

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2006. Prinsip dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Pusat.
- Anggraini, Hasbullah dan Sutrisno. 2015. Studi *Degreening* Pada Jeruk *Cultivar* Keprok Madu Terigas Kalimantan Barat. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis of Association Agriculture Chemistry*. Washington DC.
- Astawan, M. 2008. Pisang Buah Kehidupan. [http://: www.kompas.com](http://www.kompas.com)
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coating for Fresh Fruit and Vegetables*. In J.M. Krochta, *et al.*, (eds). *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. P : 25-56. Tecnomi Publ. Co., Inc. Pennsylvania. USA.
- Batubara, M., 2001. Pengaruh Pelilinan Dengan Beeswax Terhadap Mutu Pepaya (*Carica pepaya*) Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara Medan.
- Becher, P. 1965. *Emulsion Theory and Pratices*. Renhold Publishing Corporation/Maruzen Company, Tokyo.
- Broto, W. 2003. Mangga: Budidaya, pascapanen dan Tata Niaganya. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Broto, W, Yulianingsih, Dwi Amiarsi, Ridwan Thahir, Dondy A.Setyabudi, Sulusi Prabawati dan Setyadjit. 2010. Teknologi Penanganan Pasca Panen Buah Untuk Pasar. Jakarta.
- Campbell, 1999. *Essential Biology*. Addison. Wesley
- Caron, D. M., 1999. *Beeswax*. Cooperative Extention, UD.
- Chu, C.L. 1992. *Poststorage Application of TAL Prolong on Apples from Fontrolled Atmosphere Storage*. Hort. Sci. 21 : 267-268.
- Caussiol, L. 2001. *Postharvest quality conventional and organically grown Banana fruit. Master of science by research in Postharvest Technology. Institute of Agriculture of Agritecnology. Cranfield University. Silsoe, Pp 160.*
- Dhyan S. C., S. H. Sumarlan dan B. Susilo. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 2 (1): 79-90.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat Dalam Kemasan Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. Skripsi Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Elly dan Amrullah 1985. *Flora untuk sekolah di indonesia*. Jakarta PT Pradyna Paramita. Hal. 237-23
- Faramade, O. O., 2007. *Kinetics of Ascorbic Acid Degradation in Commercial Orange Juice Produced Locally in Nigeria*. African Crop Science Conference Proceedings. 8 : 1813 – 1816.
- Furness, C., 1997. *How to Make Beeswax Candles*. British Bee Publ. Geddington, UK.
- Gunawan, V. 2009. Formulasi Dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika (*Capsicum annum* varietas Athena). *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal. 30-31
- Imdad, H. P. dan A. A. Nawangsih. 1995. Sayuran Jepang. Penebar Swadaya. Jakarta, hlm 76-78
- Julianti., 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). *J. Hort. Indonesia* 2(1):14-20
- Kader, A.A., R.F. Kasmire, S.G. Mitchell, M.S. Reid, N.F. Sommer and J.F. Thompson, 1992. *Postharvest technology of horticultural crops*. University of California. Division of Agriculture and Natural Resources.
- Klangmuang and Sothornvit. 2016. *Combination of Beeswax and Nanoclay on Barriers, Sorption Isotherm and Mechanical Properties of Hydroxypropyl Methylcellulose-Based Composite Films*. *LWT - Food Science and Technology*.
- Lubis, 2008. Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mempertahankan Mutu Buah Selkama Penyimpanan pada Suhu Kamar .Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Mitchel, F. 1992. *Preparation for Fresh Market*. In A.A. Kader, (ed). *Postharvest and Technology of Horticultural Crops*. P : 53-68. Cooperative Extension Univ. of California, Division of Agriculture and Natural Resources. California.
- Muliansyah, 2004. Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Munadjim, 1988. *Teknologi Pengolahan Pisang*. PT Gramedia. Jakarta
- McLellan, M.R., Lind dan Kime. 1995. Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data. *Journal of Food Quality* 18: 235-240

- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan Dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas Comosus* L Merr). Skripsi Departemen Agronomi Dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurahmah. 2006. Karakteristik Fisik Dan pH Pisang Raja Dan Oisang Ambon Yang Dilapisi Lilin Yang Disimpan Pada Suhu Kamar. [Skripsi]. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 40 hal.
- Pangestuti. R, A. Supriyanto, Suhariyono, A. Cahyono. 2004. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Kualitas dan Umur Simpan Buah Jeruk Keprok Soe (*Citrus Reticulata* Blanco) Pada Umur Petik Yang Berbeda. Balai Penelitian Tanaman Jeruk Dan Buah Subtropika.
- Pantastico, ER.B. 1993. Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Diterjemahkan oleh Kamariyani; Editor Gembong Tjitrosoepomo. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Prahardini, Yuniarti dan Krismawati. 2010. "Karakterisasi Varietas Unggul Pisang Mas Kirana dan Agung Semeru di Kabupaten Lumajang". *Buletin Plasma Nutfah Vol 16 No.2* (online)
- Rachmawati. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca Edulis*, Reinw) Dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan Untuk Memprediksi Masa Simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6.(1) : 20-24.
- Roosmani,. 1975. Percobaan Pendahuluan Pelapisan Lilin terhadap Buah-buahan dan Sayuran. *Bul. Panel. Hort.* III(2): 12-17.
- Rukmana R. 1999. Usaha Tani Pisang : Karnisius. Yogyakarta
- Santoso, B. B. dan B. S. Purwoko. 1995. Fisiologi Dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Satuhu dan Suyanti. 1993. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Seymour G.B., J.D. Taylor, G.A. Tucker (eds), 1993 *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall.London. UK.p 107 -135.
- Sihombing, D.T.H., 1992. Ilmu Ternak Lebah Madu. UGM-Press, Yogyakarta.
- Silaban, Prihastanti dan Saptiningsih. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.) Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian, Penerbit Liberty, Yogyakarta.

- Suhaidi, I. 2003. *Pengaruh Pencelupan BENLATE dan Pelapisan Lilin Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. USU. Medan
- Suhardiman, P. 1999. *Bertanam Kelapa Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Supriyadi dan Satuhu. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suyanti dan Ahmad. 1992. *Pisang : Budidaya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suyatma, 2009. *Diagram Hunter (kajian Pustaka)*. Jurnal Penelitian Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Warisno, 1996. *Budidaya Lebah Madu*. Kanisius, Yogyakarta.
- Wills, R.A.H., T.H lee, D, Graham, W.B McGlasson, E.G. Hall. 1981. *Postharvest an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*, New South Wales University Press, Sydney.
- Winarno, F. G. dan W. M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1986. *Pengawetan dan Penolahan Hasil Hortikultura*. Makalah pada Koferensi Swasembada dan Ekspor, tanggal 22 Oktober 1986. Jakarta.