

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Adnan, M. 1988. *Pendinginan dan Pembekuan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Anonymous. 2004. *Data Produksi Hortikultura*. Basis Data Pertanian. Departemen Pertanian. [Http://www.deptan.go.id](http://www.deptan.go.id)
- Asrey, R., R.K, Jain., R, Singh., and A, Kumar. (2008). *Maturity, transportation and storage study in strawberry fruit*. *Journal of Food Science and Technology* 45(6): 549–542.
- Ayala-Zavala, J.F., S. Y, Wang., C.Y, Wang., and G.A, Gonzalez-Aguilar. (2004). *Effect of storage temperatures on antioxidant capacity and aroma compounds in strawberry fruit*. *LWT – Food Sci. Technol* (37): 687–695.
- Bachtiar, M A. 2009. *Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Dingin terhadap Kandungan Vitamin C dan Aktifitas Antioksidan Cabai Merah (Capsicum annum.L)*. Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Produksi Tanaman Holtikultura (dinamis) 2018*. <http://Bps.go.id> . Diakses tanggal 26 Agustus 2020.
- Falah, M., A., F., P, Yuliastuti., R, Hanifah., 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. DOI: 10. 31186/ Jagroindustri (8): 1.-10. Yogyakarta
- Furqon, M A. 2017. *Aplikasi Precooling dan Suhu Simpan Setelah Degreening untuk Peningkatan Warna Jingga pada Buah Jeruk Siam (Citrus Nobilis. L)*. [Skripsi]. Departemen Agronomi dan Hostikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Garcia, M.A., M.N, Martino., and N.E, Zaritzky. (1998). *Plasticized starch-based coatings to improve strawberry (Fragaria Ananassa) quality and stability*. *J. Agric. Food Chem* (46): 3758–3767.

- Harris, R.S. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Penerbit : Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Heddy, W. 1994. *Pengantar Produksi Tanaman dan Penanganan Pasca Panen*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Jha, S.N; T, Matsuoka., K, Miyauchi. 2002. *Surface gloss and weight of eggplant during storage*. *Biosystems Engineering* (81): 407–412.
- Kader, A.A. (1999). *Fruit maturity ripening and quality relationships. Proceedings International Symposium on Effect of Pre and Postharvest Factors on Storage of Fruits Acta Horti* (485) :203–208.
- Kader. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Publication Division of Agricultural and Natural Resources. University of California. California.
- Kafkas, E., M, Kosar., S, Paydas., S, Kafkas., and K.H.C, Baser. (2007). Quality characteristics of strawberry genotypes at different maturation stages. *Food Chem* 100(3):1229–1236.
- Kanara, N. 2009. *Pengemasan dan Penyimpanan Buah Tomat*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kitinoja, L. 2001. *Postharvest Handling of Fruits and Vegetables: Intended for Cold Storage*. IARW India. India.
- Kurnia, A. 2005. *Bertanam Stroberi*. Gramedia. Jakarta.
- Lathifah, N. 2008. *Pengaruh Perlakuan Pre Cooling Metode Contact Icing dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Pasca Panen Buah Jeruk Keprok (Citrus nobilis L.)*. [Skripsi]. UIN. Malang
- Marzuki, Q., Khabibi dan N.B.A, Prasetya. *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. 1 (1): 232-239
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mukhlisuddin. 2014. *Pendinginan dan Pembekuan Buah Stroberi*. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Aceh

- Okvitasari, H. 2011. *Kajian Gejala Chilling Injury terhadap Perubahan Mutu Buah Mangga Varietas Gedong Gincu Selama Penyimpanan Dingin. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.*
- Pandin, Julianto. 2015. *Bioaktivitas Senyawa Asam Heksadekanoat Dan B-Sitosterol Hasil Isolasi Aglaophenia cupressina Lamoureaux sebagai Bahan Antijamur terhadap Busuk Buah Stroberi Fragaria sp. Universitas Hassanudin. Makassar.*
- Pantastico, ER. B.1973. *Fisiologi Pasca Panen (Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika). Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.*
- Pantastico, ER. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Kamariyani, penerjemah ; Gembong T. Editor. Universitas Gadjah Mada. Terjemahan dari : Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. Yogyakarta.*
- Purba, A. Dan T. Karo Karo. 1997. *Pengantar Teknologi Hasil Pertanian (Pangan). FP-USU. Medan.*
- Rai I N., G, Wijana., P. I, Sudana., dan W.W.I, Cok. 2016. *Buah-Buahan Lokal Bali (Jenis Pemanfaatan dan Potensi Pengembangannya). Pelawa Sari. Bali.*
- Resti, Y. 2019. *Kajian Pelapisan Emulsi Minyak Sereh (Oleum Citronellae) Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Buah Stroberi (Fragaria Chiloensis L.). [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang*
- 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.*
- 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.*
- Sari, M. 2015. *"Analisis Matematis Pengaruh Precooling dan Penyimpanan Dingin Terhadap Kualitas Fisik Terong (Solanum melongena L.). Tesis Pascasarjana UGM. Yogyakarta.*

- Sukasih, E dan Setyadjit. 2019. *Teknologi Penanganan Buah Segar Stroberi untuk Mempertahankan Mutu*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jurnal Litbang Pertanian 38 (1) : 47-54. Bogor.
- Tim Karya Mandiri. 2010. *Pedoman Bertanam Stroberi*. . Nuansa Aulia. Bandung.
- Utama, I Made Suparta. 2018. *Pengelolaan Pascapanen Produk Hortikultura*. Bahan Ajar 5. Universitas Udayana. Bali
- Vidy, R. 2005. *Hydrocooling Buah Mangga Manalagi (Mangifera indica L) dalam Upaya Memperpanjang Umur Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Yuliasari M, M., R, Kawuri., dan M.W, Proborini. 2015. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Penyebab Penyakit Busuk Lunak pada Buah Stroberi (Fragaria X Ananassa)*. Universitas Udayana. Jurnal Metamorfosa Ii (1): 23-28 (2015). Bali

