

DAFTAR PUSTAKA

- Albrigo, L. G dan R. D Carter. 1977. *Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing* di dalam S. Nagy, P. E. Shaw, dan M. K. Veldhuis (eds). Citrus Science and Technology Volume I. The AVI Publishing Company Inc. West Point, Connecticut.
- Almatsier. S. 2006. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Pusat.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis of Association Agriculture Chemistry*. Washington DC.
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coating for Fresh Fruit and Vegetables*. In J.M. Krochta, *et al.*, (eds). Edible Coating and Films to Improve Food Quality. P : 25-56. Tecnomi Publ. Co., Inc. Pennsylvania, USA.
- Batubara, M., 2001. Pengaruh Pelilinan Dengan Beeswax Terhadap Mutu Pepaya (*Carica pepaya*) Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Becher, P. 1965. *Emulsion Theory and Praticce*. Renhold Publishing Corporation/Maruzen Company, Tokyo.
- Broto, W. 2003. Mangga: Budidaya, pascapanen dan Tata Niaganya. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Broto, W, Yulianingsih, Dwi Amiarsi, Ridwan Thahir, Dondy A.Setyabudi, Sulusi Prabawati dan Setyadjit. 2010. Teknologi Penanganan Pasca Panen Buah Untuk Pasar. Jakarta.
- Caron, D. M., 1999. *Beeswax*. Cooperative Extention, UD.
- Celestino Dalia Vázquez, Humberto Ramos-Sotelo, Dulce María Rivera-Pastrana, Ma. Estela Vázquez-Barrios, Edmundo Mateo Mercado-Silva. 2016. *Effects of waxing, microperforated polyethylene bag, 1-methylcyclopropene and nitric oxide on firmness and shrivel and weight loss of 'Manila' mango fruit during ripening*. LWT - Food Science and Technology.
- Chu, C.L. 1992. *Poststorage Application of TAL Prolong on Apples from Fontrolled Atmosphere Storage*. Hort. Sci. 21 : 267-268.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat Dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. Skripsi Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Barat [Internet]. 2014. Masyarakat Pasaman Barat Kembali Bergairah Kembangkan Jeruk <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/kebangkitan-jeruk-di-kabupaten-pasaman-barat-sumatera-barat/>. Diakses pada 27 Februari 2016.

- Faramade, O. O., 2007. *Kinetics of Ascorbic Acid Degradation in Commercial Orange Juice Produced Locally in Nigeria*. African Crop Science Conference Proceedings. 8 : 1813 – 1816.
- Gunawan, V. 2009. Formulasi Dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika (*Capsicum annum* varietas Athena). Skripsi Tidak Diterbitkan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Hajrah, Wa Ode. 2009. Mempelajari Propile Sensori Jeruk Keprok Batu55 (*Citrus reticulata blanco*), Keprok Blinyu (*Citrus reticulata blanco*), Manis Punten (*Citrus sinensis osbeck*) Serta Manis Valencia (*Citrus sinensis osbeck*) Dengan Analisis Sensori Deskriptif. Skripsi. FakultasTeknologi Pertnian IPB. Bogor.
- Hardiyanto, C.Martasari, dan D. Agisimanto. 2004. Rekoleksi, Karekterisasi dan Konservasi Plasmanutfah Jeruk. (In press). Laporan Akhir Tahun 2004. Lokal Penelitian Tanaman Jeruk dan Hortikultura Subtropik.14 hlm.
- Huse Moch Anugerah , Wignyanto , Ika Atsari Dewi, 20014. Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty. Universitas Brawijaya
- Imdad, H. P. Dan A. A. Nawangsih. 1995. Sayuran Jepang. Penebar Swadaya. Jakarta, hlm 76-78
- Julianti Elisa. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). J. Hort. Indonesia 2(1):14-20
- Kaplan, H.J. 1986. Washing, waxing and colour adding in fresh citrus fruits (WF Wardowski, S. Nagy and W. Gierson, eds.) pp. 379-395. Van Nostrand Reinhold / Avi, New York in Bayindirli, L, G Sumnu and K. Kamadan. 1995. *Effects of semperfresh and jonfresh fruit coating on poststorage quality of "Satsuma" mandarins*. J. Food Processing and Preservation (19) No. 5 : 399-407.
- Kader, A.A., R.F. kasmire, S.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson, 1992. *Postharvest technology of horticultural crops*. University of California. Division of Agriculture and Natural Resources.
- Klangmuang Ploy, Rungsinee Sothornvit . 2016. *Combination Of Beeswax And Nanoclay On Barriers, Sorption Isotherm And Mechanical Properties Of Hydroxypropyl Methylcellulose-Based Composite Films*. LWT - Food Science and Technology.
- Kholidi, 2009. Studi tanah liat sebagai pembawa kalium permanganat pada penyimpanan pisang raja bulu. Skripsi Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Linda Masniary Lubis, 2008. Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mempertahankan Mutu Buah Selkama Penyimpanan pada Suhu Kamar .Universitas Sumatera Utara.
- Mitchel, F. 1992. *Preparation for Fresh Market*. In A.A. Kader, (ed). Postharvest and Technology of Horticultural Crops. P : 53-68. Cooperative Extension Univ. of California, Division of Agriculture and Natural Resources. California.
- Muliansyah, 2004. Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia Mangostana L*) Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan Dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas Comosus L Merr*). Skripsi Departemen Agronomi Dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pangestuti. R, A. Supriyanto, Suhariyono, A. Cahyono. 2004. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas Dan Umur Simpan Buah Jeruk Keprok Soe (*Citrus Reticulata Blanco*) Pada Umur Petik Yang Berbeda. Balai Penelitian Tanaman Jeruk Dan Buah Subtropika.
- 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.
- Pantastico, Er.B. 1993. Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani; Editor Gembong Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E.R.B. 2003. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. The Avi Publishing Wesport Connecticut. University Of The Philippines College Of Agriculture. Laguna Philippines.
- Pracaya, 2000. Jeruk Manis, Varietas, Budidaya dan Pascapanen. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pudja Ida Ayu RP, STP, MP. 2009. Kajian Penyimpanan Buah Salak Bali Segar pada Pengemasan Plastik Polyethylene Terperforasi dalam Atmosfer Termodifikasi. In Prosding Seminar Nasional FTP UNUD ISBN: 978-602-8659-02-4. P 116-122.
- Rachmawati. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca Edulis Reinw*) Dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan Untuk Memprediksi Masa Simpannya. Jurnal Teknologi Pertanian 6.(1) : 20-24.

