

DAFTAR PUSTAKA

- Alhassan, N. & Rahaman, A. 2014. Technology and application of edible coatings for reduction of losses and extension of shelf life of cantaloupe melon fruits. *International Journal of Scientific and Technology Research*, 3 (11): 241–246.
- Ali, A., M. Maqbool., S. Ramachandran & Alderson, P. G. 2010. Gum arabic as a novel edible coating for enhancing shelf- life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum L.*) fruit. *Postharvest Biol and Technol.* 58(1): 42-47.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Arzam, T.S., AR., & Baba, B. 2018. Perbedaan suhu penyimpanan terhadap mutu buah jeruk selayar. *Journal TABARO*, 2(1): 2580-6165.
- 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 Horti Indonesia*, 25(3): 257-265.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Cara Uji Derajat Keasaman Menggunakan Alat pH Meter SNI 06-6989.11-2004. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., & Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second edition*. CRC Press, London.
- Baldwin, E. A. 1999. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future*. Lancaster: Technomic Publ. Co. Inc.
- Benyamin, L. 2002. *Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan*. PT Grafindo Persada: Jakarta. (Fruits and Vegetables. Vegetables and Melons. AVI Pub., Westport, Connecticut (1rd ed.).
- Brown, R. H. 1981. *Beeswax (2rd ed.) Bee Books New and Old*. Somerset. UK.
- Burdurlu, H. S., Koca, N., & Karadeniz, F. 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.

- Darmajana. 2017. Pengaruh pelapisan dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Jurnal agritech*, 37. (3):280-287.
- Departemen Pertanian, 2012, Peraturan Menteri Pertanian No 50 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pengembangan Kawasan Pertanian, Jakarta.
- Dwiarsih, B. 2009. Kajian pemberian sitokinin dan lapisan lilin dalam penyimpanan buah manggis (*Garcinia Mangostana l.*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- El-Anany, A. M., Hassan, G.F.A., & Rehab Ali, F. M. 2009. Effects of edible coatings on the shelf-life and quality of anna apple (*Malus domestica Borkh*) during cold storage. *Journal of Food Technology*, 7(1): 5-11
- Faramade, O. 2007. Kinetics of Ascorbic Acid Degradation in Commercial Orange Juice Produced LoCally in Nigeria. *African Crop Science Conference ProCeedings*, 8 : 1813 –1816.
- Ferdiansyah., Tamrin., & Oktafri. 2014. Pengaruh media penyimpanan (biji plastik) terhadap umur simpan wortel segar (*daucus carrota l.*) *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2): 111- 118.
- Fikrinda, W., Susanto, S.D., Efendi, M., & Melati. 2015. Study on fruit quality of selected Seeded pummelo cultivars and its relationship with antioxidant activity content during storage period. *Agrivita*. 37(3): 210-219.
- Gasversz, V. 1991. *Metode Perancangan Percobaan untuk Ilmu-Ilmu Teknik dan Biologi*. Armico, Bandung.
- Gojmerac, W.L.1980. *Bees, Beekeeping, Honey and Pollination*. Avi Publishing company. Inc. Westport. Connecticut University of Wisconsin. Madison. Wisconsin.
- Gretchen, E. 2002, *Tropical products transport hand book*. U.S Department of Agriculture, Washington DC.
- Hall, C.W., Hardenburg, R.E., & Pantastico, Er. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. UGM Press. Yogyakarta.
- Handoko, D. D., Napitupulu, B., & Sembiring, H. 2005. Penanganan pascapanen buah jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Teknoigi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara . (ID): 486-497.
- Hartanto, R. & C. Sianturi. 2008. Perubahan kimia fisika dan lama simpan buah pisang Muli dalam penyimpanan atmosfer pasif. *Prosiding Seminar*

Nasional Sains dan Teknologi-II Universitas Lampung, 17-18 November 2008. IX-107—IX-115.

Hassan, Z.H., Lesmayati, S., Qomariah, R. & Hasbianto, A. 2014. Effects of wax coating applications and storage temperatures on the quality of tangerine citrus. *International Food Research Journal*, 21 (2): 641-648.

