

DAFTAR PUSTAKA

- Arsyada, D. 2021. *Aero Engineering*. Retrieved from Sifat Mekanis Bahan Makanan: <https://www.aeroengineering.co.id/2021/07/sifat-mekanis-bahan-makanan/> diakses pada 1 juli 2022
- Arti, I., dan Manurung, A. 2018. PENGARUH ETILEN APEL DAN DAUN MANGGA PADA PEMATANGAN . *Jurnal Pertanian Presisi*, 77-88.
- Arza, T. H., Poerwanto, R., dan Purwanto, Y. (2015). Precooling dan Konsentrasi Etilen dalam Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Kulit Buah Jeruk Siam. *Jurnal Hortikultura*, 257-265.
- Arzam, T. S., dan Akmal. 2022. Degreening Memperbaiki Warna Kulit dan Tidak Mempengaruhi Mutu Internal Buah Jeruk. *Jurnal TABARO*, 647-658.
- ASAE. 2008. *Compression Test of Food Material of Convex Shape*. Michigan: American Society of Agricultural and Biological Engineers.
- Asiah, N., Nurenik, David, W., dan Djaeni, M. (2020). *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Sleman: Deepublish.
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna Warni Makanan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bagaskara, J. 2021. *Teknik Budi Daya Buah Jeruk*. Yogyakarta: Diva Press.
- Balitjestro.2020. *Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika - Puslitbanghorti - Balitbangtan - Kementrian Pertanian*. Retrieved from Jeruk Jeruk Siam yang Populer di Indonesia: <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/> diakses pada 5 Oktober 2022
- BPS. 2020. *Pertanian*. Retrieved from Produksi Jeruk Siam: <https://www.pertanian.go.id/>
- BPS. 2021. *Produksi Tanaman Buah-Buahan 2019*. Jakarta: Badan Pusat Statistika.
- BSN. 2009. *SNI 3165 : 2009 Jeruk Keprok*. Jakarta Pusat: Badan Standardisasi Nasional.
- Buchori, D., Sinaga S, M., Dadang, Andarwulan, N., Iswantini, D., Harjadi MSS, dan Mulyanto, B. 2017. *Peningkatan Produksi, Manfaat, dan Sustainability Biodiversitas Tanaman Indonesia Volume 2*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Bueche, J., dan Hecht, E. 2006. *Fisika Universitas*. Surabaya: Erlangga.
- Cahyana, D., Sarwani, M., dan Noor, M. 2021. *Trivia Rawa*. Yogyakarta: UGM Press.
- Cahyana, D., Sarwani, M., dan Noor, M. 2022. *Trivia Rawa Serba Serbi Sumber Daya Lahan Rawa*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Chambard, E. 2021. Fingerfoods : development of in-between meals recipes for home usage among older adults with eating disabilities. *Food science*, 1-41.
- Dewayani, W. A. 2003. *Kajian Pengaruh Beberapa Dosis Asetilen Pada Proses Degreening Jeruk Bulukumba Terhadap Mutu Hasil*. Sulawesi Selatan: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- EKON. 2022. *Kementrian Koordinator Bidang PErekonomian Republik Indonesia*. Retrieved from Pengembangan Hortikultura Berorientasi Ekspor Tingkatkan Produktivitas, Kualitas, dan Kontinuitas Produk Hortikultura: <https://www.ekon.go.id/publikasi/>

- Givannoni. 2001. Molecular Biology of Fruit Naturation and Ripening. *Annual Review of Plan Biology*, pp. 725-749.
- Halimi, U. 2014. *UB*. Retrieved from Sifat Fisik Bahan Pangan: <http://blog.ub.ac.id/>
- Hamidah. 2018. *Budidaya Jeruk Keprok Borneo Prima*. Parepare: CV. Kaafah earning Center.
- Handoko, D. D., N, B., dan Hasil, S. 2005. Penanganan Pascapanen Buah Jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inofatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian* (pp. 486-49). Sumatera Utara: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Utara.
- Hanif, Z. 2020. Pengembangan Agribisnis Jeruk Nusantara. *IPTEK Hortikultura*, 27-30.
- Hasimi, N. R., Poerwanto, R., dan Suketi, K. 2016. Degreening Buah Jeruk Siam (*Citrus Nobilis*) Pada Beberapa Konsentrasi dan Durasi Pemaparan Etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 111-120.
- Hasimi, N., Perwanto, R., dan Suketi, K. 2016. Degreening Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Beberapa. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 111-120.
- Ilyas, S., Mattjik, N., Suharsono, Wattimena, G., Chozin, S., Susanto, S., dan Kusmana, C. 2017. *Peningkatan Produksi, Manfaat dan Sustainability Bidoversitas Tanaman Indonesia Volume 1*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Jomori, M. I., Sesatrai, F., Terra, D., Chiou, R., dan Klauge. 2010. Degreening of 'Mrcott' Tangor With Ethepon Treatments . *Proc. IV International Pstharvest Symposium* (pp. 815-820). Acta Hort.
- Kurniawan, E., Rudita, dan Rahman, M. 2021. *Pengetahuan Bahan Hasil Perkebunan Dan Teknologi Pasca Panen*. Jakarta: Tanesa Publishing.
- Ladaniya, M. 2008. *Citrus Fruit : Biology, Technology, adn Evaluation*. San Diego: Academic Press.
- Liu, Y., dan Zhang. 2004. Phosphorylation of 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid synthase by MPK6, a stress-reponsive mitogen activated protein kinase, induced ethylene biosynthesis in Arabidopis. *The Plant Cell*, 386-399.
- Maarif, S., dan Nuraisyah, D. 2021. *Sistem Bio-Bisnis*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Made, U. S. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. *Forum Konsultasi Teknologi* (pp. 1-12). Denpasar: Universitas Udayana.
- Martinez-Javega, J.M, A. M., Navarro, P., dan Salvador, A. 2008. Respon of New Clementines to Degreening Treatment . *Proc. Int. Osc. Citriculture*, (pp. 1342-1346).
- Mayuoni, L., Sharabi-Schwager, M., Feldmesse, E., dan Porat, R. 2011. Effect of Ethylene Degreening on the Transcrpitome of Mandari Flesh. *Postharvest Biology Technology*, 75-82.
- Naharsari, N. 2007. *Bercocok Tanam Jeruk*. Bandung: Azka Press.
- Peng, G., Xie, X., Q.Jiang, dan S. song, C. X. 2013. Chlorophyll a/b binding Protein Plays a Key Role in Natural and Ethylene Induced Degreeing of Ponkan (*Citrus Reticulate Blanco*). *Jurnal Science Hortikultura*, 37-43.
- Poerwanto, R. A., dan Susila. 2014. *Teknologi Hortikultura*. Bogor: IPB Press.

