

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, P.R. 2009. *Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Ahvenainen, R. 2003. *Novel Food Packaging Techniques*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: Ui Press.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. 1998. *Peningkatan Kapabilitas Alat Pembuat Media Aktif dari Kalsium SilikaI*. Medan: Balai Industri.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2013. *Produksi Buah-buahan di Indonesia Tahun 2013*. Jakarta: Biro Pusat Statistik. [20 mei 2015].
- Brody, A.L., Strupinsky, E.R., Kline, L.R. 2001. *Active Packaging for Food Applications*. Lancaster Basel USA: Technomic.
- Cahyono, B. 2010. *Mengenal Guava*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Coles, R.D., McDowell., M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. Denmark: Blakewell Publishing.
- Day, B. 2002. *A Fresh Approach. Camden and Chorleywood Food Reserch Association*. Profit Through Innovation 2002 Sponsored by UPM Finesse.
- Dumadi, S.R. 2001. *Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan piang cavendish*. Jurnal Teknik dan Industri Pangan. Vol XII, No. 1, 13p - 20p.
- Gunasaraya. dan Sembiring. 2011. *Tinjauan Pustaka 2.1 Aktifitas Air (Aw) Aktivitas Air*. Unila. www.digilib.unila.ac.id/1295/8BAB%2011.pdf. [20 Desember 2015].
- Goukh, A.B.A., Shattir A.E.T., Mahdi, E.F.M. 2010. *Physico-chemucal change during growth and development of papaya fruit*. J Agric Biol. 1(5): 871 - 877.
- Kader, A.A. 1992. *Postharvest Technology og Horticulutura Crops*. US: Division of Agriculture an Natural Resource. University of California.
- Lembaga Biologi Nasional. 1980. *Buah-buahan*. Bogor: Proyek Sumber Daya Ekonomi LBN-LIPI.
- Mitra, S. 1997. *Post Harvest Physiology and Storage of Tropical and SubtropicalFruits*. New York, USA: CAB International.
- Muchtadi dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Petunjuk Laboratorium PAU. IPB.

- Pantastico, E.B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani. (penerjemah). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pratiwi, D. 2014. *Aplikasi Karbon Aktif sebagai Penyerap Etilen untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Prihatman, K. 2000. *Jambu Biji*. Jakarta: Kantor Deputi Menegritek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Rahman, A. N. 2007. *Kajian Penggunaan Sistem Kemasan Aktif Penyerap Etilen untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Alpukat (Persea americana Mill)*. [Tesis]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Road D. 2005. *What is Silica Gel; How does Silica Gel Work*. <http://www.ashirwadchemicals.com>. [25 Mei 2015].
- Sakti, 2008. *Buah Matang, Buah Masak dan Kualitasnya*. <http://www.institusi.com>. [25 Mei 2015].
- Santoso, B. 2011. *Penanganan Pasca Panen Buah*. <http://fp.unram.ac.id/data/DR.Bambang%20B%20Santoso/BahanAjar-PascapanenHortikultura/BAB-8-Pasca-Panen-Buah.pdf>. [20 Mei 2015].
- Scienclab. 2013. *Material Safety Data Sheet*. Texas: Chemicals and Laboratory Equipment. 1 p.
- Scott, K. J., W.B. McGlasson dan E. A. Roberts. 1970. *Potassium Permanganate as an Ethylene Absorbent in Polyethylene Bags to Delay Ripening of Bananas during Storage*. Aust. J. Exper. Agr. Animal Husb. (10): 237 - 240.
- Sjaifullah dan Dony A.S.B. 1991. *Formulasi Penggunaan Kalium Permanganat dan Bahan Penyerapnya untuk Pembuatan Pellet Pengikat Etilen*. J.Hort. (3): 23 - 26.
- Soedjito. 2008. *Budi Daya Jambu Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sudarmaji, S. 1996. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. PAU Pangan Gizi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Umami, D.M. 2009. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman CaCl₂terhadap Pematangan Buah Alpukat (Persea americana)*. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim.

- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan secara Organoleptik.* Departemen Pendidikan Nasional.
- Widodo S.E. 2005. *Bahan Penyerap KMnO₄ dan Asam L-askorbat dalam Pengemasan Aktif (active packaging) untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah Duku.* J Teknologi dan Industri Pertanian.
- Wills, R.H., T.H Lee., W.B. Garham., Glasson., dan E.G. Hall. 1981. *Postharvest: an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables.* Australia: NSW Limited Press.

Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura.* Bogor: M-Bario Press.

Winarno, F.G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen.* Jakarta: Sastra Hudaya.

