

DAFTAR PUSTAKA

Abidin, Z. 1984. *Dasar Pengetahuan Ilmu Tanaman*. Bandung: Penerbit Angkasa Bandung.

Afrianto, Eddy. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid II. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.

Almatsier, S. 2005. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

[AOAC] Assosiation Official Analytical Chemist. 1990. Official methods of Analysis. Washington DC. Amerika.

Arnon, D. I. 1949. *Copper enzymes in isolated chloroplast. Polyphenol oxidase in Beta vulgaris*. Plant Physiol.

Ardi, W. S. 2016. *Studi Waktu Penundaan Precooling terhadap Mutu Seledri (Apium graveolens L.) selama Penyimpanan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang [Skripsi].

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2014. Sumatera Barat dalam Angka. Padang.

Cahyaningsih, 2002. *Aspek Precooling dan Suhu Penyimpanan terhadap Kesegaran Bunga Lili (Lillium sp) Potong*. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. [Skripsi].

Dinas Pertanian Tanaman Pangan, 2003. *Laporan Tahunan Propinsi Sumatera Barat*. Padang.

Fardiaz, D. 1997. *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik*. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor.

Grubben, G. J. H. and S. Sukprakarn. 1994. *Lactuca sativa L.*, p. 186-190. In J. S. Siemonsma and K. Piluek. *Plant Resources of South-East Asia No 8 Vegetables*. PROSEA. Bogor, Indonesia.

Hawa Chaviya L, 2005. *Study on Weight Loss and Development of a Respiration Rate Model of Sapote Fruit (Achras Sapota L.) Under Hydroponic Storage*. Malang: Unibraw.

Hirota, T., Tabata, K., Fukushima, A., Inoue, Y., Nakagawa, K. 2003. *Effect of holding condition before freezing on quality in immature black soybeans 'Tanbaguro' served as a vegetable*. Food Preservation Sci. **29**: 11_16.

Hutchings, J.B. (Ed.), 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publishers, Inc., Gaithersburg, MD

<http://www.7topranking.com/2013/01/7-manfaat-daun-selada.html>. di Akses Pada Tanggal 16 April 2016.

Hubeis, M. 1994. "Pemasarakatan ISO 9000 untuk Industri Pangan di Indonesia". Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V (3). Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.

Kramer, A. dan B.A. Twigg. 1983. *Fundamental of Quality Control for the Food Industry*. The AVI Pub. Inc., Conn., USA.

Mac Kinney, 1941. *Absorption of Light by Chlorophyll Solution*, J. Biol. Chem., 140, hal: 315 – 332.

Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung.
 Muchtadi, dan Sugiyono, 1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan*.
 Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Mutiarawati, T. 2007. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Workshop
 Pemandu Lapangan I (Pl – 1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran
 Hasil Pertanian (Sl-Pphp). Dep. Pertanian. Bandung.

Pantastico, 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah Kamariyani. UGM -Press, Yogyakarta.

Rubatzky, V. E. dan M. Yamaguchi. 1998. *Sayuran Dunia 2, Prinsip, Produksi dan Gizi*, Edisi Kedua. ITB Ganesha. Bandung.

Ryall. A. L. dan Lipton. W.J. 1972. *Handling, Transportation and Storage of Fruits And Vegetables*. The AVI Publishing. Co. Westport.

Thompson, A. K. 1996. *Postharvest Technology of Fruit and Vegetables*. Blackwell Sci.

Sastradiharja. S. 2011. *Praktis Bertanam Selada dan Ansewi Secara Hidroponik*. Bandung: Penerbit Angkasa Bandung.

Sestak, Z. 1981. *Leaf ontogeny and photosynthesis, physiological processes limiting plant productivity*. Butterworths. London.

Subandi, A 2008. Metabolisme.
<http://metabolisme.blogspot.com/2007/09.Diakses pada 29 April 2010>.

Supriati, Y. dan E. Herlina. 2014. *15 Sayuran Organik Dalam Pot*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Wahyuningsih. 2010. Tugas FISPAS.
<http://www.scribd.com/doc/13593841/TUGAS> -FISPAS. Diakses pada 16 April 2016.

Will, R., McGlasson, B., Graham, D. & Joyce, D. 1981. *Postharvest and Introduction to The Physiology and Handling Of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press.

Winarno. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gamedia Pustaka Utama.

_____. 2002. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah- buahan dan Sayuran*. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasembada Ekspor. Jakarta (ID): Departemen Pertanian. Jakarta.

Qanytah, 2004. *Kajian perubahan mutu buah manggis (Grania mangostava L.) dengan perlakuan precooling dan menggunakan giberlin selama penyimpanan*. Pasca sarjana. ITB. Bogor. [Tesis].

Yam, K.L., and S.E. Papadakis. 2004. *A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces*. Journal of food Engineering.