- Purwanti, A. 2010. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbitol. *Jurnal Teknologi*, 99-106.
- Qomariyah, R., Hasbianto, A., Lesamyanti, S., dan Hasan, H. 2013. Kajian Pra Panen Jeruk Siam (*Citrus suhuiensis* Tan) Untuk Ekspor. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. Pontianak: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Kalimantan Selatan.
- Ramadhani, N., Purwanto, Y., dan Perwanto, R. 2015. Pengaruh Durasi Paparan Etilen dan Suhu Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Jeruk Siam Banyuwangi. *Jurnal Horti Indonesia*, 277-286.
- Ramayana, K. 2013. UNKRIS. Retrieved from Karakteristik Teknik Bahan Pertanian: http://p2k.unkris.ac.id/id3/2-3065-2962/Karakteristik-Teknik-Bahan-Pertanian_32657_s2-unkris_p2k-unkris.html
- Rohadi. 2009. *Sifat Fisik Bahan dan Aplikasinya Dalam Industri Pangan*. Semarang: Semarang University Press.
- Rusmono, M., dan Nasution, Z. 2014. *Pengolahan HASIL Pertanian*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Sdiri, S., P. Navarro, A., Monterde, Benabda, J., dan Salvador, A. 2012. New Degreening Treatments to Improve the Quality of Citrus Fruit Combining Different Periods with and without Ethylene exposure. *Postharvest Biol*, 25-32.
- Setiani, W., Sudiarti, T., dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan Karakteristik Edible Film Dari Pati Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 100-109.
- Steeffe. 1996. *Rheological Methods in Food Process Engineering*. Michigan: Michigan State University East Lansing.
- Sunarjono. 2013. *Berkebun 26 Jenis Tanaman Buah*. Jakarta Timur: Swadaya Group.
- Sunarjono, H. 2008. *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Depok: Penebar Swadaya.
- Suprayatmi, M., Hariyadi, P., Hasbullah, R., Andarwulan, N., dan Kusbiantoro, B. 2010. *Aplikasi 1-Methylcyclopropene (1-MCP) dan Etilen Untuk Pengendalian Kematangan Pisang Ambon di Suhu Ruang*. Bogor: Universitas Djuanda.
- Sutopo. 2011. *Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika*. Retrieved from Panen dan Pascapanen Jeruk: <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/panen-dan-pascapanen-jeruk/>
- Syuanty, dan Supriyadi, A. 2008. *Pisang, Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tietel, Z., W. B., Lewinsohn, E., Fallik, E., dan Porat, R. 2010. Improving Taste and Peel Color of Early-Season Satsuma Mandarins by Combining High-Temperature Conditioning and Degreening Treatments. *Journal Postharvest Biology*, 1-5.
- UNKRIS. 2009. UNKRIS. Retrieved from Gaya Apung: <https://p2k.unkris.ac.id/>
- Wilis, R., McGlasson, B., Graham, D., dan Joice, D. 1998. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. Sydney: The Univ of New South Wales.

- Wiraatmaja, W. 2017. *Bahan Ajar Giberelin, Etilen, Dan Pemakaiannya Dalam Bidang Pertanian*. Denpasar: Udayana Press.
- Wirakartakusuma, M., Abdullah, K., dan Syarif, A. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Yuli, R. 2020. *Ensiklopedia Sistem Koloid dan Senyawa Hidrokarbon*. Semarang: Alprin.