

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.
- 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.
- Biale, J. B. 1960. *Respiration of Fruits*. Handb. Pflanzenphys., Springer-Verlag (Berlin) 12,536.
- 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.
- Broto, W. 2009. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk pasar*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Candelilla Institute. 2013. *Properties of Candeilla wax*. <http://www.candelilla.org/>. Diakses pada tanggal 3 Mei 2016.
- Darmajana, D.A. 2008. Upaya memperpanjang umur simpan ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dengan tekni pelilinan. Balai Besar Teknologi Tepat Guna, Subang.
- Effendi, M. 2010. *Kerusakan Produk Hasil Pertanian*. http://masud.lecture.ub.ac.id/files/2010/03/03-Kerusakan_Produk-Hasil-Pertanian. Diakses pada tanggal 3 Mei 2016.
- Elizabeth, A. Baldwin and Robert Hagenmaier. 2012. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. CRC Press. United State of America.
- Harun, N.R.E, 2012. Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*). *Skripsi*. Universitas Riau

- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. *Tesis*. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Johansyah, A.,E. Prihastanti., dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE), dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 46-57.
- Julianti, E. Dan M. Numinah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. USU Press, Medan.
- Kader A.A. 1986. *Biochemical and Physiological Basic for Effect of Controlled and Modified Atmosphere on Fruit and Vegetables*. *Food Tech.* 90 (50) : 99-104.
- Kader, A.A. 1992. Postharvest Biology: An Overview. P. 15-20. *Dalam*. Kader, A. A. (Ed). *Postharvest Technology for Horticultural Crops*. (Second Edition). Publ. 3311. University of California Barkeley.
- 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.
- Karina A.R., S. Trisnawati, D. Indradewa. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi. *Jurnal Penelitian*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kartasapoetra, G.1992. *Marketing Produk Pertanian dan Industri*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kosenda. 2005. Pengaruh Pemberian Lapisan Lilin Terhadap Laju Respirasi Buah Alpukat. (*Skripsi*). Fakultas Pertanian. Universitas Samratulangi. 58 Hlm.
- Mahendra, M.S., M. Suryadi, and N. Padmono. 2002. Current status of the rural economy and measures for vitalizing it and increasing farmers' income in Indonesia: development of substantial Gedong Gincu mango plantations in West Java In: Mori, Y., T. Hayashi and E. Highley (eds). Value addition to agricultural product: Towards increase of farmers' income and vitalization of rural economy. *Proceedings of 9 th JIRCAS International Symposium*. *Japan International Research Center for Agricultural Sciences (JIRCAS)*. Tsukuba, October, 16-17.

- Mahmudah I. 2008. Memperpanjang Umur Simpan Buah Manggis Segar (*Garcinia Mangostana L*) dengan Kombinasi Proses *Pre-cooling*, Pelilinan, *Strectic Film Single Wrapping* pada Penyimpanan Dingin 5°C. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai *edible coating* buah belimbing manis (*Averrhoa carambola L.*) Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Miskiyah, Christina W, dan W. Broto. 2010. Kontaminasi Mikotoksin pada Buah Segar dan Produk Olahannya serta Penanggulangannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 29(3):75-85
- Muchtadi T. R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*.PAU. IPB. Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Novita, M., S. Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. 4, No.3:1-8.
- Nurminah, Mimi. 2002. *Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Oktavianto *et al.* 2015. Karakterisasi Tanaman Mangga (*Mangifera Indica L.*) Cantek, Ireng, Empok, Jempol Di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan, Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman* No. 2, Hal: 91-97. Maret 2015.
- Pantastico, Er. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-buahan dan sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. (Terjemahan oleh Kamariyani). Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- _____. 1986. *Fisiologi Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Panerjemah Karmayani, UGM Press, Yogyakarta.
- _____. 1989. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah Kamaryani, UGM Press. Yogyakarta. 906 hal.
- Pracaya. 2004. *Bertanam Mangga*. Edisi Revisi. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Pradnyawati PN. 2006. Pengaruh Kemasan dan Goncangan Terhadap Mutu Fisik Jambu Biji. *Skripsi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Purwadaria, H.K., and I.W. Budiastara, 1997. *Computer controlled online system for mango grading using image processing and NIR measurement. Proceedings 2nd IFAC/GAU International Symposium on Mathematical Modeling and Simulation in Agricultural and BioIndustries, Budapest, Hungary, 7-9 May 1997.*
- Purwoko, B. S. Dan Magdalena, S.F 1999. Pengaruh Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Simpan Terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) Varietas Harumanis. *Skripsi*. Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Quane, D., 2011. *Pedoman produksi dan pascapanen: Mangga*. Agribusiness Development Project, Jakarta.
- Robertson, G.L. 1993. *Food Packaging Principles and Practice, Marcel Dekker Inc.* New York, USA.
- 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.
- Roosmani, A. B. 1975. Percobaan Pendahuluan Pelapisan Lilin Terhadap Buah-buahan dan Sayuran. *Buletin Penelitian Hortikultura* Vol. III No. 2. Lembaga Penelitian Hortikultura Pasar Minggu. Jakarta.
- Rosyid. 2012. Penyimpanan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis reinw.*) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Santosa, B. 2007. Penentuan Umur Petik dan pelapisan lilin buah salak pondoh selama penyimpanan pada suhu ruang. *J. Hort.* 8(3):152-157.
- Santosa, Budi dan Fauzia Hulopi. 2011. Penentuan masak fisiologis dan pelapisan lilin sebagai upaya menghambat kerusakan buah salak kultivar Gading selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian* No 1. Hal : 40-48, April 2011
- Saptana, E.H Lestari, Indraningsih K.S, Ashari, S. Friyatno Sunarsih, V. Darwis. 2005. Pengembangan Model Kelembagaan Kemitraan Usaha Yang Berdaya Saing Di Kawasan Sentra Produksi Hortikultura. *Laporan Akhir Penelitian Proyek/Bagian Proyek Pengkajian Teknologi Pertanian Partisipatif*. Pusat Penelitian Dan Pengembangan Sosial Ekonomi Pertanian. Bogor.

- Setyabudi DA. 2012. Makalah Teknologi Penanganan Pascapanen Mangga (*Mangifera indica* L). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Satuhu, S., 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- 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.
- Seftina, H. 2002. Pengaruh Pelapisan Lilin dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Belimbing Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian, IPB. Bogor.
- 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).
- Siagian, Hotman. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sihombing, D. T. H. 1997. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Sjaifullah dan Setyadjit. 1993. Penelitian Beberapa aramete Penting dalam Merancang Penyimpanan Buah Salak Bali dengan Sistem Atmosfer Termodifikasi. *J. Hort.* 5(3): 79-85.
- Sudjatha, W. dan N.W Wisaniyasa. 2008. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran)*. Udayana University Press, Bali.
- Suhaidi, Ismed. 2008. Pelapisan lilin lebah untuk mempertahankan mutu buah selama penyimpanan. *Jurnal Penelitian Rekayasa* No 1 Hal: 47-50, Juni 2008.
- Walker, P., 1983. *Beeswax: Composition, Properties, Adulteration*. IBRA, London.
- Widjonarko, B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Brawijaya Press, Malang.

- 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., Wirakartakusumah A. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrion Press, Bogor. 198 hal.
- Wisnu B. 2003. *Mangga :budidaya, pascapanen dan tataniaganya*. Jakarta: Agromedia Pustak. Cetakan Pertama.