

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Produksi Tanaman Holtikultura (dinamis) 2017*. [http:// Bps.go.id](http://Bps.go.id) . Diakses tanggal 23 Maret 2018.
- Abd El-Moneim, Eman, A.A., EL-Gioushy, S. F. and Baiea, M. H. M. 2015. *Effect of some Natural Coating Materials on Storability and Fruit Quality of Zaghloul Date Palm cv. under Cold Storage*. Horticultural Crops Technology Dept., NRC, Dokki, Giza, Egypt.
- Adista, O. 2017. Studi Kosentrasi Edible Coating Kolang-Kaling (arenga pinnata) pada Penyimpanan Buah Stroberi (Fragaria chiloensis L.).[*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Agmy, M, N. 2016. Kajian Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Nangka (Artocapus Heterophyllus Lamk.) Terolah Minimal. [*Skripsi*]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Agniati, K, I. 2017. Kajian Pengaruh Pelapis Dan Suhu Pengering Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Buah Stroberi (Fragaria sp) Selama Penyimpanan. [*Skripsi*]. Universitas Pasundan. Bandung.
- Ariyani F, Setiawan, L, F, and Soetaredjo, E, F.2008. *Ekstraksi Minyak Atsiri dari Tanaman Sereh Dengan Menggunakan Pelarut Metanol, Aseton, Dan N-Heksana*. Widya Teknik Vol. 7, No.2, 2008 (124-133).
- Azarakhsha, N., Osmana, A., Ghazalia, H, M., Tanb, C, P., Adzahanb, N, M. 2013. *Lemongras Essential Oil Incorporated Into Alginate-Based Edible Coating for Shelf-Life Extension and Quality Retention of Fresh-Cut Pineapple*. UPM Serdang. Malaysia.
- Darmajana A, D., Afifah N, Solihah E, dan Indriyanti N. 2017. *Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin*. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna. Subang. Agritech, Vol. 37, No. 3, Agustus 2017.
- Emazine. 2016. *Tips Berkebun Cara Menanam Sereh dari Potongan Umbi*. <https://www.amazine.co/10717/tips-berkebun-cara-menanam-sereh-dari-potongan-umbi/>. Diakses tanggal 13 April 2018.
- Falah, M., A., F., Yuliasuti, P., Hanifah, R., Sarayo, Pujo dan Jumeri. 2018. *Quality of Fresh Strawberry (Fragaria sp Cv Holibert) from Ketep Magelang Central Java and its Storage in Tropical Environment*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. DOI: 10. 31186/ Jagroindustri. 8.1.-10.

- Jaksa, S. 2010. *Minyak Atsiri dari Beberapa Tanaman Obat*. Universitas Muhammadiyah. Jakarta. Jurnal Kedokteran dan Kesehatan ISSN 0216-3942.
- Kader, Adel, A. 2002. *Postharvest Technology of Agrycultural Crops*. (3rd ed), publication 3311. University of California, Division of Agrycultural and Natural Resources : Oakland CA. USA.
- Khikmawan, Latifatul, dan Neriza. 2017. *Pengaruh Edible Coating CMC Diperkaya Minyak Atsiri Kayu Manis dan Sereh sebagai Antimikroba untuk Memperpanjang Umur Simpan Freshcut Apel Malang*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kurnia, A. 2005. *Bertanam Stroberi*. Gramedia. Jakarta.
- Martoredjo, T. 2013. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Marzuki, Q., Khabibi Dan Prasetya, N., B., A. *Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Windu (Peneus monodom) sebagai Edible Coating dan Pengaruhnya terhadap Kadar Ion Logam Pb(II) pada Buah Stroberi (Fragaria X ananassa)*. Universitas Diponegoro. Semarang. Vol 1, No 1, Hal 232-239.
- Nufus, N, B. 2016. *Populasi Bakteri Normal dan Bakteri Kitinolitik pada Saluran Pencernaan Lobster Pasir (panulirus homarus L.) yang diberi Kitosan*. Universitas Mataram. Mataram. Jurnal Biologi Tropis, Januari-April 2016: Volume16 (1):15-23.
- Okvitasari, H. 2011. *Kajian Gejala Chilling Injury terhadap Perubahan Mutu Buah Mangga Varietas Gedong Gincu Selama Penyimpanan Dingin*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pesis E, Aharoni D, Zion A, Ben-Arie R, Aharoni N, dan Fuch Y. 2000. *Modiefied Atmosphere and Modified Humadity Packaging Alleviates Chilling Injury Symptomps in Mango Fruit*. Postharvest Biology and Technology 19;93-101.
- Prasetya, A, O. 2015. *Pengaruh Pelapisan Campuran Minyak Wijen dan Minyak Sereh Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (Lycopersicon Esculentum Mill)*. [Skripsi]. Universitas Udayana. Bali.
- Rachmawati, M. 2010. *Pelapisan Chitosan pada Buah Salak Pondoh (salacca edulis reinw.) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan dan Kajian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan*. Universitas Mulawarman. Samarinda. ISSN 1858-2419 Vol. 6 No. 2.
- Rai I N. Wijana G. Sudana P, I dan Cok W, W, I. 2016. *Buah-Buahan Lokal Bali (Jenis Pemanfaatan dan Potensi Pengembangannya)*. Pelawa Sari. Bali.

- Saputri, R, N.2011. Pengelolaan Panen dan Pasca Panen Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch) Di Vin's Berry Park Cisarua, Lembang, Jawa Barat. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Setyaningsih D. Anton A dan Maya P, S. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Bahan Pangan dan Agro*. IPB Press. Kampus IPB Taman Kencana. Bogor.
- Supriadi, H. 2015. Pengaruh Penambahan Nano Partikel ZnO dan Kalium Sorbat pada Edible Coating Karagenan dalam Mempertahankan Kesegaran Buah Stroberi (*Fragaria* sp) Segar. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Swandari, T., Basunanda, P dan Purwanto, A. 2014. *Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Tarigan S, Y, N. Utama S, M, I dan Kencana D, K, P. 2015. Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh pada Tingkat Kematangan Buah Tomat Berbeda terhadap Mutu dan Masa Simpannya. [Skripsi]. Universitas Udayana. Bali. Diakses tanggal 11 Maret 2018.
- Tim Karya Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Stroberi*. Nuansa Aulia. Bandung.
- Urbanina. 2017. *Langkah Tepat Mempercepat Stroberi Supaya Berbuah*. <http://urbanina.com/tutorial/langkah-tepat-mempercepat-stroberi-supaya-berbuah/>. Diakses tanggal 13 April 2018.
- Winarti, C, M. Wedaningrum dan Miskiah. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Agritech, Vol. 35, No. 1, Februari 2015.
- Windasari, W, R. 2017. Kajian Pemberian Air Pendingin dan Jenis Media Simpan terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa paradisiaca* 'cavendish'). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Yana, J., Luo, Z., Banb, Z., Lua, Z., Lua, H., Lia, D., Yangc, D., Aghdamd, M., S dan Lia, L. 2018. *Pengaruh Lapisan-Oleh-Lapisan (LBL) Lapisan yang Dapat Dimakan pada Kualitas dan Metabolit Stroberi Selama Penyimpanan*. Universitas Sains dan Teknologi Zhejiang. Cina.
- Yuliasari M, M, Kawuri R dan Proborini M, W. 2015. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Penyebab Penyakit Busuk Lunak pada Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa*)*. Universitas Udayana, Bali. Jurnal Metamorfosa II (1): 23-28 (2015).