

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., & Waysima. 2009. *Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Aksi Agraris Kanisius (AAK). 2011. *Budidaya Tanaman Jeruk*. Kanisius. Yogyakarta.
- Amalia, S.F. 2014. Aplikasi Ethepon untuk Meningkatkan Pembentukan Bunga dan Buah Mentimun (*Cucumis sativus* L.). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Andriani, D. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus Nobilis* Var.*Microcarpa*) dengan Aplikasi Metode *Lye Peeling* sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit pada Sari Buah Jeruk. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anggraini, R., Hasbullah, R., & Sutrisno. 2015. Studi degreening pada jeruk cultivar keprok madu terigas Kalimantan Barat. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1): 34-44.
- Anggraini, R. 2014. Kajian Penguningan (*Degreening*) pada Jeruk Keprok Madu Terigas Asal Kabupaten Sambas Kalimantan Barat. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Benjamin Franklin Station, Washington.
- Arif, A.B., Wahyu, D., E, Syaefullah., S., & Setyadjit. 2014. Optimalisasi cara pemeraman buah cempedak (*Artocarpus champeden*). *Jurnal Informatika Pertanian*, 23(1): 35-46.
- Arzam, T.S., A.R., & Baba, B. 2018. Perbedaan suhu penyimpanan terhadap mutu buah jeruk selayar. *Journal TABARO*, 2(1):145-151.
- Arzam, T.S., Hidayati, I., Poerwanto, R., & Purwanto, Y.A. 2015. *Precooling* dan konsentrasi etilen dalam *degreening* untuk membentuk warna jingga kulit buah jeruk siam. *J Hort*, 25(3): 257-265.

- Astutik, F.F. 2015. Karakteristik Organoleptik, Fisik dan Kimia Jeruk Siam Semboro pada Suhu dan Lama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jember. Jember.
- Aziz, R. A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Jelly Powder dan Gula dalam Pembuatan Jelly Drink JICOLAM (Ekstrak Biji Buah Kecombrang-Labu Siam). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Indonesia Tahun 2015*. Badan Pusat Statistik Pusat. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. *Cara Uji Derajat Keasaman Menggunakan Alat pH Meter SNI 06-6989.11-2004*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chaudary, P., Jayaprakasha, G.K., Porat, R., & Patil, B.S. 2012. *Degreening and postharvest storage influences star ruby grapefruit (Citrus paradisi Macf.) bioactive compounds*. *Food Chemistry*, 135: 1667-1675.
- Darmajana. 2017. Pengaruh pelapisan dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Jurnal agritech*, 37(3): 280-287.
- Hasanah, U. 2014. Hubungan Antara Respon Deret Sensor LDR (Light Dependent Rasistor) dan Perubahan Mutu Jeruk Siam (C. Nobilis Var. Chrisocarpa) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Hasmini, Nian Rimayanti. 2017. *Degreening dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Meningkatkan Kualitas Buah Jeruk Siam (Citrus Nobilis Var Microcarpa) Dataran Rendah*. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Jomori, M.L.L., Sestari, I.F., Terra, F.D.A.M., Chiou, D.G., & Klauge, R.A. 2010. Degreening of 'Murcott' tangor with ethephon treatments. *Proc. IV International Postharvest Symposium. Acta Hort*, 877: 815-820.
- Ladaniya, M.S. 2008. *Citrus Fruit: Biology, Technology, and Evaluation*. Academic Press. San Diego, USA.
- Lieka, M. G., Poerwanto, R., & Efendi, D. 2018. Aplikasi ethephon dan stiker pascapanen untuk perbaikan kualitas buah jeruk siam garut. *Comm.Horticulturae Journal*, 2(2): 1-10.
- Lizawati. 2008. Induksi pembungaan dan pembuahan tanaman buah dengan penggunaan retardan. *Jurnal Agronomi*, (2): 17-22.

