

DAFTAR PUSTAKA

- Affan, F. F. M., Wahyuningsih, I., Maksum, M., & Khuriyati, N. 2017. *Quality improvement of fresh strawberry (*Fragaria* sp. "Earlibrite") through applying salt stress treatment in tropical environment*. ActaHortic. 1152, 47, p. 353-360.
- Afrianti, V. 2017. *Analisis Mutu Fisik dan Kimiawi Buah Stroberi Segar (*fragaria* sp) pada Rumah Tanaman di Cangkringan, Sleman*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Alexandre, E. M. C; Teresa R.S. Brandão; Cristina L.M. Silva. 2012a. *Assessment Of The Impact Of Hydrogen Peroxide Solutions On Microbial Loads AndQuality Factors Of Red Bell Peppers, Strawberries And Watercress*. Food Control, 27, p. 362-368.
- Alexandre, E. M. C; Teresa R.S. Brandão; Cristina L.M. Silva. 2012b. *Efficacy Of Non-Thermal Technologies And Sanitizer Solutions On Microbial Load Reduction And Quality Retention Of Strawberries*. Food Engineering, 108, p.417-426.
- Badan Pusat Statistik, 2018. *Produksi Tanaman Buah-buahan Stroberi Tahun 2014 - 2017*. Dalam <https://www.bps.go.id/site/resultTab> diakses tanggal 28 November 2018 pukul 10.26.
- Budiman, S dan Desi S. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Choopong, S. dan E. W. M. Verheij. 1997. *Sumber Daya Nabati Asia Tenggara: Buah-buahan yang Dapat Dimakan*. In: E. W. M. Verheij dan R. E. Coronel (eds). Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- da Silva Pinto, M., Lajolo, F., Genovese, M., 2008. *Bioactive Compounds And Quantification Of Ellagic Acid In Strawberries (*Fragaria x ananassa* Duch.)*. Food Chem. 107, p.1629-1635.
- De Souza, A.L., Scallon, S.D., Fernandez, M.I., dan Chittara, A.B.. 1999. *Post harvest application of CaCl₂ in Strawberry fruits (*Fragaria anannassa* Dutch): evaluation of fruit quality and post harvest life*. Ciênc. Agrotec. 23(04), p.841-848.
- Edmond, J. B., T. L. Senn, F. S. Andrews, and R. G. Halfacre. 1979. *Fundamentals of Horticulture*. McGraw-Hill Publishing Co. Ltd., New Delhi.
- Evans, J. R dan Wiliam M. L. 2007. *Pengantar six sigma*. Jakarta : Salemba empat.

- Falah, M. A. F. 2006. *Produksi Tanaman dan Makanan dengan Menggunakan Hidroponik Sederhana hingga Otomatis*. Dalam Majalah INOVASI, Vol 8 /XVIII/September 2006.
- Falah, M. A. F. 2006. *Perspektif Pertanian dalam Lingkungan yang Terkontrol*. Dalam Majalah INOVASI, Vol 6 /XVIII/Maret 2006.
- Fallik, E. 2014. *Postharvest handling A systems approach : Microbial Quality and Safety of Fresh Produce*. Academic Press . USA.
- Food and Drug Administration. 2017. *Code of Federal Regulations*. 21 CFR 184, p.1366.
- Feliziani; Erica, Amnon L, Joseph L. S, Antonio I. 2016. *Disinfecting agents for controlling fruit and vegetable diseases after harvest*. Postharvest Biology and Technology, 122, p. 53–69.
- Gardjito, M, Widuri H., dan Ryan S. 2015. *Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Gaspersz, V. 2006. *Strategi Dramatik reduksi biaya dan pemborosan menggunakan pendekatan lean sigma*. Jakarta : Gramedia pustaka utama.
- Gurtler, J. B., Bailey, R. B., Jin, T. Z., & Fan, X. (2014). *Reduction of an E. coli O157:H7 and Salmonella composite on fresh strawberries by varying antimicrobial washes and vacuum perfusion*. International Journal of Food Microbiology, 189, p.113–118.
- Hanief, Y. N dan Wasis H. 2017. *Statistik Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hanif, Z; Oka A; dan Erni B. 2012. *Pengaruh Varietas Tingkat Kematangan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Terhadap Daya Simpan Pada Suhu Ruang*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pertanian III. Dalam <https://www.researchgate.net/publication/259043980> diakses tanggal 28 November 2018 pukul 11.32.
- Hartman, J. and C. Kaiser. 2008. *Strawberry Fruit Rots*. Agriculture & Natural Resources. (1-5).
- Herwibowo, Kunto dan N.S. Budiana. 2015. *Hidroponik PorTabel*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Istiqomah, S. 2007. *Menanam hidroponik*. Jakarta: Azka Mulia media.
- Jones, J. B. 2005. *Hydroponics : a practical guide for the soilless grower*. CRC press. US.

