

DAFTAR PUSTAKA

- Ainun. 2002. *Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati (Biofertilizer) Pada Berbagai Dosis Pupuk dan Media Tanam yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan & Produktivitas Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum*)*. Teknik Pertanian. FTP Universitas Airlangga: Surabaya.
- Alamsyah, S. 2013. *Teknologi Pengawetan Buah Segar*. Diakses dari <http://www.unimus.ac.id/Teknologi-pengawetan-buah-segar.pdf> pada 1 Juli 2019 pukul 20.00 WIB.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta.
- Angelia. 2017. *Penanganan Pascapanen Tomat*. Elex Media Komputindo: Jakarta.
- ASHRAE. 1998. *Refrigeration. American Society of Heating, Refrigeration and Air Conditioning Engineers*. Atlanta GA.
- Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pertanian. 2016. *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim*. BPS: Jakarta.
- Bintoro, N. 2016. *Bahan Ajar Teknologi Pascapanen*. Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian UGM: Yogyakarta.
- Cahyono, B. 1998. *Tomat Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius: Yogyakarta.
- Harold. 1984. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner: USA.
- Delfiendra. 2016. *Nilai Brix Untuk Menentukan Kualitas Pada Buah-Buahan. Indonesia Customs And Excise Laboratory Bulletin*. Volume IV/ No.01/Juni 2016. Balai Pengujian dan Identifikasi Barang Tipe A: Jakarta.
- Depkes RI. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan: Kandungan Gizi Tomat*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI: Jakarta.
- Dincer, I. 1997. *Performance Analysis of Sensible Heat Storage System For Thermal Applications*. John Wiley & Sons: USA.
- Fahmia. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Substrat & Inokulum Terhadap Produksi Ekspolisakarida Dari Tetes Tebu Oleh *Lactobacillus Plantarum* dan Identifikasinya dengan FTIR*. Skripsi. Jurusan Kimia. Fakultas Sains & NN Teknologi UIN: Malang.

- Fraser. 1994. *Crotenoid BiosynHesis During Tomato Fruit Development (Evidnce for Tissue-Specific Gene Expression)*. US National Library of Medicine. National Institute of HealH: USA.
- Golob. 2002. *Crop Post Havest: Science & Technology Principles and Practice Vol.1*. University of Greenwich: UK.
- Grienson, D and A.A Kader. 1986. *Fruit Ripening and Quality*. In: AHerton, J.G. and J. Rudich. He Tomato Crop Chapman & Hall: New York.
- Hanindita, N. 2008. *Analisis Ekspor Tomat Segar Indonesia*. Program Pascasarjana Manajemen Bisnis IPB: Bogor.
- Hartas, Y. 2008. *Sifat Fisik Komoditas Pertanian*. Penerbit Kanisius: Yogyakarta.
- Hasbullah, R. 2007. *Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura Pada Kondisi AMosfer Terkendali Bagian 1P Metode Sistem Tertutup*. Jurnal Teknik Pertanian. Jurusan Teknik Pertanian. FTP IPB: Bogor.
- Herdiani. 2015. *Pascapanen Tomat*. Diakses dari <http://www.bbpp-lembang.info> pada 2 Juli 2019 pukul 08.00 WIB.
- Kader, A.A. 1992. *PosHarvest Technology of Horticultural Crops Publication Division of Agricultural and Natural Resources*. University of California: USA.
- Kaur. 2006. *Antioxidant Status of Fresh and Processed Tomato*. Journal of Food Science and Technology.
- Kemenperin RI. 2017. *Kemenperin: Dorong Industri Pengolahan Tomat*. Kementerian Perdagangan dan Perindustrian RI: Jakarta.
- Kementerian Pertanian. 2014. *Outlook Komoditi Tomat*. Kementerian Pertanian RI: Jakarta.
- Kristi. 2019. *Aplikasi Precooling: Manfaat, dan Keuntungan*. Diakses dari <https://duniakumu.com> pada 10 Juli 2019.
- Mega. 2017. *Colorimetry: Bagaimana Mengukur Perbedaan Warna*. Diakses dari <http://analisawarna.com/2017/12/04/colorimetry-bagaimana-mengukur-perbedaan-warna/> pada 19 Juli 2019 pukul 04.30 WIB.

- Nurma, F.A. 2008. *Pengaruh Perlakuan Precooling Metode Contact Icing dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Pascapanen Buah Jeruk Keprok (*Citrus nobilis* L).* Skripsi. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi: UIN Malang.
- Ouly. 2001. *Analisis Penyimpanan Alpukat (*Persea americana* Mill) Pada Suhu Rendah Cold Storage.* Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian: UB Malang.
- Pantastico. 1997. *Fisiologi Pascapanen (Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika).* Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Patil. 2009. *Respiratory Quotient Of Tomato.* New Publish: California.
- Riska, A.L. 2016. *Lasifikasi Level Kematangan Buah Tomat Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan Multi-SUM.* Jurnal Ilmiah Informatika. Teknik nn Informatika: SMIK Asia Malang.
- Santoso. 2013. *Penanganan Pascapanen Hortikultura.* Diakses dari <http://www.bppbinuang.info> pada 2 Juli 2019 pukul 08.10 WIB.
- Sebastian. 2018. *Managing Tomato Taste.* Diakses dari <https://www.yara.us/crop-nutrition/tomato/managing-tomato-taste/> pada 5 Juli 2019 pukul 14.00 WIB.
- Seth. 2012. *Respiration Of Food and Horticulture.* Diakses dari foodcrumbles.com pada 10 Juli 2019 pukul 12.00 WIB.
- Singh, R. 2013. *Respiratory Behavior Of Turning Stage Mature Tomato Under Closed System at Different Temperature.* Journal Food Science Technology/(2013)5(2)78-84.
- Stevens, M.A. 1985. *Tomato Favor: Effect of Genotype Cultural Practices and Maturity at Picking.* In: Harold: Evaluation of Quality of Fruit and Vegetables. AVI Publication Wesport: Connecticut.
- Tarigan, W, Ramadhan, G. 2016. *Ekstraksi Likopen dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) Menggunakan Pelarut Tunggal Dengan Metode Kristalisasi Anti Solvent.* Teknik Kimia: Fakultas Teknik USU: Sumatera Utara.
- Hompson, J.F., Kader, A.A and Sylva, K. 1995. *Compatibility Chart for Fruits and Vegetables in Short-term Transport or Storage.* University of California: DANR Publication.

Tugiyono. 2005. *Tanaman Tomat*. Agromedia Pustaka: Jakarta.

Tukiman Misidi, Abdul Kohar, M. Taufik Hariyadi, Agus Suranto. 2018. *Deskripsi Tomat Varietas Servo*. Diakses dari <http://varitas.net/dbvarietas/varimage/Tomat%20Servo.pdf> pada 5 Juli 2019 pukul 13.00 WIB.

Villareal, R.L. 1981. *Tomato Production in the Tropics- Problem and Progress* In Cowell, R International Symposium on the Tropical Tomato. AVRDC Shanhua: Taiwan.

Yamaguchi. 1983. *World Vegetables: Principles, Production and Nutritive Values*. Willey & Co: Weiheim.