

DAFTAR PUSTAKA

- Amarta. 2009. *Strawberry on Farm*. www.strawberryfield.wordpress.com Diakses pada tanggal 15 April 2017.
- Ashari, S. 2006. *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. CV Andi Offset. Yogyakarta. 150 hal.
- Badan Pusat Statistik. 2015. Produksi Sayuran di Indonesia. (On-line) http://www.bps.go.id/tab_sub/view.phpkat=3&tabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=70. Diakses pada tanggal 3 Juni 2017.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta..
- Cahyono, B. 2001. *Kubis Bunga dan Broccoli*. Kanisius. Yogyakarta.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1981. *Kandungan Gizi pada Stroberi*. Jakarta.
- Firman. 2012. *Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus Pada Penyimpanan Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Linn)*. Program Studi Keteknikan Pertanian Jurusan Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Fitriani, M. L. 2009. *Budi Daya Tanaman Kubis Bunga (*Brassica Oleraceae* Var *Botrytis* L.) Di Kebun Benih Hortikultura (Kbh) Tawangmangu*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Floros, J.D. and V. Gnanasekharan. 1993. *Shelf life prediction of packaged foods: chemical, biological, physical, and nutritional aspects*. G. Chlaralambous (Ed.). Elsevier Publ., London.
- Hanlon, J. F. 1971. *Hand book of Package Engineering*. Mc. Graw Hill Book Co., New York.
- Hardeburg, R. E. 1975. Dasar-dasar Pengemasan. Di dalam E. B. Pantastico. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah Kamaryani. UGM Press, Yogyakarta.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. *Tesis*. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro.

- 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.
- Harun, N.R.E, 2012. Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizuz*). *Skripsi*. Universitas Riau.
- Hyodo. 1991. Indikasi Penyakit Pasca Panen dan Kerusakan pada Buah Jeruk. (*On-line*). <http://www.scribd.com/doc/92232938/Indikasi-Penyakit-Pasca-Panen-Dan-Kerusakan-Pada-Buah-Jeruk> diakses 12 Mei 2017.
- IFST [Institute of Food Science and Technology]. 1974. Shelf life of food. *J. Food Sci.* 39: 861–865.
- Kader A.A. 1986. *Biochemical and Physiological Basic for Effect of Controlled and Modified Atmosphere on Fruit and Vegetables*. *Food Tech.* 90 (50) : 99-104.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Mahmudah I. 2008. Memperpanjang Umur Simpan Buah Manggis Segar (*Garcinia Mangostana L*) dengan Kombinasi Proses *Pre-cooling*, Pelilinan, *Strete Film Single Wrapping* pada Penyimpanan Dingin 5°C. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Miskiyah, Christina W, dan W. Broto. 2010. Kontaminasi Mikotoksin pada Buah Segar dan Produk Olahannya serta Penanggulangannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 29 (3):75-85.
- Muchtadi, Deddy. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB, Bogor.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Musaddad, D. 2011. Penetapan Parameter Mutu Kritis untuk Menentukan Umur Simpan Kubis Bunga diolah Minimal *fresh-cut*. *Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*. vol 3. no 1. hal 46-55.
- Pantastico, Er. B., 1986. *Susunan Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. Penerjemah Kamariyani. UGM Press, Yogyakarta.
- Pracaya, 2000. *Kol alias kubis*. Penebar swadaya. Jakarta.

- Rinanto, Sigit. 1993. Studi Pengemasan dan Penyimpanan Apel dengan Sistem Atmosfer Termodifikasi. *Skripsi* Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Robertson, G. L. 1993. *Food Packaging : Principles and Practice*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Rochman.2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rosyid. 2012. Penyimpanan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis reinw.*) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, R. 1994. *Kubis bunga, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sakata Seed. 2017. Varietas Incline. (on-line). <http://sakata.co.za/project/incline-f1-hybrid-cauliflower/>. Diakses pada tanggal 9 Juli 2017.
- Sastrosupadi, A. 2000. *Rancangan Percobaan Praktis Bidang Pertanian Edisi Revisi*. Kanisius. Yogyakarta. 276 hal.
- Setyadjit dan Sjaifullah. 1994. Penyimpanan Buah Manggis dalam Suhu Dingin. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 4. No. 1. hlm 64-76.
- Siagian, D. N. 2011. Pertumbuhan Dan Produksi Beberapa Varietas Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.) Pada Ketinggian Tempat Yang Berbeda. *Tesis*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. repository.usu.ac.id. Diakses pada tanggal 16 April 2017.
- Sjechnadarfuddin, Indrayanti dan Temy. 2005. *Modul Sistem Pertanian*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian. Medan.
- Sugeng, 1981. *Bercocok tanam sayuran*. Aneka ilmu. Semarang.
- Suhardi dan Yuniarti. 1996. Penggunaan poliester sukrosa untuk memperpanjang daya simpan buah apel kultivar *Romebeauty*. *Jurnal. Hort* 6(3):303-308.
- Susanto, T., dan B. Saneto. 1994. *Terknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian*. PT. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

- Syarief, R., S. Santausa dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Bioproses Pangan. PAU IPB. Bogor.
- Utama, M.H. 2007. Aplikasi Edible Film Berbahan Dasar Pektin Untuk Memertahankan Mutu Stroberi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. 49 hal.
- Wills R.H., T.H. Lee., W.B. Garham, Glasson, and E.G. Hall. 1981. *Postharvest : an Introduction to the Physiilogy and Handling of Fruit and Vegetables*. NSW Press Limited, Australia.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit Mbrion Press. Bogor. 198 hal.
- Zagory and A. A. Kader. 1988. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce*. Food Tech. 70 hal.