Helmiyesi., Hastuti, R.B., & Prihastanti, E., 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C Pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microCarpa*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 16 (2) : 33-37.

Hutabarat, B. & Setyanto, A. 2007. Komoditas Jeruk Indonesia Di Persimpangan Jalan Pasar Domestik Dan Internaional. *Prosiding Seminar Nasional Jeruk*. Yogyakarta.

Hutching, J. B. 1999. *Food Color and Apearance*. Marylan: Aspen publisher Inc.

Imleda, S. H. 20018. Kajian analisis pelilinan terhadap sifat fisik-kimia jeruk keprok di kabupaten tapanuli selatan. *Jurnal Penelitian: Program Studi Agroteknologi Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 3(1)

Isa, M. S. & Y. Pradana. 2008. Flower Image Retrieval Berdasarkan Color Moments, Centroid-Contour Distance dan Angle Code Histogram. *Konferensi Nasional Sistem dan Informatika Bali*, 108 (57): 321-326.

Kader, A. A. 1992. *Postharvest biology and technology*. In A. A. Kader (Ed.). *Postharvest Technology of Horticulture Crops*. Agriculture and Natural Resources Publication, Univ. of California. Barkeley.

Kaewsuksaeng, S. 2014. Postharvest heat treatmen delays chlorophyll degradation and mantains quality in Thai lime (*Citrus aurantifolia Swingle cv. Paan*) fruit. *J. Postharvest Biology and Technology*. 100:1-7.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2015. Renstra Kementan Tahun 2015-2019. <http://epublikasi.pertanian.go.id/arsip-informasi-ringkas/141-informasi-ringkas-hortikultura/214-info-ringkas-jeruk-maret-2013>. [30 Agustus 2019].

Kementerian Pertanian. 2011. *Budidaya Jeruk Bebas Penyakit*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Timur. Jakarta.

Lara, I., B. Belge., & L. F. Goulou. 2013. The fruit cuticle as a modular of postharvest quality. *J. Postharvest Biology and Technologi*, 87:103-112

Lakitan, B. 2002. *Dasar-Dasar Fisiologi Tumbuhan*. PT Grafindo Persada: Jakarta. *Fruits and Vegetables, Vegetables and Melons (1st ed.)*. (AVI Pub. Westport, Connecticut.)

- Li, X., Zhu, H., Wang, X., Lin, H., & Lin, W. Chen. 2018. Postharvest application of wax controls pineapple fruit ripening and improves fruit quality. *Postharvest Biol and Tech*, 136: 99-110.
- Mangaraja, S., Goswamib, T.K., Giri, S.K., & Tripathia, M.K. 2012. Permselective MA packaging of litchi (cv. Shahi) for preserving quality and extension of shelf-life. *J. Postharvest Biology and Technology*.
- Lownds, N.K., Banaras, M., & Bosland, P.W. 1993. Relationship between Postharvest Water Loss and Physical Properties of Pepper Fruits. *J. Horti*, 35(2) : 54-60.
- Mardalena, I. 2017. *Dasar - Dasar Ilmu Gizi Dalam Keperawatan*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Martasari, C & Mulyanto, H. 2008. Teknik Identifikasi Varietas Jeruk. *Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika*, Jawa Timur.
- Matondang, D., Lubis, Z., & Nurminah, M. 2014. Studi pembuatan selai coklat kulit pisang barangan. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 2(2): 111-116.
- 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) : 89-96.
- Muchtadi, T.R. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. ALFABETA: IPB. Bogor
- Muchtadi. 1992. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati*. Jurusan THP IPB: Bogor.
- Mulyadi. 2015. Pemanfaatan nanas (*ananas comosus* L.) Subgrade sebagai *fruit leather* nanas guna mendukung pengembangan agroindustri di kediri. Kajian penambahan karagenan dan sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2). Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Munson. 1991. *Analisis Farmasi Metode Modern*. Parwa B. Airlangga University Press, Surabaya. 334-89.
- Musdalifah, N., Purwanto, Y. A., & Poerwanto, R. 2016. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap warna jeruk siam pontianak setelah degreening. *Journal of Agro-based Industry*.
- Nasution, I. S., Yusmanizar., & Melianda. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (*edible coating*), kalsium klorida dan kemasan plastik terhadap mutu nanas (*Ananas comosus Merr.*) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(2): 1-6.

- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Lapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah nenas (*Ananas comosus L. Merr*). *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor.
- Pantastico, E.R.B. 1997. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. (Terjemahan dari: *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*) (4rd ed.). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pantastico, Er. B., 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pantastico, Er 1993. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika. (Diterjemahkan Oleh Karmariyani). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pracaya .2003. *Jeruk Manis Varietas Budidaya, Dan Pascapanen*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Qomariah, R., Hasbianto, A., Lesmayati, S., & Hasan, H. 2013. Kajian Prapanen Jeruk Siam (*Citrus Suhuiensis Tan*) Untuk Ekspor. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan (ID): 417-430.
- Ramadhani, N., Purwanto, Y. A., & Poerwanto, R. (2015) Pengaruh Durasi Pemaparan Etilen dan Suhu Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Jeruk Siam Banyuwangi. *Jurnal Horti Indonesia*, 25(3), 277-286.
- Rismunandar. 1990. *Berwiraswasta dengan Beternak Lebah*. Penerbit Sinar Baru, Bandung.
- Roosmani, A.B., 1975, Percobaan Pendahuluan terhadap Buah-buahan dan Sayur-sayuran Indonesia, *Buletin Penelitian Hortikultura*, LPH Pasar Minggu, Jakarta, 3(2):1721.
- Sabari. 2006. Tingkat kematangan panen buah nenas sampit untuk konsumsi segar dan selai. *J.Hort*, 16(3):258-266.
- Safaryani, N., Haryanti, S. E. D., & Hastuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 15(2): 39-46.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R., & Mayasti, N. K. I. 2015. Evaluasi mutu fisikokimia dan organoleptik modifikasi kue satu berbasis tepung pisang. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*.
- Sarwono. 1994. *Budidaya Tanaman Jeruk*. Bumi Aksara. Jakarta.

- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh jenis bahan pengemas terhadap kualitas produk cabai merah (*Capsicum annum L.*) segar kemasan selama penyimpanan dingin. *Tesis*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sihombing, D.T.H. 1992. *Ilmu Ternak Lebah Madu*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Sukardi., & Haryono, B. 1981. Analisa bahan makanan dan pertanian. Liberty Yogyakarta bekerjasama dengan pusat pangan dan gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Akademika, Yogyakarta.
- Taruna, S. & Basri, B. 2018. Perbedaan suhu penyimpanan terhadap mutu buah jeruk selayar. *Journal TABARO*, 2(1).
- Utama, I. M. S., Yohane, S., Puja, I. A. R. P., & Antara, N. S. 2011. Kajian atmosfer terkendali untuk memperlambat penurunan mutu buah mangga arumanis selama penyimpanan. *J Hort Indonesia*, 2(1) : 27-33.
- Wahyudi, A. & Dewi, R. 2017. Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semanga hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1): 17-25.
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C retention and acceptability of orange (*citrus nobilis var. Microcarpa*) juice during storage in refrigerator. *Jurnal Agri Sains*, 1(1) : 2086-7719.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D., & Joyce, D. 2007. *Postharvest, anintroduction to the physiology and handling of fruits, vegetables andornamentals (4rd ed.)*. New South Wales University Press, Sydney.
- Wills, R.A.H., Lee, D. T. H., Graham, W.B., & Mc Glasson, E.G. Hall. 1981. *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and vegetables*. New South Wales University Press, Sydney.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M-brio Pres, Bogor.
- Winarno, F.G. 1986. *Enzim Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F.G., & Aman, M. 1979. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Bogor
- Zuhrina. 2011. Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja (Musa Paradisiaca) Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Skripsi*. Universitas Sumatra Utara, Medan.