

DAFTAR PUSTAKA

- Amarta. 2009. *Strawberry on Farm*. www.strawberryfield.wordpress.com. Diakses pada tanggal 2 Mei 2016.
- Anonim, 2011. Penyimpanan Buah Rambutan, [http://www.scribd.com /doc/27853708/jenis-kemasan](http://www.scribd.com/doc/27853708/jenis-kemasan) Diakses 17 Juli 2011.
- Anonime, 2011. Pengertian dan Tujuan Pengemasan, [http://www.scribd.com /doc/52999459/17/Pengertian dan Tujuan Pengemasan](http://www.scribd.com/doc/52999459/17/Pengertian-dan-Tujuan-Pengemasan) Diakses April 2011.
- Anonymous. 2011. Jambu Biji / Jambu Batu. [http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian /jambu_biji.pdf](http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/jambu_biji.pdf)
- Ashari, S. 2006. *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. CV Andi Offset. Yogyakarta. 150 hal.
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi Buah- Buah Menurut Provinsi. www.bps.go.id. Diakses Tanggal 12 Maret 2014.
- BPPHP. 2002. Jambu Biji. <http://agribisnis.deptan.go.id> [23 Oktober 2013].
- Brody. A.L. 1972. Aseptic Packaging of Foods. *Food Technology*. Aug. 70-74.
- Broto, W., 2003. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, and M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan *terjemahan* Hari Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budidaya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan. Andi Offset. Yogyakarta.
- Fendi, Arjun. 2013. *Fisiologi Pasca Panen*. www.gudangpertanian.com/fisiologi-pasca-panen. Diakses pada tanggal 7 April 2016.
- Fennema. O. R. 1976. *Prinsiple of Food Scient. Part I Food Chemistry*. Marcell Dekker, inc. New York and Bassel
- Ferguson, IB. 1984, Calcium in Plant Senescence and Fruit Ripening, Plant Cell Environment, <http://www.pubmedcentral.nih.gov/article-render.fcgi>.
- Hanafiah, A.K. 1993. *Rancangan Percobaan*. Universitas Sriwijaya. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta

- Hapsoh dan Y. Hasanah. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. USU Press, Medan.
- 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.
- Harun, N.R.E, 2012. Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*). *Skripsi*. Universitas Riau
- Izumi, H and E.W Alley. 1995. Calcium treatment to maintain quality of zucchini squash slice. *J. Food Sci.*, 60 (4): 789- 793.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta. 105 hal.
- Mikasari, W. 2004. Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var *Sapientum* L.) dengan Metode Pentahapan Suhu. *Tesis*. Pasca Sarjana. Bogor.
- Mimi N. 2002. Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang dikemas. *Skripsi*. Medan : Program Sarjana, Universitas Sumatera Utara.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulato, F.Y. 2015. Klasifikasi Kematangan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava*) dengan Menggunakan Model Fuzzy. *Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta. 55blakeock 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.
- Normasari, P dan B.S. Purwoko. 2002. Pengaruh Pemberian CaCl₂ Prapanen terhadap Perubahan Kualitas Tomat Segar Selama Penyimpanan. *Bul. Agron.* (30) (2) 53 - 57
- Novita, D.D, C. Sugianti, dan Asropi. 2015. Aplikasi Kemasan Berpenyerap Etilen pada Penyimpanan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* Vol. 4, No. 3: 227- 234

- Nugraheni, A. 2006. Pengaruh Wadah Kemasan dan Bahan Pengisi Terhadap Mutu Buah Pisang Raja Bulu (Musa "AAB" Raja Bulu). *Skripsi*. Departemen Budidaya Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 34 hal.
- Nurwantoro dan A.S Djarijah. 1997. *Mikrobiologi Hewani Dan Nabati*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- . 1993, *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tripika dan Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Parimin, 2005. *Jambu Biji. Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rahman, A.N. 2007. Kajian Penggunaan Sistem Kemasan Aktif Penyerap Etilen untuk Memperpanjang Masa Simpan Alpukat (*Persea americana* Mill). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati I.S, E.D Hastuti, S Darmanti. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi (XIX)1, Maret 2011*
- Ramadani M., R. Linda, dan Mukarlina. 2013. Penggunaan Larutan Kalsium Klorida(CaCl₂) dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Protobiont* Vol 2 (3): 161 - 166
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practices*. Marcel Dekker, Inc. New York. 733 hal.
- Rochman. 2007. *Kajian Terbaik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut 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.
- Sacharow. S. and R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.

- Sagala, Z. 2010. Pengaruh Pemberian KMnO₄ dan Asam Askorbat serta Suhu Penyimpanan dalam Mempertahankan Warna Hijau Kelopak Buah Manggis (*Garcinia manggostana* L.). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sambeganarko, A. 2008. Pengaruh Aplikasi KMnO₄, Ethylene Block, Larutan CaCl₂ dan CaO Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (*Musa paradisiaca*.L) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. 51 hal.
- Santoso B.B dan B.S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. *Indonesia Australia University Project*, Universitas Mataram. Mataram.
- Sari, F. E., Sri Trisnowati dan Suyadi Mitrowihardjo. 2004. Pengaruh Kadar CaCl₂ dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan dan Pematangan buah Mangga Arum Manis. *Bul. Ilmu Pertanian*. Vol II. No.I. Hal 42-50. <http://www.agrisci.ugm.ac.id>.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan pengolahan buah*. Penebar suwadaya, Jakarta.
- Setijorini, L.E dan S.Sulistiana. 2001. Studi Tentang Penggunaan Klasium Klorida (CaCl₂) Dalam Mempertahankan Kualitas Dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Penyimpanan. *Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka*. UI, Jakarta.
- Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen KaliumPermanganat untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var.*sapientum* L.). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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 3 Mei 2016.
- Silaban, S.D. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Perendaman Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula, Serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra Betalea* Sent). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi* Volume XXII No.1
- Situhu, S., 1994. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Sjechnadarfuddin, Indrayanti dan Temy. 2005. *Modul Sistem Pertanian*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian. Medan.
- Soekarto, T.S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, Soewarno T., (1981), *Penilaian Organoleptik, untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*, PUSBANGTEPA / Food Technology Development Center, Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmadji. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh penambahan benziladenin pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji "Crystal". *Jurnal Agrotek Tropika* Vol. 1; No. 55-60.
- Wijaya. A. 2012. Pengaruh Perbandingan Yoghurt Dengan Ekstrak Buah Jambu Biji Merah dan Perbandingan Zat Penstabil Terhadap Mutu Permen Jelly. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. USU, Medan.
- Winarno, F.G dan W.M. Aman, 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Jennie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1987. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba da Eksport. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. MBrio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.
- Wirakusumah, Ema, S. 2002. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wisnubroto, 1989. *Menunda Kematangan Buah Mangga Arumanis dengan Perlakuan CaCl₂*. *Penelitian Hortikultura* 3 (4): 64-8
- Yulinar Rochmasari, *Studi Isolasi Dan Penentuan Struktur Molekul Senyawa Kimia Dalam Fraksi Netral Daun Jambu Biji Australia (Psidium Guajava L.)*, Universitas Indonesia, Depok, 2011, hal. 3