

DAFTAR PUSTAKA

- Aquilar, G.A.G., J.G. Buta, and C.Y. Wang. 2002. *Methyl Jasmonate and Modified Atmosphere Packaging (MAP) Reduce Decay and Maintain Postharvest Quality of Papaya "Sunrise"*. US Department of Agriculture. USA.
- Arifiya, N. 2015. *Analisis Perubahan Warna Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol.3, No.1
- Azene, M., Tilahun S.W., Kebede W. 2011. *Effect of Packaging Materials and Storage Environment on Postharvest Quality of papaya Fruit*. J Food Sci Technol (June 2014) 51(6):1041-1055.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Produksi Tanaman Pepaya*. <https://www.bps.go.id/site/resultTab>. [6 Maret 2018].
- Budiyanti, T., dan Noflindawati. 2014. *Pepaya Merah dalam Meningkatkan Pendapatan dan Kesejahteraan Masyarakat*. Jurnal Badan Penelitian Buah Tropika. 141-147.
- Departemen Pertanian. 2009. *Standar Nasional Indonesia*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Fahmy, K., and 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.
- _____. 2016. *Effective Transport and Storage Condition for Preserving The Quality of 'Jiro' Persimmon in Export Market*. Agriculture and Agricultural Science Prosesia 9 (2016) 279-290.
- Firman. 2012. *Pengaruh Jenis Plastik Pembungkus pada Penyimpanan Buah Rambutan (Nephelium lappaceum, Linn)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. 66 hal.
- Forney,C.F, and Lipton,W.J. 1990. *Influence of Controlled Atmospheres and Packaging in Chilling Sensitivity*. U.S Department of Agriculture. Maryland.
- Hamaisa, A. 2008. *Pengaruh Tingkat Ketuaan terhadap Perubahan Mutu Buah Pepaya (Carica papaya L.) Genotipe IPB 1 Selama Proses Penyimpanan dan Pematangan Buatan*. [Tesis]. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 84 hal.
- Hasbullah, R. 2008. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali*. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol.22, No.1.

- Imahori, Y., Takemura, M., Bai, J. 2008. *Chilling-Induced Oxidative Stress and Antioxidant Responses in Mume (Prunus mume) Fruit During Low Temperature Storage*. Postharvest Biol. Technol. 49: 54_60.
- Jayathunge, K.G.L.R, Prasad, H.U.K.C, Fernando, M.D, and Palipane, K.B. *Prologing the Postharvest Life of Papaya Using Modified Atmosphere Packaging*. Journal of Agricultural Technology 2011 Vol.7(2): 507-518.
- Kader, A.A. 2002. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Agricultural and Natural Resources Publication 3311. California.
- Kalie, M.B. 2008. *Bertanam Pepaya Edisi Revisi*. Penerbit Swadaya. Bogor. 120 hal.
- Kirana, A. 2014. *Kotak Karton Bergelombang*. <http://arthakiranapackaging.com/>. [12 Maret 2018].
- Kusniati, D. 2011. *Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (Persea americana, Mill) dan Sebaran Suhu dalam Kemasan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 84 hal.
- Kusuma, S.U. 2014. *Rancangan Kemasan Tunggal pada Buah Pepaya (Carica papaya L.) Varietas IPB9 (Callina) dengan Bahan Pengisi Selama Proses Distribusi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 51 hal.
- Luketsi, W.P. 2011. *Pengaruh Perlakuan Bahan Pengisi Kemasan terhadap Mutu Fisik Buah Pepaya Varietas IPB 9 (Callina) Selama Transportasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 106 hal.
- Melidawati. 2017. *Kajian Ventilasi pada Kotak Karton Terhadap Mutu Buah Pepaya (Carica papaya, L.)*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang. 91 hal.
- MgLynn, W. 2013. *The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations*. Food and Agricultural Product Research and Technologi Center. Oklahoma State University.
- Muchthadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah- buahan*.
- Paine, F.A., dan H.Y Paine. 1992. *A Handbook of Food Packaging Second Edition*. The Institute of Packaging.
- Pan, Y.G., Meng Q.Y., Wei M.Z, and Zhen K.Z. 2016. *Effect Low Temperatures on Chilling injury in Relation to Energy Status in Papaya Fruit During Storage*. Postharvest Biology and Technology 125 (2017) 181-187.

