

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Usman. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal. 141.
- Alfalah, Ihsan. 2018. *Panen Stroberi Dalam 60 Hari*. Jakarta Pusat: PT. Gramedia Pustaka Utama. Hal. 25.
- Allowenda, Albert P. S., Eka Priadi., Aprianto. 2020. Analisa Modulus Elastisitas Dalam Memprediksi Besarnya Keruntuhan Lateral Dinding Penahan Tanah Pada Tanah Lunak. *Tugas Akhir*. Pontianak: Universitas Tanjungpura.
- Andasuryani., Nurluthfi Putra., Sandra Malin Sutan. 2015. Kajian Sifat-Sifat Fisik Buah dan Biji Kakao (*Theobroma cocoa L.*) *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 19(1) Hal. 4-5
- ASABE. 2008. *ASAE S368.4 Compression Test of Food Materials of Convex Shape*. USA: American Society of Agricultural and Biological Engineers. Page 10
- Ardhayanti, Risna. 2020. *Penanganan Pascapanen Hasil Pekarangan*. Gowa: Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Hal. 3-4.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura; Aspek Budidaya*. Jakarta: UI-Press. Hal 485.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2019-2021*. Diakses dari <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. Pada 13 Agustus 2022.
- Behar, A. E. Jurkevitch. And B. Yuval. 2008. Bringing back the fruit into fruit fly–bacteria interactions. *Molecular Ecology*. 17, 1375–1386.
- Budiman, Supriatin dan Desi Saraswati. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta : Penebar Swadaya. Hal. 15-16.
- Budiman, Supriatin., Desi Saraswati. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Darmawati E. 1994. Simulasi Komputer Untuk Perancangan Kemasan Karton Bergelombang dalam Pengangkutan Buah-buahan. *Tesis*. Bogor: IPB.
- De Souza, A.L., S.D. Scallon, M.I. Fernandez, and A.B. Chittara. 1999. Post harvest application of CaCl₂ in Strawberry fruits (*Fragaria ananassa* Dutch): evaluation of fruit quality and post harvest life. *Ciênc. Agrotec.* 23(04):841-848.

- Denis, C., 1983. *Soft Fruit, in Post-Harvest Pathology of Fruit and Vegetables*. Academic Press: London
- Dursun, E. and I. Dursun .2005. Some Physical Properties of Caper Seed. *Biosys. Eng.*, 92, 237—245.
- Falah, M. Affan Fajar., Putri Yulastuti., Risma Hanifah., Pujo Saroyo., Jumeri. 2018. Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria sp* cv. Holibert) Segar Dan Penyimpanannya Dalam Lingkungan Tropis Dari Kebun Ketep Jawa Tengah. *Jurnal Agroindustry*. 8(1) : 9
- Gita, America Citra., Agus Haryanto., Tri Wahyu Saputra., and Mareli Telaumbanua. 2018. Penentuan Nilai Parameter Kinetika Orde Satu Pada Sintesis Biodiesel Dari Minyak Jelantah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 7(2): 72-79
- Gunawan, Livy Winata. 1996. *Stroberi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hamim. 2008. *Fisiologi Tumbuhan. In: Fungsi Air dan Perannya pada Tingkat Selular dan Tumbuhan secara Utuh*. Jakarta: Universitas Terbuka. Hal. 1-51.
- Hancock, J.F, 1999. *Strawberries: Crop Production Science In Horticulture Series*. Walling Ford UK: CABI Publishing.
- Hanif, Zainuri. 2015. Peningkatan Kualitas Buah Stroberi Melalui Penanganan panen dan pascapanen. Diakses dari <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/peningkatan-kualitas-buah-segar-stroberi-melalui-penanganan-panen-dan-pascapanen/> pada 13 Agustus 2022.
- Hanif, Zainuri dan Huriin Husna. 2014. Perbandingan Atribut Mutu Buah Stroberi yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern di Malang dan Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Perhorti*. Malang: 469-476
- Hardiana, P., Daulay, B.S., and Sigalingging, R. 2018. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Susut Bobot, Kerusakan Fisik dan Kekerasan Kubis (*Brassicaoleracea L. Var.capitata*) Menggunakan Simulasi Transportasi Darat. *Jurnal Reakaya Pangan dan Pertanian*. 6(2).
- Hariyadi, Purwiyanto dan Feri Kusnandar. 2014. Prinsip Teknik Pangan. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka. Hal 2.
- Hartanto, Yansen. 2015. *Karakteristik Rheologi Petis Berbasis Kepala dan Kulit Udang*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan: Bandung. Hal 2.

- Hasibuan, Rahma Wahyuni. 2016. *Analisis mutu buah stroberi segar (Fragaria, Sp) Selama Distribusi Dari Desa Dolat Rayat, Kecamatan Dolat Rayat, abupaten Karo, Sumatera Utara. Tesis.* Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Hassan, B. H., A. M. Alhamdan., A. M. Elansari. 2004. Stress Relaxation of Dates at Khalal And Rutab Stages of Maturity. *Journal of Food Engineering.* 66(439-445)
- ICMSF. 2005. *Microbial Ecology of Food Commodities.* Kluwer Academic/Plenum Publishers: New York
- Kays, S.J., 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Products.* An Avi Book: New York.
- Lestari, Eva Putri Yulia. 2020. *Bahan Ajar Laju Reaksi.* Universitas Negeri Sebelas Maret: Surakarta.
- Lubis, Eva Rianty. 2021. *Budi Daya Stroberi.* Jakarta : Bhuana Ilmu Populer.
- Maduako, J.N., dan Faborode, M.O. 1990. Some physical properties of cocoa pods in relation to primary processing. *Ife Journal of Technology.* Vol 2. Hal. 1–7.
- Malone, Nathan. 2014. *Strawberries : Cultivation, Antioxidant Prpperties and Health Benefits.* New York : Nova Science Publishers. Hal. 55-56.
- Martý´nez-Ferrer, M.H.C., Pe´rez-Mun´oz, F., Chaparro, M. 2002. Modified atmosphere packaging of minimally processed mango and pineapple fruits. *Journal of Food Science,* 67(9)
- Mitcham, Elizabeth J. 1996. *Strawberry.* Department of Pomology, University of California: California.
- Mohsenin N.N. 1970. *Physical Properties of Plant and Animal Material.* Gordon and Breach Press: USA.
- Muchtadi, Deddy. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB: Bogor.
- Muchtadi, T. R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Murad., Sukmawaty., Rahmat Sabani., Guyup Mahardhian Dwi Putra. 2015. Pengeringan Biji Kemiri Pada Alat Pengering Tipe Batch Model Tungku Berbasis Bahan Baar Cangkang Kemiri. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem.* Vol. 3(1). Hal. 125.
- Mufihenni, Weni. 2013. *Penanganan Bahan Hasil Pertanian dan Perikanan.* Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.

- Nobile, M.A. Del; S. Chillo, A. Mentana; A. Baiano. 2007. Use of The Generalized Maxwell Model For Describing The Stress Relaxation Behavior of Solid-Like Foods, *Journal of Food Engineering*. 78(3)
- Pangidoan, Sandro., Sutrisno., dan Aris Purwanto. 2013. Simulasi Transportasi dengan Pengemasan Untuk Cabai Merah Keriting Segar. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 27(1). Hal. 70.
- Pantastico E, R, B. 1986. *Fisiologi Pascapanen*. Yogyakarta: Gajah Mada Press.
- Pantastico E, R, B. 1989. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada Press.
- Pantastico, E.B. 1993. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah - Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani. (penerjemah). Yogyakarta: UGM Press.
- Pantastico, E. R. B., dan Kamariyani. 1986. *Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: UGM Press.
- Pratiwi, Avita Ika. 2017. Pengaruh Getaran Alat Transportasi Truk Terhadap Kerusakan Tandan Buah Segar Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis*)
- Pulungan, Maimunah Hindun., Ika Atsari Dewi., Nur Lailatul Rahmah., Claudia Gadizza Perdani., Khairina Wardina., Dwi Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press. Hal 1-2.
- Purwadaria HK. 1992. *Sistem Pengangkutan Buah-buahan dan Sayuran*. PAU Pangan dan Gizi. IPB: Bogor.
- Purwadi, A., W. Usada dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh lama waktu ozonisasi terhadap umur simpan buah tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). *Prosiding PP-PDIPTN Pustek Akselerator dan Proses Bahan-BATAN*. 234-242.
- Risdianti, Devi., Murad., Guyup Mahardhian Dwi Putra. 2016. Kajian Pengeringan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc*) Berdasarkan Perubahan Geometrik dan Warna Menggunakan Metode Image Analysis. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*. Vol. 4(2). Hal. 279.
- Romanazzi, G., Feliziani, E., Santini, M. and Landi, L. (2012). Effectiveness of postharvest treatment with chitosan and other resistance inducers in the control of storage decay of strawberries. *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 75: 24–27.
- Rukmana. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta. Hal. 79.

- Sahin, Serpil dan Servet Gulum Sumnu. 2006. *Physical Properties of Food*. Turkey: Middle East Technical University. Page: 83-87.
- Schwab, W., Raab. 2004. *Developmental changes during strawberry fruit ripening and phsico-chemical changes during postharvest storage*. In R. Dris and S.M Jain (Eds.). *Practices and Quality Assessment of Food Crops*. Kluwer Academic Publisher: Netherland
- Shi, J., Zuo, J., Zhou, F., Gao, L., Wang, Q., Jiang, A., 2018. Low-temperature conditioning enhances chilling tolerance and reduces damage in cold-stored eggplant (*Solanum melongena* L.) fruit. *Postharvest Biology Technology*. 141, 33–38.
- Shin, Y., Ryu, J.A., Liu, R.H., Nock, J.F., Watkins, C.B. 2008. Harvest maturity, storage temperature, and relative humidity affect fruit quality, antioxidant contents and activity and inhibition of cell proliferation of strawberry fruit. *Postharvest Biology and Technology*. Vol. 49 Hal. 201– 209.
- Shumway, Charity. 2011. *How To Grow Strawberries: Easy Version And Nitty Gritty Version*. Accessed by <http://www.spadespatula.com/2011/06/27/how-to-grow-strawberries-easy-version-and-nitty-gritty-version/> 18 October 2022.
- Siburian, Putri Wahyuni. 2018. Analisis Perubahan Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) c.v. Kellybright Segar Pada Lingkungan Tropis Dengan Edible Coatings. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada : Yogyakarta.
- Soedibyo, M. 1985. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayur-sayuran (Khusus Pengepakan, Pengangkutan, dan Penyimpanan)*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Sub Balai Penelitian Tanaman Pangan, Pasar Minggu: Jakarta.
- Soedibyo TM. 1992. Alat Simulasi Pengangkutan Buah-buahan Segar Dengan Mobil dan Kereta Api. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 2 (1): Hal. 66-73.
- Sogvar, O.B.; Saha, M.K.; Emamifar, A. 2016. Aloe vera and ascorbic acid coatings maintain postharvest quality and reduce microbial load of strawberry fruit. *Postharvest Biology Technology*. 114, 29–35.
- Somogyi, L. P., Hui, Y. H., Barret, D. M. 1996. *Processing fruits: Science and technology, Vol 2*. Lancaster, Basel: Technomic Publishing Co.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukasih, Ermi., Setyadjit. 2019. Teknologi Penanganan Buah Segar Stroberi Untuk Mempertahankan Mutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 38(1) : 48.

- Susanto, 2003. Pertumbuhan 11 Aksesori Stroberi yang Dibudidayakan Secara Hidroponik. *Jurnal Agronomi*. (31) (2) 68 – 70 (2003). Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Susiwi, 2009. Kerusakan Pangan. Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas. Pangan Dan Gizi. Yogyakarta.: Gadjah Mada University Press.
- Trisari, B. DJ. Kodobik., Agnes E Ioho., Joachim N.K. Dumais. 2017. Pemasaran Buah Stroberi Dari Kelurahan Rurukan dan Rurukan Satu Kecamatan Tomohon Timur, Kota Tomohon. *Jurnal Agri-SosioEkonomi*. 13(3) : 174.
- Utama, M. S. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. *Makalah "Forum Konsultasi Teknologi"*. Bali: Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali. Universitas Udayana.
- Utama, M.S dan Antara, N. S. 2013. *Modul Kuliah Pasca Panen Tropika: Buah dan Sayur*. Bali : Universitas Udayana.
- Varanita, Zahra Arinnesia., Tamrin., and Agus Haryanto. 2016. Pengaruh Getaran Terhadap Kerusakan Mekanis Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 5(2): 117-124.
- Wahidah, Tiara. 2019. Analisis Matematis Pengaruh Lama Waktu Guncangan (*Shock*) dan Posisi lapisan Terhadap Perubahan Kualitas Fisik Stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Widodo, S.E. 2012. *Memahami Panen dan Pascapanen Buah*. Lembaga Penelitian Universitas Lampung. Lampung. Hal. : 1-115.
- Wijoyo. 2008. *Rahasia Budidaya dan Ekonomi Stroberi*. Jakarta: Bee Media Indonesia.
- Wills, R.B.H, W.B. McGlasson, D. Graham, and D.C. Joyce. 2007. *Postharvest*. Oxfordshire. UNSW Press: London.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia: Jakarta.
- Yaman, Ö. and Bayindirli, L. (2001) Effects of an Edible Coating, Fungicide and Cold Storage on Microbial Spoilage of Cherries. *Journal of European Food Research and Technology*, 213, 53-55.
- Yuliarti, Nurheti. 2012. *Bisnis Buah Naga Dengan Memanfaatkan Lahan Sempit Rumah*. Bogor: IPB Press. Hal 47-48.

Ze, Y., Gao, H., Li, T., Yang, B., Jiang, Y. 2021. Insights into the roles of melatonin in maintaining quality and extending shelf life of postharvest fruits. *Trends Food Science Technology*. 109, 569–578.

Zettler, J.L. & S. Navarro .2001. *Effect of modified atmospheres on microflora and respiration of California prunes*. Executive Printing Services, Clovis, CA, U.S.A. pp. 169-177.