

## DAFTAR PUSTAKA

- Akamine E. K. dan T. Goo. 1971. Relationship between surface colour development and total soluble solids in papaya. *Hort. Science* 6:567-568.
- Akamine, E. K., H. Kitagawa, H. Subramanyam, dan P. G. Long. 1986. Kegiatan-kegiatan dalam gudang pengemasan, hal. 421-445. *Dalam: E. R. B. Pantastico (Ed.). Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika.* Universitas Gajah Mada Pres. Yogyakarta.
- An, J. F. dan R. E. Pauli. 1990. Storage temperature and ethylene influence on ripening of papaya fruit. *J. Am. Soc. Hort. Sci.* 115:949-953.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur.* Penerbit Alumni. Bandung. 106 hal.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan.* Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. 88 hal.
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jendral. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014.* Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Baldwin, E. A., M. O. Nisperos, R. D. Hagenmaier dan R. A. Baker. 1997. Use of lipids in coating for food products. *Teknologi Pangan.* Vol.51(6):56-62.
- Barus, A. dan Syukri. 2008. *Agroteknologi Tanaman Buah-buahan.* USU Press. Medan. 162 hal.
- Biale, J. B. 1960. *Respiration of Fruits.* Handb. Pflanzenphys., Springer-Verlag (Berlin) 12,536.
- Cappellini R. A., M. J. Ceponis, dan G. W. Lightner. 1988. Disorder in apricot and papaya shipments to the New York market 1972-1985. *Plant Dis.* 72:366-368.
- Ceponis M. J. dan J. E. Buterfield. 1973. *The Nature and Extent Of Retail And Consumer Losses In Apples, Oranges, Lettuce, Peaches, Strawberries, and Potatoes Marketed.* Agric. Market. Greater New York, US Dept.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan.* Penerjemah: M. Muljohardjo. UI-Press. Jakarta. 614 hal.
- Hadiwiyoto, S. dan Soehardi. 1981. *Penanganan Lepas Panen.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta. 161 hal.

- Hagenmaier, R. D. dan P. E. Saw. 1992. Gas permeability of fruit coating waxes. *Journal of the American Society Horticulture Science*. Vol 117(1):105-109.
- Harper, H. A., V. W. Rodwell dan P. A. Mayes. 1980. *Biokimia (Review of Physiological Chemistry)*. Edisi 17. EGC. Jakarta.
- Inglett G. E. dan Charalambous G. 1979. *Tropical Foods: Chemistry and Nutrition Vol I*. Academic Press. New York.
- Kader, A. A. 1992. *Postharvest Biology and Technology of Horticultural Crops*. Publication 3311. University of California. Amerika Serikat.
- Kalattukudy, P.E., 1976. *Chemistry and Biochemistry of Natural Waxes*. Di dalam Gunstone, F.D., K.H. Jhon, and B.P. Fred, 1995. *The Lipid Handbook*. Chapman and Hall. New York.
- Kalie, M. B. 1996. *Bertanam Pepaya*. Edisi Revisi. Penerbit Swadaya. Jakarta. 120 hal.
- Kartasapoetra A. G. 1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Penerbit Bina Aksara. Jakarta. 252 hal.
- \_\_\_\_\_. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta. Jakarta. 252 hal.
- Liu, M. S. dan P. C. Ma *Postharvest Problems of Vegetables and Fruit in the Tropics and Subtropic*. Workshop on postharvest technology of food industry research and development institute agricultural produce. Taiwan.
- Matto, A.K., T. Murata, Er.B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata and C.T. Phan. 1975. *Chemical changes during ripening and Senescence.in*. Er.B. Pantastico. Ed. *Post-harvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Phoenix Press. Quezon City. Philippines.
- Muchtadi T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU IPB. Bogor. 413 hal.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. 132 hal.

- NAS. 1978. *Postharvest Food Losses in Developing Countries*. Board on Science and Technology for International Development National Academy of Science. Washington DC. 206 hal.
- Pantastico. 1979. *Postharvest Losses of Fruit and Vegetables in Developing Countries an Action Program SEARCA Professional Chair Lecture PHTRC*. Los Banos. Philippines.
- \_\_\_\_\_. 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 906 hal.
- Pauli R. E. dan N. J. Chen. 1983. Postharvest variation in cell wall degrading enzymes of papaya (*Carica papaya* L.) during fruit ripening. *Plant Physiol* 72:382-385.
- Phan, C. T., E. B. Pantastico, K. Ogata, K. Chachin. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. Dalam: Pantastico, EB. (ed). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani, penerjemah. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Prayoga, Anton. 2011. *Jurus Sukses Budidaya Pepaya California*. Abata Pres. Klaten. 96 hal.
- Purwoko B. S., P. Fitradesi. 2000. Pengaruh jenis bahan pelapis dan suhu simpan terhadap kualitas dan daya simpan buah pepaya. *Bul. Agron.* 28(2):66-72.
- Rahayu, W.P. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcel Dekker, Inc., New York. 733 p.
- Rochman. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosalina, Y. 2011. Analisis Konsentrasi Gas Sesaat Dalam Kemasan Melalui Lubang Berukuran Micro Untuk Mengemas Buah Segar Dengan Sistem Kemasan Atmosfir Termodifikasi. *Agrointek*. 5(1):53-58.
- Samad, M. Y. 2006. Pengaruh Penanganan Pascapanen terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Sains dan Teknologi Indonesia*. 8(1):31-36.

- Santosa, B. 2007. Penentuan Umur Petik dan pelapisan lilin buah salak pondoh selama penyimpanan pada suhu ruang. *J. Hort.* 8(3):152-157.
- Setyadjit dan Sjaifullah. 1993. Penelitian beberapa parameter penting dalam merancang penyimpanan Buah Salak Bali dengan sistem atmosfer termodifikasi. *J. Hort.* 5(3):79-85.
- Setyowati, R. N. Dan A. Budiarti. 1992. *Pasca Panen Sayur*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta. 221 hal.
- Shahnawaz, M., S. A. Sheikh, 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 (ISSN: 2141-5455) Vol. 3(5) pp.*
- Sihombing, D. T. H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta. 243 hal.
- Sjaifullah. 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Penebar Swadaya. Jakarta. 100 hal.
- Soesanto, L. 2006. *Penyakit Pasca Panen, Sebuah pengantar*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta. 265 hal.
- Sudarmadji, S. B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Tressler, D. I. dan M. A. Joslyn, 1971. *Fruit and Vegetables Juice Processing Technology. 2 nd. Ed.* The AVI Publishing Co. Inc, Westport, Connecticut. 486 p.
- Verheij, E. W. M. dan R. E. Coronel. 1992. *Edible Fruit and Nuts*. Prosea. Bogor.
- Wills, R. H. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGlasson, E. G. Hall. 1981. *Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press Limited. Kensington. 163 p.
- Winarno, F.G., 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 253 hal.
- Winarno, F. G., A. Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.