

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad U, Emmy D, & Refilia, N. R. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Agustus 2014. Vol. 19 (2): 104-110.
- Canene-Adams K., Clinton, S. K., King, J. L., Lindshield, B. L., Wharton C., Jeffery, E. & Erdman, J. W. Jr. 2005. *The growth of the Dunning R-3327-H transplantable prostate adenocarcinoma in rats fed diets containing tomato, broccoli, lycopene, or receiving finasteride treatment*. FASEB J. 18: A886 (591.4).
- Chotimah, 2008. Aplikasi *semi-cutting* dan Pelilinan (*waxing*) dalam Penyimpanan Dingin Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). Tesis. Bogor (ID):Institut Pertanian Bogor.
- Dewi. S. E. 2014. Perbandingan Kadar Vitamin C, Organoleptik, dan Daya Simpan Selai Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*) dan Pepaya (*Carica papaya*) yang Ditambahkan Gula Pasir. *Skripsi*, Surakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta, 2014.
- Hartanto, R. & 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.
- Johansyah. A, Prihastanti. E, & Kusdiyantini. E. 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* Volume XXII, Nomor 1, Maret 2014.
- Marlina. L, Purwanto. Y. A, & Ahmad U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan*. Vol. 2. No. 1.
- Novita. M.,Satriana, Martunis, Rohaya. S., & Hasmarita. E. 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, 2012.

- Rahmawati, I. S, Endah, D.H, & Sri, D. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Jurnal Penelitian* Vol. (19).
- Safaryani N., Haryanti S., & Hastuti E. D., 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Vol. XV, No.2, Oktober 2007.
- Samad M. Y. 2006. *Pengaruh Penanganan Pascapanen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura*. Sains dan Teknologi Indonesia. 8(1):31-36.
- Setijorini, L.E & S.Sulistiana. 2001. *Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) dalam Mempertahankan Kualitas dan Menghambat Proses Pemasakan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Penyimpanan*. Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka. UI, Jakarta.
- Soesanto, L. 2006. Penyakit pasca panen, sebuah pengantar. Penerbit kanisius. Yogyakarta. 265 hal.
- Sinardi, Soewondo P, & Notodarmojo S. 2013. Pembuatan, Karakterisasi dan Aplikasi Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus viridis linneaus*) sebagai Koagulan Penjernih Air (121L). *Jurnal Penelitian*. Universitas Sebelas Maret (UNS) – Surakarta. 2013.
- Silaban S. D., Erma P., & Endang S. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* Volume XXI, Nomor 1, Maret 2013. 55-65.
- Syafutri & A. Lugasi. 2006. *Tomato Fruit Quality and Content Depend on Stage of Maturity*. Hort Science. 41:1400-1401.
- Trisnawati, E, Andesti. D & Saleh. A. 2013. Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Kepiting sebagai Bahan Pengawet Buah Duku dengan Variasi Lama Pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia* No. 2, Vol. 19, April 2013.
- Tugiyono. 2005. Tanaman Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta: 250 halaman.
- Utama, Komang A. Nocianitri, Fitri W, & Tunggadewi. 2007. *Mempelajari Pengaruh Ketebalan Plastik Film Polietilen Densitas Rendah Sebagai Bahan Kemasan Buah Manggis Terhadap Modifikasi Gas Oksigen dan Karbondioksida*. Universitas Udayana. Bali.