- Maulidi, R.A. 2015. Degreening Jeruk Siem Purbalingga Menggunakan *Ethephon* dengan Metode Pencelupan dan Penyemprotan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Martinez, J.J.M., Monterde, A., Navarro, P., & Salvador, A. 2008. Respons of new clementines to degreening treatment. *Proc. Int. Soc. Citriculture*, 11: 1342-1346.
- Mayuoni, L., Tietel, Z., Bhimanagouda, S.P., & Porat, R. 2011. Does ethylene degreening affect internal quality of citrus fruit. *Postharvest Biology and Technology journal*, 62(1): 50-58.
- Muthmainnah, H., Poerwanto, R., & Efendi, D. 2014. Perubahan warna kulit buah tiga varietas jeruk keprok dengan perlakuan *degreening* dan suhu penyimpanan. *J.Hort*, 5(1);10-20.
- Nacing, N. 2017. Penggunaan Ethephon untuk *Degreening* Jeruk (*Citrus Reticulata* L.) Varietas Keprok Garut. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian laju respirasi dan produksi etilen sebagai dasar penentuan waktu simpan sayuran dan buah-buahan. *Jurnal Bionatura*, 4(3):148-156.
- Poerwanto, R., & Susila A. D. 2014. *Teknologi Hortikultura Seri 1 Hortikultura Tropika* (ID). Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Porat, R. 2008. Degreening of citrus fruit. *Tree and Forestry Science and Biotechnology Journal*, 1(2): 71-76.
- Prabowo., Ali, M., Gunadya, S., & Nyoman, I. 2019. Pengaruh konsentrasi ethephon dan suhu penyimpanan pada proses *degreening* buah jeruk siam (*Citrus nobilis* Lour var. *microcarpa*). *Jurnal BETA*, 1(1): 1-8.
- Pujianti, D. 2015. Analisis Warna Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Penggunaan Kemasan Berwarna Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2015. *Outlook Komoditas Pertanian Subsektor Hortikultura Jeruk*. ISSN: 1907-1507.
- Rahmawati, E. & Agustina, S. Rekayasa permukaan lapisan tipis kitosan sebagai dasar pengembangan teknologi *self cleaning*. 2018. *Jurnal Pembelajaran dan Pengajaran Fisika*, 1(2): 16-19.
- Ramadhani, N., Purwanto, Y.A., & Poerwanto, R. 2015. Pengaruh durasi pemaparan etilen dan suhu *degreening* untuk membentuk warna jingga jeruk siam Banyuwangi. *Jurnal Horti Indonesia*, 25(3): 277-286.

- Santoso J., Gunji, S., Yoshie-Stark, Y., & Suzuki, T. 2007. Mineral content of Indonesian seaweeds and mineral solubility affect by basic cooking. *Food Science Technology Research*, 12(1): 59-66.
- Sarastani, D. 2010. *Penentuan Praktikum Analisis Organoleptik*. Direktorat Prog Diploma IPB, Bogor.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., & Mayasti, N. K. I. 2015. Evaluasi mutu fisikokimia dan organoleptik modifikasi kue satu berbasis tepung pisang. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 28(2): 95-103.
- Sdiri, S., Navarro, P., Monterde, A., Benabda, J., & Salvador, A. 2012. New degreening treatments to improve the quality of citrus fruit combining different periods with and without ethylene exposure. *J Postharvest Biol. Tech*, 63(1): 25-32.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugianti, C., Hasbullah, R., Purwanto, Y.A., & Setyabudi, Y.A. 2014. Kajian pengaruh iradiasi dosis 0.75 kGy terhadap kerusakan dingin (*chilling injury*) pada mangga Gedong selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2): 195-204.
- Sunarjono. 2008. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suprapti, R., Arinda, F.P., Fitria, F.N.A., Hasan, Z, & Fauzi, A. Pengaruh Bahan dan Metode Edible Coating Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). 2018. *Prosiding Seminar Nasional IV*. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Syska, K. 2006. Kajian Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Etilen Terhadap Perubahan Fisiologi dan Mutu Buah Pepaya Varietas IPB 1. *Tesis*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Brio Press. Bogor.
- Wirakusumah, E.S. 2001. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Zhang, M.W., Zhang, R.F., Zhang F.X., & Liu, R.H. 2010. Phenolic profiles and antioxidant activity of black rice bran of different commercially available varieties. *J Agric Food Chem*, 58: 7580-7587.