*). <http://222.hornet.co.nz/publication/proceeding/ifoam/ifoam45.html>// diakses 5 Mei 2016.

- Rahmatia, D. dan Pitriana, P. 2007. *Bercocok Tanam Stroberi*. Sinar Wadja Lestari. Jakarta.
- Rahmawati, I. S., Hastuti, E. D., Darmanti, S., 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Vol. XIX, No. 1, Maret 2011.
- Ramadani, M., Linda, R. dan Mukarlina. 2013. Penggunaan Larutan Kalsium Klorida (CaCl_2) dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Protoblont*, Vol 2 (3): 161 – 166.
- Roiyana, M., Izzati, M., dan Prihasanti, E. 2012. Potensi Dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Volume XX, Nomor 2, Oktober 2012.
- Rudito. 2005. *Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat*. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi, Budi Daya dan Pasca Panen*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sambeganarko, Anggun. 2008. Pengaruh Aplikasi KMnO_4 , Ethylene Block, Larutan CaCl_2 dan CaO Terhadap Kualitas Dan Umur Simpan Pisang (*Musa paradisiaca*.L) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, F. E., Trisnowati, S., dan Mitrowihardjo. 2004. Pengaruh Kadar CaCl_2 dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Dan Pematangan Buah Mangga Arumanis. *Ilmu Pertanian* Vol. 11 No.1, 2004 : 42-50.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan pengolahan buah*. Penebar suwadaya. Jakarta.
- Scott, K.J., 1984. Methods of Delaying The Ripening of Fruits. *ASEAN Horticultural Produce Handling Workshop Report*. Bureau. Kuala Lumpur. p. 43-47.
- Setijorini L. E. dan Sulistiana S. (2002). *Studi Pemberian Kalsium Klorida (CaCl_2) pada Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Setelah Panen*. Universitas Terbuka. Jakarta.

- Shear, C.B. dan M. Faust. 1975. Preharvest Nutrition and Postharvest Physiology of Apples. Dalam N.F. Haard and Salunkhe (ed.) *Symposium: Postharvest biology and handling of fruits and vegetables*. AVI Publ. Co., Inc. Westport, Connecticut, USA. p. 35-42
- Shimson, S.P & Straus, M.C. 2010. *PostHarvest technology of Horticultural Crop*. Oxford Book Company. India.
- Skurtys O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enrione J., Osprio F., Aguilera J. M. 2009. *Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings*. Department of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile. Santiago.
- Soekarto, T.S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.
- Soesanto, L. 2006. *Penyakit Pasca Panen Sebuah Pengantar*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sosrodihardjo, S. 1987. *Perlakuan Pasca Panen untuk Memperpanjang Daya Simpan Hasil Hortikultura*. Sub Balai Penelitian Hortikultura Pasar Minggu. 11 p.
- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Surosatu, S. 1986. Pengaruh Kalsium dalam Menghambat Proses Kematangan Buah Jambu Biji. *J. Hortikultura* 17 : 562-565.
- Tawali, A., dkk. 2004. *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah-buahan Impor yang Dipasarkan di Sulawesi Selatan*. Jurusan Teknologi Pertanian FAPERTA HUT UNHAS. Makassar.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia & Teknologi Pascapanen*. PAU Pangan-Gizi. UGM. Yogyakarta.
- United State Department of Agricultural. 2010. (On-line) <http://ndb.nal.usda.gov/> diakses 16 Februari 2016.
- Utama, I. M. S. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Makalah disampaikan dalam *Forum Konsultasi Teknologi*, Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali, Denpasar, 21 November 2001.
- Utama, M. H. 2007. Aplikasi Edible Film Berbahan Dasar Pektin Untuk Memertahankan Mutu Stroberi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. 49 hal.

- Willes, J. V. 2000. Water Vapor Transmission Rates of Chitosan Film. *Journal of Food Science*. vol 60, no 7.
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen produk Hortikultura*. Penerbit M-brio Press. Bogor. 198 hal.
- Wisnubroto, 1989. Menunda Kematangan Buah Mangga Arumanis dengan Perlakuan CaCl_2 . *Penelitian Hortikultura* 3 (4): 64-68.
- Wong, D.W.S., W.M. Camirad, dan A.E. Pavlath. 1994. *Development of edible coating for minimally processed fruits and vegetables*. Technomic Publ. Co. Inc. Lancaster.
- Zhong, Q.-P., & Xia, W.-S.(2008). Physicochemical properties of chitosan-based films. *Food Technology and Biotechnology*, 46(3): 262–269.

