

DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, R. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta. Agromedia Pustaka. 296 hal.
- Anonim. 2015. Mengenal Corrugated, Bahan Utama Pembuatan Kardus. <http://karduskotak.com> [18 April 2016].
- Ashari, S. 2004. *Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial*. Malang. Bayumedia Publishing. 202 hal.
- Aspihani, H. 2006. Kajian Pengaruh Tipe Kemasan, Bahan Kemasan, dan Penggunaan Ventilasi Terhadap Kekuatan Kemasan Peti Karton (*Corrugated* Kotak) Untuk Distribusi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 83 hal.
- Azzamy. 2015. Tentang Pepaya California. <http://Mitalom.com> [16 Mei 2016].
- Destiyani, E. 2010. Pengkajian Kemasan Karton Untuk Transportasi Buah Alpukat (*Persea Americana, Mills*). [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 83 hal.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta.
- Fonseca, S.C, Oliveira. F.A.R, Brecht, J.K. 2002. Modelling Respiration Rate Of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages: a review. *J. Food Eng.* 52, 99-119.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta. Andi Offset. 216 hal.
- Kusniati, D. 2011. Kajian pengaruh tipe ventilasi dan suhu penyimpanan terhadap perubahan mutu buah alpukat (*Persea americana Mills*) dan sebaran suhu dalam kemasan. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 84 hal.
- Kusuma, S.U. 2014. Rancangan Kemasan Tunggal Pada Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Varietas IPB 9 (Callina) dengan Bahan Pengisi Selama Proses Distribusi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 51 hal.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Unsur Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura* 4 (3): 148-156.

- Pangidoan, S., Sutrisno., dan Purwanto, A. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan untuk Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknik Pertanian* 7 (1): 203.
- Pantastico, Er. B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Kamariyani, (penerjemah): Gembong, T., (editor). 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-Tropika*. Cetakan keempat. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 887 hal.
- Pesis, E., Aharoni, D., Zion, A., Ben-Arie, R., Aharoni, N., dan Fuch, Y. 2000. Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging Alleviates Chilling Injury Symptoms in Mango Fruit. *Postharvest Biology and Technology* 19: 93-101.
- Rahmawati. 2010. Peningkatan Kinerja Pengemasan Pisang Ambon (*Musa paradisiaca L.*) Selama Transportasi Dengan Penataan Posisi Pisang Dan Jenis Bahan Pengisi. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 82 hal.
- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket*. Jakarta. Agromedia Pustaka. 162 hal.
- SUSENAS, Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. Konsumsi per Kapita dalam Rumah Tangga Setahun menurut Hasil Susenas. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Wahyuningtyas, R. D. 2013. Rancangan Kemasan Karton Bergelombang dengan Bahan Pengisi untuk Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 45 hal.
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- _____. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Holtikultura*. M Brio Press. Bogor. 195 hal.