

DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K. I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria Sp*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Teknik Unpas. Bandung.
- Ahmad, U. 2013. *Pascapanen Teknologi Penanganan Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Atmaja, I. B. W. M., Ida, B. W. G & Luh, P. W. 2015. Aplikasi pelapisan dengan emulsi asam oleat, asam stearat, dan asam palmitat dalam pengawetan buah salak bali segar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 3 (4) : 113-118.
- Bartholomew, D.P, R.E. Paull & K.G. Rohrbach. 2003. *The Pineapple*. CABI Publishing. New York.
- Burdurlu, H.S., N. Koca., & F. Karadeniz. 2006. Degradation of vitamin C in citrus juice concentrates during storage. *J. Food Eng.* 74: 211-216.
- Chotimah, A. Q. 2008. Perlakuan Uap Panas Vht (Vapor Heat Treatment) Dan Pelilinan Untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Departemen Pertanian. 2009. *Dasar-Dasar Penyuluhan Pertanian*. Deptan. Jakarta.
- Dewardari, K.T., Ira, M., & Dondy, A.S. 2009. Konsep SOP untuk penanganan pascapanen mangga Cv. Gedong untuk tujuan ekspor. *Jurnal standardisasi* 11 (1) : 12-19.
- Dhyan, C., Sumarlan, S. H., & Susilo, B. 2014. Pengaruh pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1) : 79-90.
- Hasenhuettl GL & Hartel RW. 2008. *Food Emulsifiers and Their Applications 2nd Edition*. Springer Publisher. New York (US).
- Hidayah, T. 2013. Kajian Pelilinan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Pepaya Callina. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Irmayanti, R. 2012. Optimasi Pelilinan dan Suhu Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea americana*) Menggunakan Responce Surface Methodology (RSM). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- J.M, Fiz & Rizky. 2003. Nenas Perlu industry Hilir untuk Meraih Peluang. *Hortikultura*, 2 (3): 24-26.
- Kaemba, A., S. Edi & F.M. Christine. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sago baruk dan ubi jalar ungu. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5: 1-8.
- Lakitan, B. 2012. *Dasar-dasar Fisiologi Tumbuhan*. Jakarta: Rajawali press.
- Mahmudah, I. 2008. Memperpanjang Umur Simpan Buah Manggis Segar (*Garcinia Mangostana L.*) dengan Kombinasi Proses Pre-Cooling, Pelilinan, Stretch Film Single Wrapping Pada Penyimpanan Dingin 50 °C. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Martoredjo, H. T. 2009. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Mladenoska I. 2012. The potential application of novel beeswax edible coatings containing coconut oil in the minimal processing of fruits. *Advanced Technologies*. 1(2):26–34.
- Mohammed, M. 2004. *Optimizing Postharvest Handling and Maintaining Quality of Fresh Pineapples (Ananas comosus (L))*. IICA. Trinidad & Tobago.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB Bogor.
- Mukdisari, Y. 2015. Penggunaan Kitosan Dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Untuk Meningkatkan Masa Simpan Dan Mempertahankan Kualitas Buah Pepaya. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan Dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus L. Merr.*). *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Poerwoko, B. S. & P. Fitriadesi. 2000. Pengaruh jenis bahan pelapis dan suhu simpan terhadap kualitas dan daya simpan buah pepaya. *Buletin Agronomi*. 28 (2): 66-72.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. Kementerian Pertanian.

- Qanytah. 2004. Kajian Perubahan Mutu Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) dengan Perlakuan *Precooling* dan Penggunaan Giberelin Selama Penyimpanan. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Qomariah, R., Agus, H., Susi, L. & Hikmah, H. 2013. Kajian Pra Panen Jeruk Siam (*Citrus suhuiensis* Tan) Untuk Ekspor. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Selatan.
- Redaksi AgroMedia Pustaka. 2009. *Buku pintar: Budi Daya Tanaman Buah UnggulIndonesia*. AgroMedia Pustaka. Bogor.
- Rohrbach, K. G, Freddy Leal & Geo Coppens d'Eckenbrugge. 2003. History, distribution and world production. p 3-4. dalam D. P. Bartholomew, R. E. Paull and K. G. Rohrbach (Eds). *The Pineapple : Botany, Production and Uses*. CABI Publishing. UK.
- Ropai, M., R. Wiradinata & T. Suciaty. 2013. Pengaruh perlakuan lama uap panas dan tingkat kematangan buah terhadap mutu fisik dan kimia mangga gedong gincu (*Mangifera indica* L.) dalam penyimpanan. *Jurnal Agrosiwagati*, 1(1): 1-11.
- Rukmana, R. 1996. *Nenas: Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Rusman. 2016. Pengaruh Cara Petik Dan Cara Aplikasi Fungisida Terhadap Kualitas Buah Nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *Skripsi*. Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana. Lampung.
- Ruspita, A. 2007. Pengaruh Pelapisan Khitosan dan Pelilinan terhadap Kualitas dan Daya Simpan (*Ananas comosus* L. Merr) pada Suhu Kamar dan Suhu 15°C. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Santosa, B & Gatut, S. 2010. Penentuan umur petik dan pelapisan lilin sebagai upaya menghambat kerusakan buah salak pondoh selama penyimpanan pada suhu ruang. *Buana sains*. 10 (1) : 93-100.
- Santoso, B.B & B.S. Purwoko, 1993. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia-Australia Eastern University Project, Universitas Mataram. Mataram.
- Santoso, B.H. 1998. *Toga 2: Tanaman Obat Keluarga*. Kanisius. Yogyakarta.

- Setiasih, I.S. 1999. Kajian Perubahan Mutu Salak Pondoh dan Manggis Arumanis Terolah Minimal Berlapis Film Edible Selama Penyimpanan. *Disertasi*. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana, IPB. Bogor.
- Simson, S.P & Straus, M.C. 2010. *Post-harvest Technology of Horticultural Crops*. Oxford Book Company. Jaipur (IN).
- Sudarmadji, S., Suhardi & B. Haryono. 1984. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, S., Inkorisa, D., & Hermansyah, D. 2018. Pelilinan efektif memperpanjang masa simpan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) 'kristal'. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 9(1) : 19-26.
- Suyanti, S.S. 1993. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Wibisono, B. 2004. *Uji Daya Simpan Nanas Tainung 11 (untuk Fresh Fruit) pada Suhu Kamar*. PT.GGP. Lampung Tengah.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press. Bogor.
- Wrasiati, L.P., Sutardi., dan Darmadji P. 2001. Pelapisan lilin sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas buah salak (*Salacca edulis Reinw*) Bali. *Mediagama* III: 54-66.
- Setiawan, B. 2016. Daya Hambat Konsentrasi Enzim Bromelin Dari Ekstrak Bonggol Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) Terhadap *Streptococcus sanguinis*. *Skripsi*. Universitas Hasanudin, Makasar.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.