- Kasmire, R.F. 1985. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. The Regents of University of California, Division of Agriculture and Natural Resources.
- Kusumiyati; Tino M. O; dan Fajrianti A. H. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam NaCl Terhadap Pertumbuhan dan Kualitas Bibit Lima Kultivar Asparagus*. Jurnal Hortikultura, 27 (1), p. 79-86.
- Lingga, P. 2004. *Hidroponik; Bercocok Tanam Tanpa Tanah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lippsmeier, Dr. Ing Georg. *Bangunan Tropis*. 1994. Ciracas, Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Nawari. 2010. *Analisis Statistik dengan Ms Excel 2007 dan SPSS 17*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Nicola, S; Giorgio T; Emanela F. 2009. *Post Harvest Handling: A Systems Approach, Fresh Cut Produce Quality: Implications For A System Approach*. Elsevier Inc. USA.
- Noor, J. 2011. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kencana.
- Oktafiandini, A. 2016. *Perlakuan Salt Stress Pada Budidaya Stroberi Segar (*Fragaria Sp.*) Untuk Meningkatkan Ketahanan Mutu Selama Penyimpanan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pagano, R. R. 2009. *Understanding Statistics in the Behavioral Sciences*. Graphic World. Canada.
- PP No 74 tahun 2001. *Tentang pengelolaan bahan berbahaya dan beracun*. Jakarta: Presiden Republik Indonesia.
- Prastio, U. 2015. *Panen Sayur Hidroponik Setiap Hari*. Jakarta : Agro Media.
- Rahmatia, D dan Pipit P. 2007. *Bercocok Tanam Stroberi*. Jakarta: Sinar Wadja Lestari.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi Budi Daya dan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Ryall, A. L. And W. T. Pentzer. 1982. *Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables 2nd Ed Volume 2 : Fruits and tree Nuts*. Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Santoso, B. 2006. *Karakterisasi Komposit Edible Film Biah Kolang-Kaling (*Arenga Pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*)*. Jurnal Teknol. dan Industri Pangan, 17(2), p.125-135

- Satwiko, P. *Fisika Bangunan*. 2008. Yogyakarta: ANDI OFFSET. Hal 2-3
- Sapers, G.M; R.L. Miller; V. Pilizota; AND A.M. Mattrazzo. 2001a. *Antimicrobial Treatments for Minimally Processed Cantaloupe Melon. Journal Of Food Science*. 6 (2), p.345-349
- Sapers, G.M. 2001b. *Efficacy of Washing and Sanitizing Methods*, Food Technol. Biotechnol. 39 (4), p. 305–311.
- Shoemaker, J.S. 1982. *Small Fruits Culture 5 th ed*. Avi Publishing Co. Inc. Connecticut.
- Sela, S and Elazar F. 2009. *Post Harvest Handling: a Systems approach. Microbial quality and safety of fresh produce*. Elsevier Inc.USA.
- Susanto, T. 2015. *Rahasia Sukses Budi Daya Tanaman dengan Metode Hidroponik*. Jakarta: Bibit Publisher.
- Tapia MR, M.M Gitierrez P; F.J Vazquez A; G.A. Gonzalez A, J.F. Ayala Z; M Shafiur R; and M Wasim S. 2014. *Minimal processed foods : Washing, Peeling and Cutting of Fresh cut Fruit Vegetables*. Springer. New York.
- USDA. 2016. *BasicReport: 09316, Strawberries, raw*. Dalam <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2385> diakses tanggal 14 Maret 2018 pukul 12.05 WIB
- Utama, M.S. 2001. *Penanganan pascapanen buah dan sayuran segar*. Makalah “Forum Konsultasi Teknologi” Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali.
- Verheij, E. W. M. dan R. E. Coronel. 1997. *Buah-Buahan yang Dapat Dimakan*. Jakarta: Gramedia.
- Waras, B. 2017. *Analisis Karakteristik Buah Stroberi (*fragaraia sp*) Segar Berdasarkan Rekayasa Lingkungan Pertumbuhan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Watada, A E; Hidemi I; Yaguang L; and Victor R. 2005. *Technologies For Agricultural Product Quality: Fresh Cut Produce*. CRC Press. US.
- Widjanarko, S B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Malang: UB Press.
- Wills, R.B.H; W.B. McGlasson; D. Graham; D. C. Joyce. 2007. *Postharvest : an introduction to the physiology and Handling of Fruit, Vegetable, and Ornamentals*. Adelaide, South Australia.

- Yu, K., Newman, M. C., Archbold, D. D., & Hamilton-Kemp, T. R. (2001). *Survival of Escherichia coli O157:H7 on Strawberry Fruit and Reduction of the Pathogen Population by Chemical Agents*. Journal of Food Protection, 64(9), p.1334–1340.