

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, S., M.A. Perviez, A.K. Thompson and H. Ullah. 2006. Effect of Storage of Bananas in Controlled Atmosphere Before Ethylene Treatments on it's Ripening and Quality. *J. Agric. Res.* 44 (3) : 219 – 229.
- Amarta. 2009. *Strawberry on Farm*. www.strawberryfield.wordpress.com. Diakses pada tanggal 27 Mei 2016
- Anonim. 2012. *Khasiat Buah Stroberi*. <http://doktersehat.com/khasiat-buah-strawberry-untuk-kesehatan/>. Diakses pada 25 April 2016.
- Anonymous, 1987, *Cationic Polymer for Recovering Valuable by Product from Food Processing*, Protan Laboratories, Burgess.
- Ariani, dan Sri R.D. 2007. *Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Produksi Buah Strawberry Di Daerah Tawangmangu Melalui Penerapan Pola Tanam Secara Organik*. www.lppm.uns.ac.id/. Diakses 7 April 2016.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. *Data Produk Hortikultura Buah-Buahan : Stroberi*. www.bps.go.id/. Diakses pada tanggal 8 Mei 2016.
- Bambang, S., (2003), “Kajian Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kitin dan Kitosan secara Kimiawi”, Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coating for fresh and vegetables past, present and future*. Di Dalam: Krochta J.M, Baldwin, E.A, dan Nispeross-Carriedo, M.O, editot. *Edible Coating and Film to Improve food Quality*. Pennsylvania: Tectomic Publishing Co, Inc.
- Beccary. 2008. *Pelilinan Produk Hortikultura*. (On-line). <http://anaslalussemangat.wordpress.com/2008/04/02/pelilinan-produk-hortikultura> diakses 7 April 2016
- Buckle, A.E., A.W. Cooper, A.R. Lyne, and J.M. Ewart. 1981. Formaldehyde Fumigation in Animal Housing and Hatcheries. *Society of Applied Bacteriology Technical Series* 16. Birmingham. 55 hal.
- Budiman, S., D. Saraswati. 2006. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta. 107 hal.
- Fendi, Arjun. 2013. *Fisiologi Pasca Panen*. www.gudangpertanian.com/fisiologi-pasca-panen. Diakses pada tanggal 7 Mei 2016.

- Gunawan, L.W. *Stroberi*. 1996. Penebar Swadaya. Jakarta. 81 hal.
- 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. 7-8 Mei 2016.
- Hulme, A.C., 1971. *The Biochemistry of Fruits and their Products*. Academic Press. London. 620 pp.
- Hutabarat, S.O. 2007. Kajian Pengurangan *Chilling Injury* Tomat yang disimpan pada Suhu rendah. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Isna, A.J. 2013. Aplikasi Kitosan dan Suhu Penyimpanan untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Jobling, J. 2001. Modified Atmosphere Packaging : Not as Simple as it Seems. *Good Fruit and VegeTabels Magazine*. 11(5):35-36.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. USU Press. Medan.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta. 105 hal.
- Karina A.R, Trisnowati, dan Didik. 2011. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*fragaria x ananassa* Duch). Laporan Penelitian. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Knorr, dietrich, 1982,. Functional Properties of Chitin and *Chitosan*, *Journal of Food Chemistry*, Vol. 47.
- Kurnia, agus. 2005. *Petunjuk Praktis Budi Daya Stroberi*. Agro Medika. Jakarta. 71 hal.
- Kusmiadi, R. 2011. Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit Sebagai Upaya untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh Akibat Serangan Cendawan. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Muchtadi D., 1992. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayur dan Buah-Buahan*. PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor. 189 hal.
- 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.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Postharvest Physicology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and VegeTabels*. Terjemahan Kamariyani. 1986. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 560 hal.
- Priyantono E, Ete A, Adrianton. 2013. Vigor Umbi Bawang Merah (*Allium ascallonicum* L.) Varietas Palasa Dan Lembah Palu pada Berbagai Kondisi Simpan. *E-J. Agrotekbis*. 1(1): 8-16.
- Poedjiadi, A. 1994. *Dasar -dasar Biokimia*. UI Press. Jakarta. 472 hal.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc. New York. 733 hal.
- Rochman. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. 62 hal.
- Rohmana. 2000. Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh Dalam Penanganan Pasca Panen Pisang Cavendish (*Musa cavendishii* L.). IPB. Bogor.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. 81 hal.
- Siagian, D. N. 2011. Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.) Pada Ketinggian Tempat Yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. repository.usu.ac.id. Diakses pada tanggal 12 Mei 2016.
- Siagian, D. N. 2011. Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.) Pada Ketinggian Tempat Yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. repository.usu.ac.id. Diakses pada tanggal 26 Mei 2016.
- Shahnawaz, M., A.S Saghir, A.H. Soomro, A.A. Panhwar and S.G. Khaskheli. 2012. Quality Characteristics of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*) Stored in Various Wrapping Materials. *African Journal of Food Science and Technology*. 3(5):123-128.

- Shamaila, M., T. E. Baumann, G.W. Eaton, W.D. Powrie, B.J. Skura. 1992. Quality attributes of strawberry cultivars grown in British Columbia. *J. Food Sci* 57 (3): 696-699.
- Sjaifullah. 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta. 97 hal
- Sjechnadarfuddin, Indrayanti dan Temy. 2005. *Modul Sistem Pertanian*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian. Medan.
- Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Suhardi, (1992), "Khitin dan Khitosan", Pusat Antar Universitas Pangan&Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Suhardi dan Yuniarti. 1996. Penggunaan poliester sukrosa untuk memperpanjang daya simpan buah apel kultivar Romebeauty. *Jurnal. Hort* 6(3):303-308
- Soekarto, T.S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.
- Suryana A, dan R. Wiradinata. 2013. Pengaruh Konsentrasi Kitosan terhadap Lama Simpan dan Mutu pada Dua Tingkat Kematangan Pepaya Callina (*Carica papaya* L.). *Jurnal Agros wagati*. 2 (2):54-63
- Susanto, S., 2000. *Pertumbuhan dan Pengawetan buah dengan chitosan*. J. Ilmu Pertanian. 10(1): 57-63.
- Susanto, B. H dan B. R. Setyohadi. 2011. Pengaruh varietas apel (*Malus sylvestris*) dan lama fermentasi oleh khamir *Saccharomyces cerivisiae* sebagai perlakuan pra-pengolahan terhadap karakteristik sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. XII(3): 135-142.
- Syafutri, M.I, F. Pratama, dan D. Saputra. 2006. Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) Selama Penyimpanan Dengan Berbagai Metode Pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya Palembang. 8(1):1-11.
- Utama, I.M, A. Komang, Nocianitri dan F.W. Tunggadewi. 2006. *Mempelajari Pengaruh Ketebalan Plastik Film Polietilen Densitas Rendah Sebagai Bahan Kemasan Buah Manggis Terhadap Modifikasi Gas Oksigen Dan Karbondioksida*. Universitas Udayana. Bali. 11 hal.
- Utama, M.H. 2007. Aplikasi Edible Film Berbahan Dasar Pektin Untuk Memertahankan Mutu Stroberi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. 49 hal.

- Utama, S.M. 2001. Penanganan Pascapanen Buah Dan Sayuran Segar. Makalah disampaikan dalam *Forum Konsultasi Teknologi Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali*, Denpasar. 21 November 2001. 13 hal.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrion Press. Bogor. 198 hal.
- Willes, J. V. (2000). Water Vapor Transmission Rates of Chitosan Film. *Journal of Food Science*. vol 60, no 7.