- Pantastico, ER.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Paramita, O. 2010. *Pengaruh Memar terhadap Perubahan Pola Respirasi Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga (Mangifera indica L.) Var Gendong Gincu pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Jurnal Komperensi Teknik Vol.2, No.1
- Poernomo. 1999. *Penanganan Lepas Panen, Pengemasan, dan Pengangkutan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Pradhana., A.Y. 2016. *Respon Mutu Pisang Kultivar Mas Kirana terhadap Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif*. Jurnal Litbang Pertanian.
- Purwanto, Y.A., Seiichi O., Yoshio M., dan Yoshinori K. 2005. *Indikasi Kerusakan Dingin pada Mentimun Jepang (Cucuis sativus L.) Berdasarkan Perubahan Ion Leakage dan pH*. Jurnal Keteknikan Pertanian.
- Puspitasari, R.I. 2006. *Model Penggunaan Konsentrasi O₂ dan CO₂ dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 80 hal.
- Qanytah, dan Indrie A. 2010. *Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Manga Arumanis*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Salulinggi, E. 2014. *Kerusakan Mekanis Pepaya (Carica papaya L.) dengan Menggunakan Alat Simulator Meja Getar*. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Sari, R.N. 2017. *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. 77 hal.
- Satuhu, S. 2003. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sayyari. 2011. *Vapour Treatments with Methyl Salicylate or Methyl Jasmonate Alleviated Chilling injury and Enhanced Antioxidant Potential during Postharvest Storage of Pomegranate*. Food Chemistry. Elsevier. Volume 123, Issue 3.
- Shahnawaz, M., Saghir A.S., Aijaz H.S., Aasia A.P., and Shahzor G.K. 2012. *Quality Characteristics of Tomatoes (Lycopersicum esculentum) Stored in Various Wrapping Materials*. African Journal of Food Science and Technology. Vol 3 (5).

- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket.* PT. AgroMedia Pustaka. Jakarta. 162 Hal.
- Sukmana, D. 2011. *Perancangan dan Pengujian Kemasan berbahan Karton Gelombang (Conggurated Fiber Board) untuk Buah Manggis (Garcinia mangenesia L.).* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 85 hal.
- Sutrisno, Dany S., dan Emmy D. *Kajian Sebaran Suhu dan Optimasi Penyusunan Kemasan Karton Selama Rantai Dingin.* B2PTTG Bandung.
- Syakila, A., and A. Anburani. 2010. *Effect of Storage Temperatures on The Quality and Shelf Life of Papaya.* Acta Hort. 851, ISHS 2010.
- Taris, M.L., Winarso D.W., dan Ketty S. 2015. *Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (Carica papaya L.) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen.* Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tirkey, B., U.S. Pal, L.M. Nal, N.R. Sahoo, C.K. Bakhara, M.K. Panda. 2014. *Evaluation of Physic-chemical of Fresh Cut Unripe Papaya During Storage.* J Food Packaging and Self Life I; 190-197.
- Tirtosoekotjo, S.M. 1992. *Alat Simulasi Pengangkutan Buah-buahan Segar dengan Mobil dan Kereta Api.* Jurnal Hortikultura 2(1): 66-73.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya .* Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham, Glasson dan e. g. Hall., 1981, *Postharvest, An Introduction to The Phisiology and Handling of Fruits and Vegetables*, South China Printing Co, Hongkong.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura.* Penerbit Mbrio Press. 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.
- Yongki, A., dan Nurlina. 2014. *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (Citrus nobilis Var Microcarpa) pada Penyimpanan Buah Tomat.* JKK. Volume 3(4). Halaman 11-20.
- Young, I. S., McEneny, J. 2001. *Lipoprotein Oxidation and Atherosclerosis.* Biochem. Soc. Trans. 29: 358-362.
- Zainal, P.W. Aris, Y.P. 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, No.1