

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1990. *Official Methods of Analysis (14th ed)*. Association of Analytical Chemists. Washington.
- AOAC. 1999. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Arisman. 2012. *Keracunan Makanan*. Buku Ajar Ilmu Gizi. EGC. Jakarta.
- Barus, A. 2008. *Agroteknologi Tanaman Buah-buahan*. USU-Press. Medan.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. & Wootton, M. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemahan: Purnomo H. dan Adiono. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta
- Budiawan, S., Ade, S., & Hendra, A.P. 2016. Perlakuan Dingin untuk Disinfestasi *Bactrocera* spp. pada Buah Melon. *Laporan Ilmiah Hasil Uji Terap*. Balai Uji Terap Teknik dan Metode Karantina Pertanian. Badan Karantina Pertanian. Kementerian Pertanian RI.
- Camper, A.K. & McFeters, G.A. 1979. Chlorine injury and the enumeration of waterborne coliform bacteria. *Applied and Environmental Microbiology* 37 (3): 633-641.
- Cords, B.R. & Dycdhala, G.R.. 1993. *Antimicrobials in Foods 2nd edition Revised and Expanded*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Dalal, V.B., Eipeson, W.E., & Singh, N.S. 1991. *Wax Emulsion for Fresh Fruits and Vegetable to Extended Their Storage Life*. Ind. Food Packer 25 (5).
- Demam, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB. Bandung.
- Desniar, D., Poernomo, & Wijatur, W. 2009. Pengaruh konsentrasi garam pada peda ikan kembung (*Rastrelliger Sp.*) dengan Fermentasi Spontan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 12 (1): 73 –87.
- Desrosier, N.W. 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga)*. Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dwiari., Asadayanti, S.R., Nurhayati, D.D., Sofyaningsih, M., Yushayanti, S.F.A.R., & Yoga, I.B.K.W. 2008. *Teknologi Pangan*. Jilid 1. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.

- Elmoslemany, A.M., Keefe, G.P., Dohoo, I.R., Witchel, J.J., Stryhn, H., & Dingwell, R.T. 2010. The association between bulk tank milk analysis for raw milk quality and on-farm management practices. *J Essentials of Food Microbiology*, 95(1-2): 32-40. Abstract (On-line). <https://doi.org/10.1016/j.prevetmed.2010.03.007> diakses 20 Juni 2019.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Haastuti, Utamisri. 2008. *Petunjuk Praktikum Mikrobiologi*. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Hadiati, S. & Indriyani. N. L. P. 2008. *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika Solo. Solo.
- Hajare, S., Dolane, V., Shasidar, R., Saroj, S. S., Sharma, A., & Bandekar. 2006. Radiation processing of minimally processed pineapple *Ananas comosus*: Effect on nutritional and sensory quality. *J.Food Science* 71(6): 501–505. Abstract (On-line). <https://doi.org/10.1111/j.1750-3841.2006.00116.x> diakses 15 April 2019.
- Haryanto, E. & Hendarto, B. 1996. *Nenas*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Hasbi, Daniel S., & Juniar. 2005. Masa simpan buah manggis (*Garcinia mangostana L.*) pada berbagai Tingkat Kematangan, Suhu, dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XVI. 199-205s.
- Helmiyati A.F. & Nurrahman. 2010. Pengaruh Konsentrasi Tawas terhadap Pertumbuhan Bakteri Gram Positif dan Negatif. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01. Universitas Muhammadiyah Semarang. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan. Abstract (On-line). <http://doi.org/10.261714/jpg.1.1.2010.%25p> diakses pada 15 Juni 2019.
- Hidayat, N. & Elfi, A.S. 2006. *Membuat Pewarna Alami*. Cetakan Pertama. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Hong, S. & Kim, D. 2004. The effect of packaging treatment on the storage quality of minimally processed bunched onions. *International Journal of Food Science and Technology* 39, 1033 – 1041.
- Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Appearance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.
- Hricova, D., Stephan, R., & Zweifel, C. 2008. Electrolyzed water and its application in the food industry. *Journal of Food Protection*, vol. 71 (9) hal 1934-1947.

