

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyoga. 2015. Kajian Kalium Permanganat (KMnO_4) dan Bahan Pengemas Plastik untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Abeles, F. B. 1973. *Ethylene in Plant Biology*. Academic Press, New York.
- Abeles, F. B., Morgan, P. W., dan M. E. Salveit,. 1992. *Ethylene In Plant Biology*. Academic Press. San Diego, California.
- Amalia, D. 2009. Pengaruh Jenis Pengemas dan Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Arini, Riza, L. dan Mukarlina. 2015. Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO_4) Untuk Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L. var. Bangkok). *Jurnal Protobiont*. Vol. 4 (3) : 36-40.
- Arpah. 2001. *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Produk Hortikultura Buah – buahan: Tomat. <https://www.bps.go.id/site/resultTab>,_diakses pada tanggal 21 April 2016.
- Buckle, A.E., A.W. Cooper, A.R. Lyne, and J.M. Ewart. 1985. Formaldehyde Fumigation in Animal Housing and Hatcheries. *Society of Applied Bacteriology Technical Series 16*. Birmingham. 55 hal.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. Macel Dekker, Inc. New York.
- Dumadi S.R. 2001. Penggunaan Kombinasi Adsorban untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pisang Cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12:13-20.
- Duriat, A.S. 1997. *Tomat andalan yang prospektif. Teknologi Produksi Tomat. Balai Penelitian Tanaman Sayuran*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Badan
- Dwinari. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan dan Jenis Pengemas Terhadap Kadar Gula dan Keasaman Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Berita Litbang Industri, Volume XLVI, No. 1*: 21 – 29.

- Gaman, P. M, dan K. B. Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. UGM Press. Yogyakarta.
- Gunawan, L.W. *Stroberi*. 1996. Penebar Swadaya. Jakarta. 81 hal.
- Harahap, F. H., E. Julianti, dan M. Nurminah. 2014. Aplikasi Perangsang Pematangan Pada Buah Terung Belanda (*Chipomandrabetaceae*) Yang Dikemas Dengan Kemasan Atmosfir Termodifikasi. *Jurnal Rekayasa Pangan*. vol.2. no. 1. hal. 1-11.
- 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.
- 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, Volume XXII, No. 1*: 46 – 57.
- 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.
- Karina A. R., S. Trisnawati, D. Indradewa. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Stroberi. *Jurnal Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Kartasapoetra, A. G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta. 105 hal.
- Kartasapoetra, A. G. 1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bina Aksara Jakarta. Jakarta.
- Kays, S. J. and R. E. Paull. 1991. *Postharvest biology*. Exon Press Athens.
- Kholidi, 2009. Studi Tanah Liat Sebagai Pembawa Kalium Permanganat Pada Penyimpanan Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor. hal. 39.
- Maicardinal. 1999. Mempelajari Efektivitas Sistem Penyerapan Etilen dengan Kalium Permanganat (KMnO₄) dan Pengaruhnya Terhadap Konsentrasi CO₂ pada Penyimpanan Buah Segar. *Skripsi*. Jurusan Teknk Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Martinez-Romero, Serrano M., Guilen F.,Castillo S., Valero, D. 2007. *Tools to maintain post-harvest fruit and vegetable quality through the inhibitionof ethylene action: a review*. Crit Rev Food Sci Nutr. In press.
- 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*, Volume 4, No.3: 1 – 8.
- Nurminah, M. 2002. *Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan yang Dikemas*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Pantastico, E. R. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah – Buahan dan Sayur – Sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E. R. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah – Buahan dan Sayur – Sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM Press. Yogyakarta.
- Purseglove, J.W. 1974. *Tropical Crops, Dicotyledons*. Longman. London.
- Purwati, E dan Khairunisa. 2007. *Budidaya Tomat Dataran Rendah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogayakarta. 81 hal.
- Sambeganarko, A. 2008. Pengaruh Aplikasi KMnO₄, Ethylene Block, larutan CaCl₂ dan CaO Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang(MusaparadisiacaL.) Varietas Raja Bulu. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Santosa, E., D. W. Winarso, Kholidi. 2010. The Use of Clay as Potassium Permafgtderngante Carrier to Delay the Ripening of Raja Bulu banana. *J. Hort*. 1(2):89-96.
- Santoso, B. B. dan B. S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia University Project, Universitas Mataram. Mataram.
- Setijorini, L. E dan S. Sulistiana. 2001. *Studi Tentang Penggunaan Kalsium Klorida (CaCl₂) Dalam Mempertahankan Kualitas dan Menghambat*

Proses Pemasakan Buah Tomat (Lycopersicum esculentum. Mill) Selama Penyimpanan. Laporan yang dipublikasikan oleh Universitas Terbuka. UI. Jakarta.

- Shahnawaz, M., A. S. Saghir, 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*. 3(5):123-128.
- Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Kalium Permanganat Untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Raja (*Musa paradisiacavar Sapientum L*). *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana IPB. Bogor.
- Siagian, H. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan Dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bharata Karya Aksara.
- Soekarto, T. S., dan M. Hubeis. 1992. *Petunjuk Laboratorium Metode Penilaian Indrawi*. IPB Press. Bogor.
- Suryana, Asep, dan Rochanda, W. 2013. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Lama Masa Simpan dan Mutu pada Dua Tingkat Kematangan Pepaya Callina (*Carica papaya L.*). *Jurnal Agrowagati*, Volume 2, No.2: 54 – 63.
- Surhaini dan Indriyani. 2009. Pengaruh Jenis Plastik Dan Cara Kemas Terhadap Mutu Tomat Selama Dalam Pemasaran. *Jurnal Agronomi*. Jurusan Budidaya Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jambi Kampus Pinang Masak, Mendalo Darat. Jambi. 13(2):44-50.
- Tim Penulis Penebar Swadaya. 2003. *Tomat, Pembudidayaan Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Trisnawati, Yani, dan Ade, Iwan. 2003. *Tomat, Pembudidayaan Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta. Halaman 2 – 4.
- Tugiyono, H. 1986. *Bertanam Tomat*. PT Penebar Swadaya, Anggota IKAPI. Jakarta.
- Underwood, A. L, 1983. *Analisa Kimia Kuantitatif*. Edisi Keempat. Erlangga.
- Widjanarko, B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Brawijaya Press. Malang.

Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrion Press. Bogor. 198 hal.

Wiryanta, W. T. B. 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta.