

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, D. A. (2018). Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo (*Achras zapota L.*) *Studies Effect of Oxygen Concentration on Modified Atmosphere Storage of Sapodilla Frui*. 2(1): 22–34.
- Alam, S. S. N. (2011). *Kesegaran Dan Kualitas Buah Salak Padangsidimpuan the Effect of Packaging and Storage Temperature to Quality and Freshnees Salak Padangsidimpuan*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor, Bogor.
- Amin, S. Al. (2018). Kajian Sifat Fisik Mutu Buah Sawo (*Achras zapota L.*) Menggunakan Pengolahan Citra Digital. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Angelia, I. O. (2021). Efektivitas Pelilinan terhadap Perubahan Kualitas Warna Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). *SemanTECH*, 1(5): 89–97.
- Ariska, D. J. (2021). Karakteristik Edible Film Pati Singkong dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Jahe Gajah untuk Pengemasan Buah Stroberi. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Ashari, S. 2006. Hortikultura Aspek Budaya. UI - Press : Indonesia
- Asri, H. N. 2016. Aplikasi Pelapisan lilin lebah Dari Tempurung Kelapa Terhadap Umur Simpan Sosis Sapi Hana. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3(2): 28-30.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan. <https://www.bps.go.id/https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksitanaman-buah-buahan.html> (diakses pada 16 Oktober 2023 pukul 20.34 WIB)
- Biopolish. 2021. Beeswax adalah Lilin Lebah yang Memiliki 1001 Manfaat Untuk Kehidupan. <http://www.biopolish.com/beeswax-adalah-lilin-lebah-yang-memiliki-1001-manfaat-untuk-kehidupan-6403/>. Diakses pada 2 Januari 2023.
- Chailoo, M. J., & Asghari, M. R. (2011). Hot water and chitosan treatment for the control of postharvest decay in sweet cherry (*Prunus avium L.*) cv . Napoleon (Napolyon). *Journal of Stored Products and Postharvest Research*, 2(7): 135–

138.

- Chotimah, A. Q. 2008 . Perlakuan Uap Panas (*Vapor Heat Treatment*) dan Pelilinan untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB.
- Dhyan, C., Sumarlan, S. H., & Susilo, B. (2014). The Influence of Bee Wax Coating and Storage Temperature On Guava's Quality (*Psidium guajava L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1): 79–90.
- Hawa, L. C. (2006). Development of Texture and Shelf Life Time Model of Sapote Fruit (*Achras sapota L.*) with Temperature and Pressure Variation under Hypobaric Storage. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 10–19.
- Hermayasari, A. D. (2015). Pengaruh Lilin Sarang Lebah Sebagai Edible Coating Pada Dendeng Sapi Giling Terhadap Jumlah Bakteri Total Dan Staphylococcus Aureus. *Students e-Journal*, 4(4).
- Ifmalinda, I., & Windasari, R. W. (2018). Kajian Jenis Media Simpan terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa paradisiaca C.*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2): 1–14.
- Ikhsan, A. M., Tamrin dan M. Z. Kadir. 2014. Pengaruh media simpan pasir dan biji plastik dengan pemberian air pendingin terhadap perubahan mutu pada buah pisang kepok (*Musa normalis L.*). *J. Teknik Pertanian Lampung*. 3(2): 173-182.
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., & Mubarak, S. (2017). Mutu buah sawo selama periode simpan berbeda. *Kultivasi*, 16(3).
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., & Mubarak, S. (2017). Kualitas Sawo (*Achras zapota L.*) Kultivar Sukatali Selama Penyimpanan. *Jurnal Agrikultura*. 28 (2): 90-94.
- Li, X., Zhu, X., Wang, H., Lin, X., Lin, H., & Chen, W. (2018). Postharvest application of wax controls pineapple fruit ripening and improves fruit quality. *Postharvest Biology and Technology*, 136: 99–110.
- Lubis, R. A., Laila, N., Hapesong, D., Batangtoru, K., & Tapanuli, K. (2017). Analisis Pelilinan dan Suhu Penyimpanan terhadap Sifat Fisik-Kimia Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*). *Agrohita*, 2(1): 32–37.

