

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2015. *Klasifikasi dan Ciri-Ciri Morfologi Jagung Manis*. Diakses dari <http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-ciri-ciri-morfologi-jagung-manis/> pada 28 Juni 2018 pukul 11.53 WIB
- Azhar, K. S. 2007. *Pengkajian Bahan Pelapis, Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Manggis*. Institut Pertanian Bogor. Tesis
- Badan Pusat Statistik. 2015. *Statistik Ekspor Impor Komoditas Pertanian 2001-2014*. Diakses dari [www.bps.go.id](http://www.bps.go.id) pada 8 Agustus 2018 pukul 12.49 WIB.
- Briston, J H., dan L L.Katan.1974. *Plastic in Contact with Food*. The Anchor Press Ltd. Great Britain.
- De Man, J.M. 1989. *Principles of Food Chemistry*. Wadsworth, Inc. Canada.
- Dewandari, Kun Tanti. 2010. *Studi Penerapan HACCP pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam*. Jurnal Standardisasi Vol 12, No. 1 Tahun 2010: 43-49.
- Handerburg, R. E., A. E. Watada and C. Y. Wang. 1990. *The Commercial Storage of Fruit, Vegetables and Florist and Nursery Stocks*. United States Dept of Agriculture, Agricultural Research Service, Agriculture Handbook No. 66.
- Hasbullah, Rokhani. 2008. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfir Terkendali*. Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 22, No. 1
- Hunterlab, Catherine A. And R.E. Wrolstad. 2008. *Color Quality of Fresh and Processed Foods*. ACS Symposium Series 983. ACS Division of Agricultural and Food Chemistry, Inc. Oxford University Press. American Chemical Society. Washington, DC.
- Hutching, J.B. 1999. *Food Color and Appearance*. Aspen Publisher Inc. Maryland.
- Jenie, B. S. L dan S. Fardiaz. 1989. *Petunjuk Laboratorium : Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor
- Kader, A. A. 1992. *Postharvest Biology and Technology an Over View*. In Kader A. Editor. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. University of California. Division of Agriculture and Natural Resource, USA
- Kader, A. A., D. Zagory, dan E.L. Kerbel. 1989. *Modified Atmosphere Packaging of Fruit and Vegetables*. CRC Critical Reviews In Food Science and Nutrition, 28, 1-30
- Murdiati, A., dan Sutrisno. 2010. *Memperpanjang Umur Simpan Jagung Manis (*Zea mays* *Saccharata*) dengan Penyimpanan dalam Udara Termodifikasi dan Suhu Rendah*. Jurnal Proceeding Seminar Nasional APTA (16 Desember 2010). Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Penerbit Fakultas Teknologi UGM. Yogyakarta
- Mubyarto. 2002. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Workshop Pemandu Lapangan 1 (PL-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PHP). Departemen Pertanian

- Norhayani. 2003. *Kajian penyimpanan fillet ikan Patin (*Pangasius hypophthalmus*) dalam kemasan atmosfer termodifikasi [Tesis]*. Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Pantastico. Er. B. 1989. *Postharvest Phsicology, Handling and utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Penerjemah : Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Phan, C.T., Er. B. Pantastico, K. Ogata, and K. Chacin. 1975. *Respiration and Peak of Respiration*. In Pantastico, Er. B. (Ed). *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. The Avi Publishing Company. Inc., Connecticut
- Phan, L. dan D.Muchtadi. 1993. *Fisiologi Tanaman*. Gadjah mada University Press. Yogyakarta.
- Rahayu, W. P. 2004. *Pengetahuan Kemasan Plastik (Produk Industri Pangan dan Jasa Boga)*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Rochman. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor
- Rosalina, Yessy. 2011. *Analisis Konsentrasi Gas Sesaat dalam Kemasan Melalui Lubang Berukuran Micro untuk Mengemas Buah Segar dengan Sistim Kemasan Atmosfir Termodifikasi*. Agrotek, 5(1): 53-58
- Rubatzky, V. E., dan M. Yamaguchi. 1998. *Sauran Dunia : Prinsip, Produksi dan Gizi, Jilid 1*. Penerbit ITB. Bandung
- Sabari, SD. 1989. *Karakteristik fisik dan kimia buah mangga*. Pada Kusumo, K, Ismiyati, Sunaryono, H & Riati, R, (Eds.) *Produksi mangga di Indonesia*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. Jakarta
- Sacharow, S., dan R. C. Griffin. 1980. *Principle of Food Packaging*. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut
- Sebranek JG, Houser A. 2006. *Chapter 17: Modified Atmosphere Packaging*. Dalam: *Advanced Technologies for Meat Processing*. Nollet LML, Toldrá (Ed). Boca Raton: CRC Press.
- Shukla, R. dan M. Cheryan. 2000. *Zein: the industrial protein from corn*. J Industrial Crops and Products 13 (2000): 171-192.
- Siswono. 2004. *Jagung Manis Rendah Lemak dan Kolesterol*. Gizi net
- Sivertsvik M, Jeksrud WK, Rosnes JT. 2002. *A review of modified atmosphere packaging and fishery products-significance of microbial growth, activities, and safety*. International Journal of Food Science and Technology
- Sivertsvik M, Rosnes JT, Bergslien H. 2002. *Modified Atmosphere Packaging*. Dalam: *Minimal Processing in The Food Industry*. Ohlsson T, Bengtsson N (Ed). CRC Press. New York
- Soedibyo, M. 1979. *Penanganan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran (Khusus Pengepakan, Pengangkutan, dan Penyimpanan)*. Lembaga Penelitian Hortikultura. Jakarta.

- Subandi, M. Yunddin, dan A. Widjono. 1988. *Jagung*. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Bahan Pangan. Bogor
- Suhelmi. 2007. *Pengaruh Kemasan Polypropylene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sumaprastowo, R. M. 2004. *Memilih dan Menyimpan Sayur Mayur, Buah-Buahan dan Bahan Makanan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Syarief, R, S. Santausa dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Bioproses Pangan*. PAU IPB : Bogor.
- Syarief, R. dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. ARCAN. Jakarta
- Syukur, M., dan Azis Rifianto. 2013. *Jagung Manis*. Penebar Swadaya Grup. Jakarta
- Tawali, A.B. 2004. *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah-Buahan Impor yang Dipasarkan Di Sulawesi Selatan*. Jurnal Jurusan Teknologi Pertanian Fapertahut UNHAS
- Watson. 2003. *Description, Development, Structure, and Composition of The Corn Kernel*. Di dalam: White, P. J. dan L. A. Johnson (eds.). *Corn: Chemistry and Technology, 2nd edition*. American Association of Cereal Chemistry Inc. St. Paul, Minnesota, USA.
- Winarno, F.G. 1987. *Kimia Pangan*. Penerbit Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2010. *Keamanan Pangan*. Jilid 1. Cetakan 1. M-Brio Press. Bogor
- Zagory D, AA Kader . 1988. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce*. J. Food Technology.
- Zulkarnaen. 2009. *Kultur Jaringan Tanaman: Solusi Perbanyak Tanaman Budi Daya*. Bumi Aksara. Jakarta.