

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. A, 2016. Teknologi Budi Daya Tanaman Pangan. [http://www.iptek.net.id/ind/teknologi\\_pangan/index.php?id=203](http://www.iptek.net.id/ind/teknologi_pangan/index.php?id=203). Diakses tanggal 20 April 2016.
- Anonim. B, 2016. cara – menanam – kembang – kol – yang – baik – dan – benar. <http://obatpertanian.com/cara-menanam-kembang-kol-yang-baik-dan-benar.html>. Diakses 20 April 2016.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Potret Usaha Pertanian Provinsi Sumatra Barat*. Padang. <http://www.bps.go.id>. Diakses 10 April 2016.
- Becker BR and Fricke BA. 2001. *Hydrocooling Time Estimation Methods*. Mechanical Engineering. University of Missouri-Kansas City.
- Beuchat, L.R., B.V. Nail, B.B. Adler, M.R.S. Clavero. 1998. Efficiency of spray application of chlorinated water in killing pathogenic bacteria on raw apples, tomatoes and lettuces. *J. Food Prot.* V. 61. No. 10.
- Cahyono, B. 2001. *Kubis Bunga dan Broccoli*. Kanisius. Yogyakarta.
- Citrosomo, S.S. 1984. *Botani umum 2*. Bandung. Angkasa.
- Dalmadi, 2013. Kementerian Pertanian - Pusat Penyuluhan Pertanian, Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian.
- Deell J. 2003. *Cooling of Fresh Vegetables*. Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs. Ontario.
- Fonseca, S. C. 2002. *Modelling Respiration Rate of Fresh Fruit and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a Review*. Department of Process Engineering, University College Cork. Ireland.
- Kader AA. 2003. *Mangosteen, Recommendation for Maintaining Postharvest Quality*.
- Kitinoja L, AA Kader. 2002. *Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil : Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4)*. Terjemahan. *Postharvest Horticulture Series No.8 (Juli 2002)*, University of California, Davis, *Postharvest Technology Research and Information Center*. USA.
- Kusumah dan Andarwulan. 1989. *Prinsip Teknologi Pangan*. Jakarta: Rajawali Press.
- Mitchell, F. G. M. S. Reid, N. F. Sommer. Mayer. 1972. *Commercial Cooling of Fruits and Vegetables*. Agricultural Experiment Station, Extension Service, University of California, Berkeley, CA 94720.

- Muchtadi, D.1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah – buahan*. Departeen pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. 189 hal.
- Musaddad,D. 2013. Kajian pengaruh ozon, kemasan plastik dan suhu penyimpanan terhadap keamanan, mutu, dan umur simpan kubis bunga diolah minimal. Disertasi Program Pasca Serjana. Universitas Padjajaran.Bandung.
- Mutiarawati, Tino. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Workshop Pemandu Lapangan I (PI-1) Sekolah Lapangan Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Pertanian (SI-Pphp). Dep. Pertanian. Bandung.
- Pantastico, Er. B. 1997. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah–Buahan Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University press. Yogyakarta
- Purwanto, A. 2007. *Materi Kuliah Teknik Pendinginan*. Jurusan Teknik Pertanian. Institut Pertanian Bogor. November 2007.
- Rochman.2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Kubis Bunga dan Broccoli*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saltveit, ME. 1996. *Physical and Physiological Change in Minimally Processed Fruits and Vegetables in Phytochemistry of Fruitsand Vegetables*. F.A. Thomas Barberan (ed), Oxford Univ. Press. USA
- Setyadjit & syaifullah .1994. Penyimpanan manggis dalam suhu dingin. J.Hort.
- Sing. U & Sagar, VR.2010. Quality characteristic of dehydrated leafy vegetable influenced by packaging materials and stroge temperatur. J.Sci & Ind.Res.
- Subarjo. S. K., Dewi Farida dan Yaya Suryasela, 1990. *Memperpanjang Masa Simpan Buah-buahan dengan Penyimpanan Modifikasi Atmosfir*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Proyek Penelitian dan Pengembangan Industri Hasil Pertanian Laporan Hasil Pertanian dan Pengembangan DIP tahun 1990/1991.
- Sudarmadji,F.Haryono,B.dan Suhardi.1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Penen*. Akademika.Yogyakarta

Syarief, R. dan A. Irawaty, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.

\_\_\_\_\_ dan H. Halid, 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.

Watkin E.L.J.; Thomson C.J. and Greenway H, 1998. *Root Development and Aerenchyma Formation in Two Wheat Cultivars and One Triticale Cultivar Grown in Stagnant Agar and Aerated Nutrient Solution*. *Annals of Botany*.

Wijandi, Soesarsono dan Illah Saillah. 2003. *Memproduksi roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.

Winarno, F.G. 1993. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hidayah. Jakarta.

Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor : M-BrioPress.

\_\_\_\_\_. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

\_\_\_\_\_ dan Aman W., 1991. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.

\_\_\_\_\_ dan M.A Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. PT. Sastra Hudaya. Jakarta.

