

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. 2015. *Sumatera Barat Dalam Angka*. Dinas Pertanian, Peternakan, Perkebunan dan Kehutanan Kota Padang.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology*. Woodhead Publishing Ltd. England. Cambridge.
- Food and Nutrition Research Center (Formerly Institute of Nutrition) 1968 food composition Table Recommended for Use in the Philippines. Food and Nutr. Res. Center Nat. Inst. of Sci. and Technol., Nat. Sci. Develop. Board, Manila, Hand-book no. 1. 33-34 p.
- Gennadios, A. 2002. *Protein-Based Film and Coating*. USA: Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC.
- Gennadios. A., Brandenburg A. H., Weller C. L. And Testin R. F., 1990. *Edible Film and Coating from Wheat and Corn Proteins*. Food Tech.
- Graneta, Anggi. 2010. Kajian Umur Simpan pada Tingkat Kematangan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) pada Beberapa Tingkat Suhu. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Gunawan, R. 1988. *Pengantar Teori Teknik Refrijerasi (Pendinginan)*. Jakarta: Depdikbud.
- Imdad H. P dan Nawangsih A. A. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Jakarta: Swadaya.
- Kader, A. 1985. Modified Atmospheres and Low-pressure System during Transport and Storage p 58-64. In: A. Kader (ed.). *Postharvest technology of horticultural crops*. Univ. Calif., Oakland.
- Karyanto E. dan Priangga E. 2003. *Teknik Mesin Pendingin*. Jakarta: Restu Agung.
- Krochta J. M., Baldwin E. A., and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Pantastico, E. B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika diterjemahkan oleh Kamariyani*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pantastico, ER. B. 1986. Fisiologi Penanganan Pascapanen dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press
- Prajnanta, F. 2003. *Agribisnis Semangka Non-Biji*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Rachman, A. S., Fardiaz dan Rahayu, W. P. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Depdikbud DIKTI Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Rahmat. 1993. *Panen dan Pasca Panen Serta Cara Khusus Keberhasilan*. Bandung: Setyabook.
- Rudito. 2005. *Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat*. Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Semangka Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.
- Santoso, 2006. Teknologi Pengawetan Bahan Segar. Malang. Faperta Uwiga Malang. <http://labfpwug.files.wordpress.com/2010/02/teknologi-pengawetan>. [11 Oktober 2013].
- Santoso, B. B. 2012. *Penanganan Pascapanen Buah* w(<http://fp.unram.ac.id/data/DR.Santoso.B.B/Arsip2012-2013/BahanAjar-PascapanenHortikultura/BAB-8-Pasca-Panen-Buah.pdf>) (18 Maret 2014).
- Sambeganarko, Anggun. 2008. Pengaruh Aplikasi KMnO₄ Ethylene Block, Larutan CaCl₂ dan CaO Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Pisang (Muasa paradisiacal, L) Varietas Raja Bulu. Skripsi. Bogor. Fakultas Pertanian Institut Pertanian. Bogor.
- Winarno, F.G. dan B.S.L. Jennie. 1984. *Kerusakan Bahan Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G, dan Moehammad Arman. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Sastra Hudaya. Bogor.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-Brio Press.
- Wagiyono, 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.