

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Assosiation of Official Analytical Chemist. 2005. *Official Methods of Analysis. Assosiation of Official Analytical Chemist.* Benjamin Franklin Station, Washington.
- [Balitbangtan] Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian. 2012. *Varietas Jeruk Unggulan Nasional Siap Menggilas Buah Impor.* Kementerian Pertanian, Jakarta.
- AAK. 1994. *Budidaya Tanaman Jeruk.* Kanisius, Yogyakarta.
- Agniati, K. I. 2017. *Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi ( Fragaria) Selama Penyimpanan.* Skripsi. Fakultas Teknik, UNPAS, Bandung.
- Ahmad, U., Darmawati, E., & Refilia, N. R. 2014. Kajian metode pelilinan terhadap umur simpan buah manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 19(2), 104–110.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2), 68–74.
- 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. *Jurnal Hortikultura*, 25(3), 257.
- Ashari, S. 1992. *Citrus reticulata Blanco.* In : RE Coronel, E. W. M. Verheij (eds). *Plant Resources of South East Asia. No. 2, Edible Fruits and Nuts.* PROSEA, Bogor
- Atmaja, I. B. W. M., Gunam, I. B. W., & Wrasiati, L. P. 2015. Aplikasi pelapisan dengan emulsi asam oleat, asam stearat, dan asam palmitat dalam pengawetan buah salak bali segar. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroinsudtri*, 3(4), 113–118.
- Badan Pusat Statistik 2019. 2019. *Statistik Indonesia 2019.* Badan Pusat Stastistik, Jakarta.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. 2017. Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Agritech*, 37(3), 280–287.

- 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.
- Fitri, K., & Harmadi. 2017. Analisis kontras optis lapisan lilin lebah pada buah tomat dengan metode *Laser Speckle Imaging*. *Jurnal Fisika Unand*, 6(1), 53–60.
- Furness, C. 1997. *How to Make Beeswax Candles*. British Bee Publ, Geddington UK
- Gautama, Y. A., Efendi, D., & Matra, D. D. 2019. Aplikasi ethepon dan lilin lebah dalam upaya degreening dan perpanjangan umur simpan buah Jeruk Keprok Garut (*Citrus reticulata* L.). *Bul. Agrohorti*, 53(9), 1689–1699.
- Hanafiah, K. A. 2012. *Rancangan Percobaan Teori & Aplikasi Edisi Ketiga*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Harahap, I. S. 2018. Kajian analisis pelilinan terhadap sifat fisik-kimia jeruk keprok di kabupaten tapanuli selatan. *EKSAKTA Jurnal Penelitian dan Pembelajaran MIPA*, 3(1), 48–55.
- Harris, D. C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis 5th ed* (5th ed.). W H Freeman and Company, New York (US).
- Harun, N., Efendi, R., & Hasibuan, S. H. 2012. *Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*)*. Tesis. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hasimi, N. R., Poerwanto, R., & Suketi, K. 2016. Degreening buah jeruk siam (*Citrus nobilis*) pada beberapa konsentrasi dan durasi pemaparan etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 7(2), 111.
- Hassan, Z. H., Lesmayati, S., Qomariah, R., & Hasbianto, A. 2014. Effects of wax coating applications and storage temperatures on the quality of tangerine citrus (*Citrus reticulata*) var. Siam Banjar. *International Food Research Journal*, 21(2), 641–648.
- Hidayah, T. 2013. Kajian Pelilinan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Pepaya Callina. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hidayat, T., Ivanti, L., & Mikasari, W. 2018. Pengaruh kosentrasi edible coating sarang lebah terhadap susut bobot, tekstur, dan TPT jeruk RGL selama penyimpanan. *AGRITEPA*, V(1), 1–18.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh tingkat kematangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah terong belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 2(1), 14.

- Kartasapoetra, G. 1994. *Teknologi Penyuluhan Pertanian*. Bina Aksara, Jakarta.
- Kementerian Pertanian RI, I. 2018. *Sejuta Benih Keprok Unggul Untuk Rakyat*. 2018. <http://www.pertanian.go.id/home/?show=news&act=view&id=3273> (online). Diakses 7 September 2019.
- Mahmudah. 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, Bogor.
- Marlina, L., Purwanto, Y. A., & Ahmad, U. 2014. Aplikasi pelapisan kitosan dan lilin lebah untuk meningkatkan umur simpan salak pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 2(1), 65–72.
- Meindrawan, B., Suyatma, N. E., Muchtadi, T. R., & Iriani, E. S. 2017. Aplikasi pelapis bionanokomposit berbasis karagenan untuk mempertahankan mutu buah mangga utuh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(1), 89–97.
- Mikasari, W., Hidayat, T., & Ivanti, L. 2015. Mutu organoleptik dan nilai tambah sari buah jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* sp.) berbulir dengan ekstraksi dan penambahan pewarna. *Jurnal Agroindustri*, 5(2), 75–84.
- 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.
- Nurhayati, Y., Rahayu, A., & Ramdani, H. 2015. Karakteristik pascapanen buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) selama penyimpanan dengan pelapisan shellac. *Jurnal Agronida*, 1(2), 106–118.
- Pantastico, E. B. 1986. *Fisiologi Pascapanen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rahayu, E. S. 2012. Kajian Kualitas Jeruk Keprok Garut (*Citrus reticulata* L) Pada Tiga Lokasi Berbeda di Kabupaten Garut. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rosalina, Y., Widayati, S., Rohana, A., & Prihantoro, J. 2015. Application of edible coating on rimau gerga lebong orange (RGL orange) at room temperature storage. *International Seminar on Promoting Local Resources for Food and Health*, 12–13.
- Sarwono, B. (1988). *Jeruk dan Kerabatnya*. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

- Setyaningsih, D., Anton, A., & Maya, P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press, Bogor.
- Soelarso, B. 1996. *Budidaya Jeruk Bebas Penyakit*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk 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.
- Tim Mekarsari, I. (2010). *Ensiklopedia Buah Jeruk*. PT. Gramedia Widiasarana Indonesia, Jakarta.
- Utomo, I. M. S. 2006. Pengendalian organisme pengganggu pascapanen produk hortikultura dalam mendukung GAP. *Pemberdayaan Petugas Dalam Pengelolaan OPT Hortikultura Dalam Rangka Mendukung GAP*. Departemen Pertanian, Dirjen Hortikultura, Direktorat Perlindungan Tanaman, Bali, 3-8 Juli 2006.
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C retention and acceptability of orange (*Citrus nobilis* Var. *Microcarpa*) juice during storage in refrigerator. *Jurnal AgriSains*, 1(1), 50–55.
- Widaningrum, Miskiyah, & Winarti, C. 2015. *Edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan antimikroba minyak sereh pada paprika: preferensi konsumen dan mutu*. *Agritech*, 35(1), 53–60.
- Wills, R., B. M., Graham, D., & Joyce, D. 2007. *Postharvest: An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals* (2nd ed.). University of New South Wales, Sydney.
- Winarno, F. G. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. PT. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Zulkarnain. 2009. *Dasar-dasar Hortikultura*. Bumi Aksara, Jakarta.