

DAFTAR PUSTAKA

- Aday, M.S., Cengiz C., dan Fatih R. 2011. *Effect of Oxygen and Carbon Dioxide Absorber on Strawberry Quality*. Journal Postharvest Biology and Technology 62 (2011) 179-187.
- Aday, M.S. and Cengiz Caner. 2013. *The Shelf Life Extension of Fresh Strawberries Using an Oxygen Absorber in The Biobased Package*. Journal Food Science and Technology 52 (2013) 102-109.
- Agustiningrum, D.A. 2014. *Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Atmosfer Temodifikasi Buah Sawo (*Achras zapota L.*)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol 2. No 1.
- Anggraini, Renny., Nelsy. D.P. 2017. *Pengaruh Lubang Perforasi dan Jenis Plastik Kemasan Terhadap Kualitas Sawi Hijau (*Brassica juncea L.*)*. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. Vol. 14 : 154-162.
- Antunes, M.D.C and Cavaco, A.M. 2010. *The use of essential oils for postharvest decay control*. A review. Flavour Fragr. J. 25, 351–366.
- Apandi, M. 1986. *Teknologi Buah dan Sayuran*. Bandung : Alumni.
- Ashari, S. 2002. *Pengantar Biologi Reproduksi Tanaman*. Jakarta : Rineka.
- Bernalte MJ, dkk. 2003. *Influence of storage delay on quality of 'Van' sweet cherry*. Postharvest Biol Technol 28:303–312.
- Brown, W.E. 1992. *Plastic in Food Packaging*. New York : Macel Dekker.
- Budiman, S. dan D. Saraswati. 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta : Penebar Swadaya. 107 hal.
- Charles, F. dkk. 2003. *Active Modified Atmosphere Packaging Of Fresh Fruit and Vegetable : Modeling With Tomatoes and Oxygen Absorber*. Journal of Food Science. 68(5):1736-1742.
- Cruz, R.S. dkk. 2012. *Oxygen Scavengers : An Approach on Food Preservation*. Brazil : Feira de Santana.
- Desai BB, DK Salunkhe. 1991. *Fruits and Vegetables in Foods of Plant Origin : Production Technology and Human Nutrition*. New York : Van Nostrand Reinhold.
- Eskin, N.A.M., Handerson dan R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. New York : Academic Press.
- Fonseca, S.C. dkk. 2002. *Modelling Respiration Rate of Fresh Fruit and Vegetables for Modified Atmosphere Packages : a Review*. Journal Of Food Engineering 52:99-119.
- FAO. 2004. *Manual for the preparation and sale of fruits and vegetables: from field to market*, FAO agricultural services bulletin no. 151. Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome.
- Febrianto. 2009. *Pengkajian Penyimpanan Buah Segar dengan Modified Atmosphere dalam Kemasan Film*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Firdausi, Nurul. 2010. *Kajian Teknik Penyimpanan dan Pengemasan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis L.*) Selama Transportasi*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Gunawan, L.W. 1996. Stroberi. Jakarta: Penebar Swadaya. 81hal.
- Hall, C. W., Hardenburg, R. E., Pantastico, E. R. B. 1997. Bag. II *Pengemasan untuk Konsumen dengan Plastik*. Dalam: Er. B. Pantastico. 1997. *Postharvest Physiology, Handling and utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*. Penerjemah: Kamariyani. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Handayani, R. T. 2008. *Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*)*. Departemen Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Jasse, B. dkk. 1994. *Permeability and Structure in Polymeric Packaging Materials*. In : MATHLOUTHI. (ed) : *Food Packaging and Preservation*. New York : Chapman & Hall.
- Kader, A.A. 1994. *Modified and Controlled Atmosphere Storage of Tropical Fruit*. Editor Champ BR. *Postharvest Handling of Tropical Fruit : Proceeding of an International Conference*. Chiang Mai, Thailand : 19-23 Juli 1994.
- Karel M, Fennema OW, Lund DB. 1975. *Protective Packaging Of Food*, In : Fennema OW (Ed) *Principles of Food Science*, Marcel Dekker Inc. USA: pp 84-106.
- Kartasapoetra, A.G. 1999. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta : PT Rhineka Cipta.
- Kays, S.J. 1991. *Postharvest of Fruits and their Product*. New York : Vol II Publishers.
- Kesumawati, E., Hayati, E., dan Thamrin, M. 2012. *Pengaruh Naungan dan Varietas Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria sp*) Di Dataran Rendah*. Banda Aceh : Agrista 16 (1): 14-15.
- Keutgen, A.J. and E. Pawelzik. 2007. *Quality and Nutrition Value of Strawberry Fruit Under Longterm Salt Stress*. Journal Food Chemistry 107, 1413-1420.
- Kristiani, Titin. 2018. *Sistem Pendukung Keputusan Dengan Menggunakan Metode TOPSIS Untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa*. Paradigma. Vol XX No. 1.
- Mandana, GO. Utama IMS. Yuliati NL. 2012. *Pengaruh Larutan Disinfektan dan Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Menggunakan Film Plastik Terperforasi Terhadap Susut Bobot dan Mutu Buah Cabai Merah Besar (*Capsicum annuum L.*) Selama Penyimpanan*. Bali : Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana .
- Martínez-Ferrer, M.H.C., Pérez-Munoz, F., Chaparro, M. 2002. *Modified Atmosphere Packaging of Minimally Processed Mango and Pineapple Fruits*. Journal of Food Science, 67(9).
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Nakamura, H dan J. Hoshino. 1983. *Technique for The Preservation of Food by Employments of an Oxygen Absorber*. Tokyo: Mitsubishi Gas Chemical Co., Inc.
- Nasution, R. P., Trisnowati, S., dan Putra, E. T. S. 2013. *Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-c dan Cara Pengemasan Terhadap Mutu Buah*