- Indarti. (2009). Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* pada Media yang Ditambah Garam Dapur. *Karya Tulis Ilmiah*. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Kader, A.A. 1992, *Postharvest Technology of Horticultural Crop*. Publication 3311. Davis.University of California. USA.
- Lubis, L.M. 2008. Pelapisan Lilin Lebah untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan pada Suhu Kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera utara. Medan.
- Lukman, D. W. 2009. Ancaman patogen pada pangan asal hewan. *Food Review*. 4 (5): 42-47.
- Mahdavi, R., Nikniaz, Z., Rafraf, M., & Jouyban, A. 2010. Determination and comparison of total polyphenol and vitamin c contents of natural fresh and commercial fruit juices. *Pak J Nutr*. 9:968-972.
- Makarti, A. 2007. Pembuatan Manisan Kering dari Rumput Laut. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Maturin, L. & Peeler, J.T. 2001. *Bacteriological Analytical Manual Online*. Center for Food Safety and Applied Nutrition. U.S. Food and Drug Administration. USA.
- Mishra, B., Khatkar, B.S., Garg, M.K., & Wilson, L.A. 2010. Permeability of edible coatings. *Journal of Food Science and Technology* 47(1): 109-113. <http://10.1007/s13197-010-0003-7> diakses pada 12 April 2019.
- 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 Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muliansyah. 2004. Kajian penyimpanan buah manggis (*Garcinia mangostana* L) terolah minimal dalam kemasan atmosfer termodifikasi. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nasrin, T.A.A., Molla, M.M., Hossain, M.A., Alam, M.S., & Yasmin, L. 2008. Effect of Postharvest Treatments on Shelf Life and Quality of Tomato. *Bangladesh Journal of Agricultural Research* 33(3): 579–585. <http://10.3329/bjar.v33i4.2291> diakses pada 12 April 2019.
- Pantastico, Er.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Pardede, E. 2009. Buah dan sayur olahan secara minimalis. *Jurnal ISSN 0853 0203*. 17(3): 245-254. <http://repository.uhn.ac.id/handle/123456789/2211> diakses pada 12 April 2019.
- Park, H.J. 1999. Development of advanced coatings for fruits. *Trends in Food Science and Technology* 10:254-260. [Http://doi.org/10.1016/S0924-2244\(00\)00003-3](Http://doi.org/10.1016/S0924-2244(00)00003-3) diakses pada 12 April 2019.
- Paull, R.E. 1997. Pineapple. In Mitra, S. (Editor). *Post Har-vest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits*. CAB International, Oxford, UK, 123–144.
- Plotto, A. & Narciso, J.A. 2006. Guidelines and acceptable postharvest practices for organically grown produce. *Horticulture Science* 41(2): 287 – 291. <https://doi.org/10.21273/HORTSCI.41.2.287>
- Purnawijayanti, Hiasinta. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwoko. B.S. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern University Project. 187 hal.
- Rahayu, P. W., 1992. *Teknologi Fermentasi Produk Perikanan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Rismunandar. 1990. *Membudidayakan Tanaman Buah-Buahan*. Penerbit Sinar Baru. Bandung.
- Riza, I. D. 2004. Kajian pelilinan dalam penyimpanan manggis segar (*Garcinia mangostana* l.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rozaq, M. A.2011. Pengaruh Konsentrasi Lilin dan Lama Pemberian Tekanan Terhadap Sifat Fisik Emulsi Lilin Sarang Lebah. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Rukmana, R. 1996. *Nanas Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ruliani, D. 2010. Pengaruh Larutan Garam Dapur Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* pada Agar Nutrien. *Skripsi*. Sekolah Tinggi Analisis Bakti Asih, Bandung.
- 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.