- Roosmani ABS. 1975. Percobaan pendahuluan pelapisan lilin terhadap buah-buahan dan sayuran. *Bul. Panel. Hort.* III(2): 12-17.
- Roosmani, 1990. Pengaruh Pelilinan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Buah Jeruk Siem (*Citrus sinensis var mycrocarpa*) selama penyimpanan suhu ruang. *Majalah Hortikultura* 29 : 12-15.
- Santoso, B. B. dan B. S. Purwoko. 1995. Fisiologi Dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Santoso. 2006. Teknologi Pengawetan Bahan Segar. Laboratorium Kimia Pangan Fakultas UWIGA. Malang
- Satuhu, Suyanti. 1993. Penanganan dan pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Seymour G.B., J.D. Taylor, G.A. Tucker (eds). *Biochemistry of Fruit Ripening*. 1993. Chapman and Hall. London. Uk.p 107 -135.
- Siahaan, OSB. 1998. Pengaruh Pelapisan Lilin Terhadap Daya Simpan Buah Jeruk Besar (*Citrus grandis* L, Osbeck) cv. Nambangan pada Dua Kondisi Suhu Yang Berbeda. Skripsi. Jurusan Budidaya Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Sihombing, D.T.H., 1992. Ilmu Ternak Lebah Madu. UGM-Press, Yogyakarta.
- Silaban Sulastri Diana, Erma Prihastanti, Endang Saptiningsih. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.) Universitas Diponegoro.
- Sinurat. R. H., 2011. Pengaruh Campuran Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jeruk Manis. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Stenis, J. H. 2003. Flora untuk Sekolah di Indonesia. Cetakan IX. Jakarta: PT. Pradnya Paramita.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian, Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Suhaidi Imdad. 2008. Pelapisan Lilin Lebah untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan. Departemen Tknologi Pertanian FP USU, Medan.
- Sutopo, 2011. Penanganan Panen dan Pasca Panen Buah Jeruk. <http://www.kpricitrus.wordpress.com/> diakses pada 26 Februari 2016.
- Warisno, 1996. Budidaya Lebah Madu. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarno, F. G. dan W. M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Jakarta.

Winarno, F.G. 1986. Pengawetan dan Penolahan Hasil Hortikultura. Makalah pada Koferensi Swasembada dan Ekspor, tanggal 22 Oktober 1986. Jakarta.

Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi.gramedia Pustaka Utama. Jakarta