- Manoi. 2009. Binahong sebagai obat, *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Volume 15(1):3-5.
- Marlina, L. Purwanto, Y. A dan Ahmad, U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Tenik Pertanian*, 2(1): 65-72.
- Muhammad, R. Z., Prihastanti, E., & Budihastuti, R. 2021. Pengaruh Wadah dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kematangan Buah Sawo (*Manilkara zapota L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 6(1): 42-48.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, dan Melianda, K. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel Coating, Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(2): 21–26.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas Comasus L Merr.*). [Skripsi]. Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor. Bogor,
- Pangestuti, R., & Sugiyatno, A. (2004). Pelilinan pada Buah Jeruk (Waxing). *Citrusindo*, 1: 1–2.
- Pramono, E. K. 2020. Pengukuran Tingkat Kematangan Buah Pisang Cavendish Berdasarkan Reflektansi Cahaya LED. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 88–94
- Pudja, I. A. R. P. 2009. Laju respirasi dan susut bobot buah salak bali segar pada pengemasan plastik polyethylene selama penyimpanan dalam atmosfer termodifikasi. *J. Agrotekno* 15(1): 8-11.
- Rahayu, R., & Eris, F. riany. (2017). Konsentrasi Lilin dan Kemasan Polietilen terhadap Umur Simpan Buah Sawo (*Achras zapota L.*). *Jurnal Agroekotek*, 9(1): 28–38.
- Ridhyanty, S. P., Julianti, E., & Lubis, L. M. (2019). Pengaruh Pemberian Ethepon Sebagai Bahan Perangsang Pematangan terhadap Mutu Buah buah sawo (*Musa paradisiaca L.*). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(1): 1–13.
- Sa'adah, K. (2015). *Pengaruh Pelapisan lilin lebah dan Pengemasan terhadap*

- Karakteristik Buah Mangga Apel (Mangifera indica L.) Selama Penyimpanan Suhu Ruang.* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang.
- Santoso, B. (2006). Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-kaling(*Arenga Pinnata*) dan Lilin Lebah (Beeswax). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, *Xvii*(2): 125–135. [Http://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Jtip/Article/View/429](http://Journal.Ipb.Ac.Id/Index.Php/Jtip/Article/View/429)
- Saragih, H., Dharma, I., & Astawa, I. (2016). Pengaruh Ketebalan Plastik Polyethylene Densitas Rendah terhadap Umur Simpan Bawang Daun (*allium fistulosum L.*). *Jurnal Agroekoteknologi Tropika (Journal of Tropical Agroecotechnology)*, *5*(4): 363–373.
- Sari, I., Harahap, Q. H., & Matondang, I. Z. (2018). Kajian Analisis Pelilinan terhadap Sifat Fisik-Kimia Salak Sibakkua Di Kabupaten Tapanuli Selatan. *Information Management and Business Review*, *36*(4): 25–37.
- Setiahadi, D. S. (2018). Aplikasi Lilin Lebah untuk Pelapisan Buah Pisang Mas Kirana (*Musa acuminata L.*) pada Berbagai Suhu Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember, Jember.
- Shafii, Z., Basri, M., Abdul Malek, E., & Ismail, M. (2017). Phytochemical and Antioxidant Properties of *Manilkara zapota L.* P Royen Fruit Extracts and its Formulation for Cosmeceutical Application. *Pelagia Research Library Asian Journal of Plant Science and Research*, *7*(3): 29–41.
- Suhandy, D. (2009). Pendugaan Kandungan Padatan Terlarut Buah Sawo Menggunakan Nir Spectroscopy. *Jurnal Bionatura*, *11*(1): 1–12.
- Sutarya, R. I. (2016). *Perbandingan Antara Sawo Manila (Manilkara zapota) dengan Konsentrasi Gula Kelapa dan Perbandingan Antara Sawo Manila (Manilkara zapota) dengan Konsentrasi Gula Kelapa dan Lama Pemanasan terhadap Karakteristik Dodol.* [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan, Bandung.
- Widiastuti, A., Ningtyas, O. H., & Priyatmojo, A. (2015). Identification of Fungus Causing Postharvest Disease on Several Fruits in Yogyakarta. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, *11*(3): 91–96.