

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. 1984. *Dasar Pengetahuan Ilmu Tanaman*. Bandung : Penerbit Angkasa Bandung.
- Ardi, W. S. 2015. Pengaruh Waktu Penundaan *Precooling* terhadap Mutu Seledri (*Apium graveolens* L.) selama Penyimpanan. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arnon, D. I. 1949. *Copper enzymes in isolated chloroplast*. Polyphenol oxidase in *Beta vulgaris*. *Plant Physiol.* 24, hlm: 1-5.
- Awanis. 2013. Kombinasi Suhu Air dan Lama Perendaman pada *Hydrocooling* untuk Mempertahankan Kesegaran Sawi Hijau (*Brassica juncea*). [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 33 hal.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Sumatera Barat dalam Angka*. Sumatera Barat. Padang. 340 hal.
- Budi, B. S. dan Bambang S. P. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Eastern University Project Indonesia Australia AusAID.
- Cahyaningsih, S. 2002. *Aspek Pre-Cooling Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kesegaran Bunga Lili (Lilium SP) Potong*. Bogor : FPIP.
- Cahyono B. 2003. *Teknik dan Strategi Budi Daya Sawi Hijau (Petai)*. Yogyakarta (ID) : Yayasan Pustaka Nusantara.
- Fennema O. 1979. *Preservation of Food by storage at Chilling Temperature*. Principle of Food Preservation. New York. Marcel Dakker Inc.
- Fuad, A. 2010. Budidaya Tanaman Sawi (*Brassica juncea* L.). [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 43 hal.
- Hardeburg, R. E. 1975. Dasar-dasar Pengemasan. Di dalam E. B. Pantastico (ed). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan 74 Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah Kamaryani. UGM Press, Yogyakarta.
- Haryanto, E., Suhartini, T., Rahayu, E., Sunarjono, H. 2003. *Sawi dan Selada*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Hasbullah, R. 2009. *Buah-buahan dan Sayuran Terolah Minimal dengan Kemasan Modified Atmosphere Packaging*. Bogor (ID): IPB
- Herdiana, N. 2010. Pengurangan *Chilling Injury* melalui *Heat Shock Treatment* dan *Aloevera Coating* Buah Tomat (*Lycopersicon esculantum* Mill) Selama Penyimpanan Dingin. [Thesis]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 67 hal.
- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publishers Inc., Maryland.

- Indarto, M. B. 2015. Perubahan Kualitas Sawi Hijau (*Brassicca juncea. L*) Segar yang Disimpan pada Suhu Dingin dan Ruang. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 24 hal.
- Indrasari, M. A. 2009. Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Seledri (*Apium Graveolens L.*). [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Jobling J. 2000. *Practical Solution for Temperature Management*. Sydney Postharvest Laboratory Information Sheet. www.postharvest.com.au.
- Kays SJ. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products*. New York : An AVI Book.
- Koca N, Karadeniz F, Burdurlu HS. 2003. *Effect of PH on Chlorophyll Degradation and Colour Loss in Blanched Green Peas*. J Food Chem. 100(2):609-615.doi:10.1016/j.foodchem.2005.09.079.
- Latifah, I. 2010. Pendugaan Umur Simpan Keripik Wortel dalam Kemasan Polipropilen. [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 42 hal.
- Lingga, L. 2010. *Cerdas Memilih Sayuran*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Mac Kinney, 1941. *Absorption of Light by Chlorophyll Solution*, J. Biol. Chem., 140, hal: 315 – 332.
- McLellan. M. R., L. R. Lind, and R. W. Kime. 1994. *Hue Angle Determinations and Statistical Anlysis for Multiquadrant Hunter L, a, b Data*. Jurnal of Food Quality 18 (1995) 235-240. Institute of Food Science. Cornell University New York.
- Muchtadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor (ID) : IPB Pr.
- Muthmainnah, H. 2014. Perubahan Warna Kulit Tiga Varietas Jeruk Keprok dengan Perlakuan *Dedreening* dan Suhu Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nurfaidah, A. R. 2007. Kajian Penggunaan Sistem Kemasan Aktif Penyerap Etilen untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Alpukat (*Perseaamericana Mill*). [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 98 hal.
- Nurfajrianti, 2010. Pengaruh Pelapisan Chitosan dan Jenis Kemasan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Stroberi (*Fragaria amanassa*). [Skripsi]. Bogor: Program Sarjana, Institut Pertanian Bogor.

- Pantastico, Er. B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika. Penerjemah : Prof. Ir. Kamariyani dan Tjitrosoepomo. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Pantastico RB. 1973. *Fisiologi Pascapanen (penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika)*. Hamid L, penerjemah. Yogyakarta (ID) : UGM Pr. Terjemahan dari : *Postharvest Physiology (handling and utilization of tropical and subtropical fruits and vegetables)*.
- Prihatin, Y. R. 2006. Kajian Susut Mutu Wortel Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi dengan Penyimpanan Dingin. [Thesis]. Bogor : Institut Pertanian Bogor. 69 hal.
- Road D. 2005. What is Silica Gel; How does Silica Gel Work. <http://www.ashirwadchemicals.com>.
- Roiyana M, Prihastanti E, Kasiyati. 2011. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Daun *Stephania hernandifolia* Walp. terhadap Kualitas Bahan Baku Cincau dan Penerimaan Konsumen. *Hayati*. Universitas Diponegoro.
- Rukmana, R. 2007. *Bertanam Petsai dan Pakcoy*. Yogyakarta (ID): Kanisius
- Ryall AL, Lipton WA. 1983. *Handling Transportation and Storage of Fruits and Vegetables*. Volume ke-1. Westpoert (US): AVI Publishing Company Inc.
- Sargent SA, Talbot MT, dan Brecht JK.1988. *Evaluating Precooling Methods for Vegetable Packing House Operations*. University of Florida, IFAS: Proc. Fla. State Hort. Soc. 101: 175-182
- Schwartz SJ, Von Elbe. 1983. *Kinetics of Chlorophyll Degradation to Pyropheophytin in Vegetables*. J Food Sci. 48(4):1303-1306.doi:10.1111/j.1365-2621.1983.tb09216.x
- Sestak, Z. 1981. *Leaf Ontogeny and Photosynthesis, Physiological Processes Limiting Plant Productivity*. Butterworths. London.
- Sunarjono, H. 2004. *Bertanam 30 Jenis Sayur*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syarief RS, Santausa, S Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor (ID) : Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor.
- Wiils, R.H., Lee, T.H., Graham. D, Mc Glasson. W.B., and Hall E.G. 1981. *Postharvest and Introduction to The Physiology and Handing Of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press.
- Wijandi, Soesarsono dan Illah Saillah. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Wikipedia. 2006. Silica Gel. <http://www.silicagel.go.id>

Winarno FG, Srikandi F, Dedi F. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

