

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, 2006. *Penyimpanan Buah Duku Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi*. Tesis. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana IPB.
- Affan, dkk. 2018. *Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria Sp Cv Holibert*) Segar Dan Penyimpanannya Dalam Lingkungan Tropis Dari Kebun Ketep Magelang Jawa Tengah*. Jurnal Agro Industri. Vol 8, No 1.
- Alam, Sri Syahputra Nasution. 2011. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kesegaran dan Kualitas Buah Salak Padangsidempuan*. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Anonim, 2017. *Pengelolaan Pasca Panen*. Diakses dari http://kuduskab.go.id/p/73/pengelolaan_pascapanen, Pada tanggal 10 September 2019 pukul 12.14 WIB
- Anonim. 2010. *Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Badan Standarisasi Nasional, 2009. *Standar Nasional Indonesia No.6121 Duku*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bappenas. 2000. *Budidaya dan Pasca Panen Duku. Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan*. Jakarta: BAPPENAS
- Baswarsiaty dan Enny. 2018. *Karakterisasi, Penciri dan Keunggulan Pohon Induk Duku Prunggahan Tuban*. Jurnal Agrika Ilmu-Ilmu Pertanian. Vol 12, No 1.
- Billmeyer, F. W., 1971. *Textbook of Polymer Science*. 2nd ed. New York: WILEY.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiastra IW, Purwadaria HK. 1993. *Penanganan pasca panen sayuran dan Buah-Buahan dalam rumah kemasan*. Makalah.
- Broto, W., 2003. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Jakarta: Agromedia Pustaka.

- Delfiendra. 2016. *Nilai Brix untuk Menentukan Kualitas pada Buah-Buahan*. Indonesia Customs and Excise Laboratory Bulletin. 4(1): 10-13.
- Direktorat Bina Produksi Hortikultura. 2000. *Pedoman Budidaya Maju Buah-Buahan. Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dan Hortikultura*. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Gökmen, V., dan H.Z. Senyuva. 2007. Acrylamide in Heated Foods. Dalam: Gilbert, J., dan H.Z. Senyuva, editors. *Bioactive Compounds in Foods*. Chichester: Blackwell Publishing: 254, 257-259, 273.
- Joseph, F.H. 1984. *Package Engineering*. Ed ke 2. Tokyo : Mc. Graw Hill, Kogahusha Ltd.
- Kader, A.A. 1992. *Modified Atmospheres during Transport and Storage. Dalam Postharvest Technology of Horticultural Crops, Second Edition*. California: University of California USA.
- Klappa, P. 2009. *Kinetics for Bioscientist*. New York: Peter Klappa and Ventus Publishing.
- Kubik L dan S Zemen. 2013. *Determination of Oxygen Permeability and Mechanical Properties Of The Aluminiumfoil Papper Foils*. Jurnal Vol 60 No 4 . (172-179)
- Lancaster. J. E., Lister C. E., Reay P. F., dan Triggs C. M. 1997. *Influence of Pigment Composition on Skin Color In A Wide Range of Fruit and Vegetables*. J Am Soc Hort Sci, 122: 594–598.
- Laurila E, Ahvenainen R. 2002. *Minimal processing in practice: fresh fruits and vegetables. In Minimal Processing Technologies In The Food Industry*. England : Ohlsson T, Bengtsson N. Woodhead Publishing Limited.
- Laurinciana, 2006. *Pengemasan Atmosfer Buah Tamarillo (*Cyphomandra betacea* S)* Segar. Bogor: IPB.
- Mannapperuma, J. D, and Singh, R. P.(1990). *Modeling of gas exchange in polymeric packages of fresh fruits and vegetables*. Paper for ASAE Winter Meeting. Chicago, December 1999.
- Marlina, L., Y.A. Purwanto., U.Ahmad. 2014. *Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh*. Jurnal Keteknik Pertanian, Vol.2, No.1
- McGregor BM. 1987. *Tropical product transport handbook*. United State: US Departmen of Agricultural, Agricultural Handbook no 668.

- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono.1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nur'aini, Hesti dan Siska Apriyani, 2015. *Penggunaan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Duku (*Lansium Domesticum* Corr)*. Jurnal AGRITEPA, Vol I(2) : 195-210.
- Pantastico, E.R.B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Pantastico, E. R. B., 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM Press, Yogyakarta.
- Phan, C.T., E.B. Pantastico, K.Ogata dan K. Chachin. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. Di dalam Pantastico, E. B. *Fisiologi Pasca Panen, Penangan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Prabawati S, Tranggono dan Mulyoharjo, M, 1991, *Karakteristik Cendawan Penyebab Kerusakan Buah Duku *Lansium domesticum* Corr)*. Jurnal Hortikultura, 1: 28.
- Puji, Aprinda. 2019. *Manfaat Buah Duku*. Diakses dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/fakta-unik/nutrisi-manfaat-buah-duku/> pada tanggal 10 September 2019 pukul 15.14 WIB
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Renate, D. 2009. *Pengemasan Puree Cabe Merah dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vacuum*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian, 14(1) : 80- 89.
- Risvan, M. 2009. *Total Padatan Terlarut Biologi dan Kimia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Ryall, A.L dan Lipton, W.J. 1982. *Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables*. Westport Connecticut. The Avi Publishing Company.
- Sangkasanya, S. and Meenune, M. 2010. *Physical, chemical and sensory qualities of Longkong (*Aglaia dookkoo* Griff.) as affected by storage at difference atmospheres*. Asian Journal of Food and Agro-Industry. 3: 64-74.

- Saputra D. 1999. Teknik peningkatan masa simpan duku. *Prosiding Seminar Nasional dan Kongres VII Perhimpunan Teknik Pertanian (PERTETA)*. Yogyakarta, D.I . Yogyakarta, Indonesia, 27-28 Juli 1998.
- Sivertsvik M, Rosnes JT, Bergslien H. 2002. *Modified Atmosphere Packaging*. Dalam: Minimal Processing in The Food Industry. Ohlsson T, Bengtsson N (Ed). New York: CRC Press, hal 61-80.
- Sugiyanti, Dina. 2015. *Pemanfaatan Teknologi Kemasan MAP (Modified Atmosphere Packaging) Untuk Peningkatan Ekonomi Produktif Masyarakat Penghasil Tepung Mocaf Di Desa Meteseh Kec. Boja Kab. Kendal*. Jurnal Pemikiran Agama Untuk Pemberdayaan. Vol 15, No 1.
- Szczesniak AS. 1998. *Effect of storage on texture*. In *Food Storage Stability*. USA: Taub IA, Singh RP. CRC Press.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2007. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta: UGM.
- Thompson, Anthony Keith. 2008. *Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage*. John Wiley & Sons.
- Widodo, S.E. 2005. *Bahan Penyerap KMnO₄ dan Asam Laskorbat dalam Pengemas Aktif (Active Packaging) untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Buah Duku* Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 2(16): 113.
- Wills Rhh, Lee TH, Graham D, Mcglasso, WB & Hall EG, 1981. *Postharvest*. Kensington Australia: New South Wales University Press Limited
- Winarno, F.G dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen Sastra Hudaya*. Jakarta.
- Yanti, H., Hidayati, dan Elfawati. 2008. *Kualitas Daging Sapi dengan Kemasan Plastik Polietylen (PE) dan Polipropilen (PP) di Pasar Arengka Kota Baru*. Jurnal Peternakan, Vol 5(1) : 22- 27.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. *Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (Citrus Nobilis Var Microcarpa) pada Penyimpanan Buah Tomat*. JKK, 3(4), 11-20.