- Saati, E. A., Susanto., T., & Yunianta. 2002. Ekstraksi dan identifikasi pigmen antosianin bunga pacar air (*Impatiens Balsanina Linn.*). Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Ahli Teknologi Pangan Indonesia. Malang.
- Santoso, B.B. & Purwoko, B. S. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project. 187 hal.
- Sapers, G. M. 2001. Efficacy of washing and sanitizing methods for disinfection of fresh fruit and vegetable products. *Food Technol. Biotechnol.* 39(4): 305-311.
- Setianingtias, P. A. 2005. Sifat Fisik dan Organoleptik Dendeng Giling Daging Domba dengan Suhu dan Waktu Pengeringan yang Berbeda. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakat. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Setyowari, R.N., & Budiarti, A. 1992. *Pasca Panen Sayur*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Shonti, S. 2003. *Consumer perception and application of edible coatings on fresh-cut fruits and vegetables*. University College of Technology-Press, Osmania.
- Sihombing, D.T.H. 1992. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. UGM Press. Yogyakarta
- Singh, N., Singh, R. K., Bhunia, A. K., & Stroshine, R. L. 2002. Effect of inoculation and washing methods on the efficacy of different sanitizers against *Escherichia coli* on lettuce. *Food Microbiol.* 19, 183–193.
- Siregar, F. 1998. Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Manisan Buah Mangga Udang. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Soediby, M.T. 1992. Pengaruh Umur Petik Buah Nanas Subang Terhadap Mutu. *Jurnal Hortikultura*. 2: 36–42.
- Sudarmadji, S. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sunaryono. 1989. *Budidaya Buah-buahan*. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Supapvanich, S., Boon-Lha, K., & Mhernmee, N. 2011. Quality attribute changes in intact an fresh-cut honeydew melon (*Cucumis melo* var. *inodorus*) cv. ‘Honey World’ during storage. *Kasetsart J. Nat. Sci.* 45: 874 – 882.

- Supardi, I. & Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Surhaini, Indriyani. 2009. Pengaruh Jenis Plastik dan cara Kemasan terhadap Mutu Tomat Selama dalam Pemasaran. *J Agro13* (2): 44-50.
- Tajul, I., Sutrisno., & Titi, C.S., Pengaruh kemasan starch-based plastik (bioplastik) terhadap mutu tomat dan paprika selama penyimpanan dingin. *J Tek Ind Pert*, 22(3): 189-197
- Turkmen, O. Sensoy, S. Erdal, I. & Kabay T. 2002. Effect of calcium on the emergence and seedling of tomatoes grown in salty growing media conditions. Yüzüncü Yıl University. *Journal Agric. Sci.* 12. P. 53-57.
- Vega-Galvez, A., Lemus-Mondaca, R., Bilbao-Sainz, C., Fito, P., Andres, A., 2008. Effect of air drying temperature on the quality of rehydrated dried red bell pepper (var. Lamuyo). *Journal of Food Engineering* 85, 42-50.
- Waluyo, L. 2004. *Mikrobiologi Umum Edisi Pertama*. UMM Press. Malang.
- Watson, J.D. Tooze, J dan Kurtz, D.T. 1988. *DNA Rekombinan: Suatu Pelajaran Singkat*. Erlangga. Jakarta.
- Whiting, G. C. 1970. Sugars. In Hulme, A.C. (Ed.). *The biochemistry of fruits and their products*. Academic Press, London and New York.
- Wills, R.B.H., McGlasson, B., Graham, D. & Joyce, D. 1998. *Postharvest. Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 4th ed. University of New South Wales. Sydney.
- Winantikaria, W. 2007. Pengaruh Raptor terhadap Pembungaan dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Nenas (*Ananas comosus L Merr*). *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, IPB. Bogor.
- Winarno, F. G & Aman, M. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia pustaka utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. & Laksmi, B.S. 1974. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Ghalia Indonesia. Jakarta.
- Zoffoli, J.P., Latorre, B.A., Daire, N. & Viertel, S. 2005. Effectiveness of chlorine dioxide as influenced by concentration, pH, and exposure time on spore germination of *Botrytis cinerea*, *Penicillium expansum* and *Rhizopus stolonifer*. *Ciencia e Investigacion Agraria* 32 (3): 142 – 148. <http://dx.doi.org/10.7764/rcia.v32i3.1300> diakses pada 12 April 2019.