- Stroberi (Fragaria x ananassa Duchesne) Selama Penyimpanan*. Jurnal Vegetalika 2(2): 87-99.
- O-Buster. 2014. *O-Buster Type FT*. Diakses dari <http://o-buster.co.id/indonesia/> pada Selasa, 7 mei 2019 pukul 20.26 WIB.
- Pantastico, ER.B. 1986. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan, Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Prajawati NM. 2006. *Pengaruh Teknik Pengemasan dan Perlakuan Prakemas Terhadap Laju Penurunan Parameter Mutu Buah Tomat Selama Transportasi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Putra, B.S. dan Raida, A. 2014. *Sistem Penyimpanan Salak Sabang (Salacca edulis SP) Dalam Rangka Peningkatan Potensi Komoditi Daerah Sabang (Aceh)*. Jurnal Rona Teknik Pertanian. 7(2).
- Ridaini. 2014. *Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Lokasi Objek Wisata di Aceh Tengah Menggunakan Metode TOPSIS*.
- Rochman.2007.*Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rozana. 2013. *Aplikasi Penyerap Oksigen (Oxygen Scavenger) Dalam Teknologi Pengemasan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Rukmana, H.R. 1998. *Stroberi Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta : Kanisius.
- Sari R.P., Dwi D.N., dan Cicih S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagen dan Gliserol Sebagai Edibel Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragaria x ananassa) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol 4 No. 4 : 305-314.
- Suhelmi, M. 2007. *Pengaruh Kemasan Polypropulene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolehan Minimal Selama Penyimpanan*. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Syaifullah.1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Syarief R., Sassy, S., dan Isyana, B.S.T. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan PAU Pangan dan Gizi*. Bogor : IPB.
- Tarr, C.R., dan Clingeffer, P.R. 2005. *Use of an Oxygen Absorber for Disinfestation of Consumer Packages of Dried Wine Fruit and its Effect od Fruit Colour*. *Journal of Storage Products Research*. 41(1) : 77-89.
- Winarno, F.G Dan Wiratakartakusumah, M. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta : PT Sastra Hudaya.
- Wijoyo P. 2008. *Rahasia Budidaya Dan Ekonomi Stroberi*. Jakarta: Bee Media Indonesia.