

DAFTAR PUSTAKA

- Abrol, D.P., 1997. *Bees and Beekeeping in India*. Kalyani Publisher, New Delhi.
- Bower J.H, Jobling JJ, Patterson BD, Ryan DJ. 1998. A Method For Measuring The Respiration Rate and Respiratory Quotient of Detached Plant Tissues. *Postharvest Biol Technol*. 13:263–270
- Cahyono, B. 2012. Pertumbuhan dan Hasil Dua Varietas Tomat Akibat Perlakuan Jenis Pupuk. *Jurnal Floratek*. 7:76 – 84
1998. Tomat Budidaya dan Analisis Usaha Tani. Kanisius, Yogyakarta
- Chiang, N. and Lee, N., 1983. The Effect of Washing and Chemical Treatment Upon The Rates of Respiration and Decay of Detached Bananas. *Taiwan Univ. Coll. Agric. Spec. Publ*. No. 13.
- Departemen Pertanian, Direktorat Jendral Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2006. *Pedoman Penanganan Pascapanen Buah*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan R.I. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan R.I. Bhratara.
- Didit. 2010. *Cara Budidaya Tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. <<http://tani.blog.fisip.uns.ac.id/2010/11/24/cara-budidaya-tomat-lycopersicon-esculentum-mill/>>. Diakses pada tanggal 9 November 2016.
- Firmanto, B.H. (2011). *Sukses Bertanam Tomat Secara Organik*. Bandung: Angkasa. Hal.10-11.
- González-Aguilar. G.A. 2004. *Pepper: In The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Crops. Agriculture Handbook*. Beltsville Department of Agriculture-Agricultural Research Service
- Grierson, G and A.A. Kader. 1986. Fruit Ripening and Quality. Dalam The Tomato Crop. Atherton, J.G. and J.Rudich (eds). Chapman and Hall. New York
- Hardiwiyo, S., 1978. *Pedoman Pemeliharaan Tawon Madu*. Pradnya Pramita, Jakarta.
- Iflah, Tajul. 2013. “Aplikasi *Starch-Based Plastics* (Bioplastik) Sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultura (Tomat dan Paprika”. *Tesis. Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor*. Bogor

- Kalattukudy, P.E., 1976. *Chemistry and Biochemistry of Natural Waxes*. Di dalam Gunstone, F.D., K.H. Jhon, and B.P. Fred, 1995. *The Lipid Handbook*. Chapman and Hall, New York.
- Kays, S. J. 2006. A Perspective on Postharvest Horticulture. *Hortscience*, 38(5) <http://ucce.ucdavis.edu/files/datastore/234-57.pdf>. diakses pada 15 Januari 2016.
- Lubis, L. M. 2008. Pelapisan lilin lebah untuk mempertahankan mutu buah selama penyimpanan pada suhu kamar. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera utara. Medan.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas 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
- Mulokozi, G. 1995. Carotenoid Content of Thermally Processed Tomato Based Food Product. *Journal Agric Food Chem*. 43:579-586
- Nunes MCN. 2008. *Color Atlas Postharvest Quality of Fruits and Vegetables: Solanaceous and other fruit vegetables*. USA: J Wiley & Sons, Ltd.
- Nyanjage MO, Nyalala SPO, Illa AO, Mugo BW, Limbe AE, Vulimu EM. 2005. Extending Post-Harvest Life of Sweet Pepper (*Capsicum annum* L. 'California Wonder') with Modified Atmosphere Packaging and Storage Temperature. *Agricultura Tropica et Subtropica* 38 (2): 28-32.
- Pantastico, Er. B., T. K. Chattopadhyay, dan H. Subramanyam. 1986. Penyimpanan dan operasi penyimpanan secara komersial, hal. 495-536. Dalam: E. R. B. Pantastico (Ed.). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Universitas Gajah Mada Pres. Yogyakarta.
- _____. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan Dan Sayuran Tropik Dan Subtropik*. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Universitas Gadjadara Press. Yogyakarta
- _____. 2000. Ketahanan Kadar Vitamin C Dan Kehilangan kadar air Pada Cabai Merah Besar (*Capsicum annum*) Dengan Berbagai Jenis Kemasan. *Partner*, 20(2) 165-171.
- _____. 2014. F Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 19(2) 104-110

- Pitojo, S, 2005. *Benih Tomat*. Kanisius, Yogyakarta
- Purwokol, B dan Suryana, K. 2000. Efek Suhu Simpan dan Pelapis terhadap Perubahan Kualitas Buah Pisang Cavendish. *Agron*. 28(3):77-84
- Riza, I. D. 2004. Kajian pelilinan dalam penyimpanan manggis segar (*Garcinia mangostana* l.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Safaryani, N. Sri Haryanti. Endah D. H. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin c brokoli (*Brassica oleracea* L). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Biologi FMIPA. Universitas Diponegoro Press. Semarang
- Salunkhe, D.K. and B.B Desai. 1984. *Postharvest Biotechnology of Vegetables*. Volume I. CRC Press, Inc., Boca Raton, Florida.
- Samad, M. Yusuf .2006. Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Hortikultura. *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia* 8(1):31-36
- Sampaio SA, Bora PS, Holschuh HJ, Silva SM. 2007. Postharvest Respiratory Activity and Changes in Some Chemical Constituents During Maturation of Yellow Mombin (*Spondias mombin*) Fruit. *Cienc Tecnol Aliment*.27(3) 511-515
- Santika, A. 1999. *Agribisnis Buah Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sarwono B. 2001. *Kiat Mengatasi Permasalahan Praktis Lebah Madu*. Cetakan Pertama. Jakarta : PT . Agro Media Pustaka.
- Satuhu, S.2003. Pengaruh penggunaan lapisan edible (edible coating), kalsium klorida dan kemasan plastic terhadap mutu nanas (*Ananas comonus*) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 17(4) 86-95
- Sihombing, D.T.H., 1992. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Tranggono, R.I.S dan Latifah, F. (2007). *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Hal. 7-8, 93-96.
- Tugiyono, H. 2005. *Bertanam Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Warisno, 1996. *Budidaya Lebah Madu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Pustaka Utama, Jakarta.

- _____ .2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor
- _____ . 2008.*Kimia Pangan dan Gizi: Edisi Terbaru*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Walker, J.N. dan Hellickson, M.A 1983.*Ventilation of Agricultural Structures*. The American Society of Agricultural Engineers, Michigan, USA.
- Weichman J. 1987. Postharvest Physiology of Vegetables. Faculty of Agriculture Science. Vegetable Crops Science Institute. Technical University of Munich. Feising- Weihenstephan, Federal Republic of Germany.
- Wills, R.H.H., Lee, T.H., Graham, D., Mc. Glasson, W.B. and E.G. Hall. 1981. Postharvest. An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. New South Wales University Press Ltd., Kensington
- Wiryanta,W.T.B, 2004. *Bertanam Tomat*. Agromedia Pustaka, Jakarta.