

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W., M. Ameriana dan A. Hidayat. 1998. *Efisiensi Tataniaga dan Informasi Harga Bawang Merah*. Laporan Hasil Penelitian. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 141 Halaman.
- Angka, S.L. dan T.S. Suhartono. 2000. *Bioteknologi Hasil Laut*. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor. hlm. 49–56.
- AOAC. 1984. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemistry. 14th Ed.* AOC, Inc. Virginia.
- Copeland. L.O. dan M.B. Mc. Donald. 1985. *Principles of Seed Science and Technology*. Burgess Publishing Company. New York.
- Crampton, EW. 1959. *Fundamental of Nutrition*. Freeman and Company. USA.
- Fyhr, C dan Rasmuson A. 1997. Some Aspects of the Modelling of Wood Chips Drying in Superheated Steam. *International Journal Heat Mass Transfer* vol.40 No. 12 hal 2825-2842
- Gennadios, A dan Weller, C.L. 1990. *Edible films and coating from wheat and corn proteins*. *Journal of Food Technol.* 44:63 – 69.
- Hartuti, N. 2006. *Penanganan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Haryanto B. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Iwuoha, C.I. dan Kalu, F.A. 1995. Calcium Oxalate and Physico-Chemical Properties of Cocoyam (*Colocasia esculenta* and *Xanthosoma sagittifolium*) Tuber Flours as Affected by Processing. *Food Chemistry* 54 : 61 – 66.
- Julianti, E. 2011. *Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*)*. Dalam jurnal. *Horti Indonesia*, Vol 2, No 1: 14 – 20.
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. Peter Klappa and Ventus Publishing. New York

- Kusumawati, D.H dan D.R.P. Widya. 2013. Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 1:90-100.
- Krochta J.M., Baldwin E.A., Nisperos-Carriedo M.O. 1994. *Edible coatings and film to improve food quality*. Boca Raton, FL. CRC Press. Technomic Publishing. Lancaster.
- Mardiana, Y. Aris Purwanto dan Lilik Pujantoro. 2016. *Pengaruh Penyimpanan Suhu Rendah Benih Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap Pertumbuhan Benih*. Dalam *Jurnal Keteknikan Pertanian*, Vol 4, No 1 : 67-74.
- Maryati dan Wiryatmi. 1996. *Budidaya Bawang Merah di Yogyakarta*. Yogyakarta: Balai Penelitian dan Pengembangan Pertanian Yogyakarta.
- Mulyadi, A. F., S. Kumalaningsih dan D. Giovanni LG. 2013. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). *Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA) 507*.
- Mutia A. Khairun; Y. Aris Purwanto, Lilik Pujantoro, 2014. Perubahan Kualitas Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L.) Selama Penyimpanan pada Tingkat Kadar Air dan Suhu yang Berbeda.
- Nurhidayah, D. Sofarini dan Yunandar. 2014. Fitoremediasi Tumbuhan Air Kiambang (*Salvinia Molesta*) Purun Tikus (*Eleocharis Dulcis*) dan Perupuk (*Phragmites Karka*) sebagai Alternatif Pengolahan Limbah Cair Karet. *Enviroscientiae*, 10: 18-26.
- Nurkomar, S. Rakhmadion, L. Kurnia. 2001. *Teknik Penyimpanan Bawang Merah Pasca Panen di Jawa Timur*. Dalam *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 2, No. 2: 27-34.
- Pantastico. 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan BuahBuahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM-Press. Yogyakarta. 906 Halaman.
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Asam Palmitat terhadap Ketebalan Film dan Sifat Mekanik *Edible Film* dari Zein. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Putrasumedja, Sartono dan Suwandi. 1996. *Bawang Merah di Indonesia*. Bandung: Balai Penelitian Tanaman Sayuran.

- Redaksi Rineka Cipta. 1992. *Teknologi benih : Pengolahan Benih dan Tuntunan Praktikum*. Jakarta.
- Roberts, J.S, David R.K, Olga P.Z. 2008. Drying kinetics of grape seeds. *Journal of Food Engineering*. Vol 89, hal 460-465.
- Rustini S dan Prayudi B. 2011. *Teknologi Produksi Benih Bawang Merah Varietas Bima Brebes*. Risalah Hasil Pengkajian Inovasi Hortikultura di Jawa Tengah. Jawa Tengah : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Samadi, Budi, dan Bambang Cahyono. 1996. *Intensifikasi Budidaya Bawang Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sebranek JG, Houser A. 2006. *Chapter 17: Modified Atmosphere Packaging*. Dalam: *Advanced Technologies for Meat Processing*. Nollet LML, Toldrá (Ed). Boca Raton: CRC Press.
- Singh, R. Paul dan Dennis R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press. USA.
- Sunarjono, Hendro dan Prasodjo Soedomo. 1983. *Budidaya Bawang Merah*. Bandung: Sinar Baru.
- Surojo G. 2006. *Penggunaan Benih dan Pemeliharaan Bawang Merah*. Nganjuk: Dipertabun.
- Tranggono dan Sutari. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wasono, M.S.E dan S. S. Yuwono. 2014. Pendugaan Umur Simpan Tepung Pisang Goreng menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Testing dengan Pendekatan Arrhenius.
- Wills, R. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. Mc. Galsson, dan E. G. Hall. 1981. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press Limited. Kensington, Australia.