

## DAFTAR PUSTAKA

- Amiarsi, D. 2012. Pengaruh Konsentrasi Oksigen dan Karbondioksida dalam Kemasan terhadap Daya Simpan Mangga Gedong. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. J.Hot 22(2) : 197-204
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2016. Konsumsi Buah dan Sayur Susenas Maret 2016. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads//201701/paparan-BPS-konsumsi-buah-dan-sayur>. Diakses tanggal 30 April 2018
- Budiyanti, T dan Sunyoto. 2011. Varietas Unggul baru Pepaya Merah Delima Si Merah Yang Manis. Sinar Tani Edisi 2-8 Nopember 2011 No. 3429 Tahun XLII: 5-7
- Budiyanti, T dan Noflindawati. 2014. Pepaya Merah Delima dalam Meningkatkan Pendapatan dan Kesejahteraan Masyarakat. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Badan Litbang Pertanian. Hal : 141-147
- Gardjito, M dan Saifudin. U. 2011. Penanganan Pasca Panen Buah-buahan Tropis. Kanisius. Yogyakarta
- Fahmy, K dan Nakano, K. 2014. *The individual and Combined Influences of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Chilling injury Suppression in Cucumber Fruit*. Environ. Control Biol. 52 (3) : 149-153
- Fahmy, K., Nakano, K dan Violalita, F. 2015. *Investigation on Quantitative Index Chilling Injury in Cucumber Fruit Based on the Electrolyte Leakage and Malondialdehyde Content*. Advanced Science Engineering Information Technology. 5 (3) : 222-225
- Fahmy, K dan Nakano, K. 2016. *Effective Transport and Storage Condition for Preserving The Quality of 'Jiro' Persimmon in Export Market*. Agriculture and Agricultural Science Procedia. 9 : 279-290
- Fellow, P. 2000. *Food Processing Technology : Principle and Practice*. 2nd. CRC Press LLC. Abington. Cambridge. England.
- Forney, C. F dan Lipton, W. J. 1990. *Influence of controlled atmospheres and packaging on Chilling Sensitivity*. In. Pesis. Edna et al. *Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging Alleviates Chilling injury Symptoms in Mango Fruit*. Posthrvest Biology and Technology 19 (2000) : 93-101
- Hamaisa, A. 2008. Pekaruh Tingkat Kematangan terhadap Perubahan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Genotipe IPB 1 Selama Proses Penyimpanan dan Pematangan Buah. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Hasbullah, Rokhani. 2007. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfir Terkendali. Bagian I : Metode Sistem Tertutup. Jurnal Keteknikan Pertanian, Departement Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. (3rd ed.). Publication 3311. University of California. Division of Agriculture and Natural Resources. Oakland CA. USA.
- Kendra, K. V. 2009. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Procedura : Current Status and Future Needs Sandhya*. Punjab Agricultural University. Samrala. Ludhiana. India. E-Journal LWT-Food Science and Technology 439 (2010) : 381-392
- Marisi., Rona, J. N dan Elisa, J.I. 2016. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis LOUR var Microcarpa*) selama Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Rekeyasa Pangan dan Pertanian. Vol. 4 (3) : 332-340
- Muktiani. 2011. Bertanam Varietas Unggul Pepaya California. Pustaka Baru Press. Yogyakarta
- Nurhayati. 2014. Penerapan *Vapor Heat Treatment* untuk Menekan Gejala *Chilling injury* dan Mempertahankan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya*). *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nurdjannah, R. 2014. Perubahan Kualitas Cabe Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Bogor
- Nakano, R., Inoue, S., Kubo, Y., Inaba, A. 2002. *Water Stress-Induced Ethylene in the Calyx Triggers Autocatalytic Ethylene Production and Fruit Softening in 'Tonewase' Persimmon Grown in a Heated Plastic-House*. *Postharvest Biol. Technol.* 25 : 293-300
- Okvitasari, H. 2011. Kajian Gejala *Chilling Injury* terhadap Perubahan Mutu Buah Mangga Gedong Gincu Selama Penyimpanan Dingin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Puspitasari, R. I. 2006. Model Pengujian Konsentrasi O<sub>2</sub> dan CO<sub>2</sub> dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Puspitasari, R. R. 1992. Mempelajari Penyimpanan Segar Salak Bali (*Salacca edullis* Reinw.) dengan Atmosfer Termodifikasi dan Kondisi Vakum. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Rubbi, R. T. 2014. Pengemasan secara Atmosfer Termodifikasi pada Beberapa Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Saltveit, M. E. 1989. *A Kinetic Examination of Ion Leakage from Chilled Tomato Pericarp Disks*. *Acta Horticultural* 258 : 617-622
- Saltveit, M. E. 2002. *The Rate of Ion Leakage from Chilling Sensitive Tissue Does Not Immediately Increase Upon Exposure to Chilling Temperatures*. *Postharvest Biology and Technology* 26 : 295-304
- Santoso, S. B. 2014. Kajian Tingkat Kematangan Petik terhadap Perubahan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) IPB-1 dan IPB-2 Selama Penyimpanan. *Tesis*. Sekolah Pasca Panen Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sari, R. N. 2018. Kajian Penyimpanan Buah Pepaya Merah Delima (*Carica papaya* L.) pada Berbagai Konsentrasi Oksigen Rendah untuk Mengurangi Gejala Kerusakan Dingin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang
- Sugiarto. 2005. Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Bawang Daun (*Allum ampeloprosom*) Rajangan. *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Utama, I, M, U., Setiyo, Y., Puja, I, A dan Antara, N, S. 2011. Kajian Atmosfir Terkendali untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis selama Penyimpanan. *J.Hort Indonesia* 2(1) : 27-33
- Wills, R. B. H. 2007. *Postharvest an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit. Vegetables and Ornamentals*. University of New South Wales Press Ltd. Australia
- Winarno, F. G dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya. Jakarta
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio PT. Bogor
- Yang, H., Wu, F and Cheng, J. 2011. *Reduced Chilling injury in Cucumber By Nitric Oxide and The Antioxidant Response*. *Food Chem*. 127 : 1237-1242
- Zainal, P. W., Purwanto, A. Y., dan Usman, A. 2017. Identifikasi Gejala *Chilling Injury* Berdasarkan Perubahan pH dan *Ion Leakage* pada Buah Mangga Gedong Gincu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol. 21 (1) : 17-21