

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, H., Latifah, M. N., Rahman, K. M., Selamat, M dan Talib, Y. (1999). *Quality evaluation of minimally processed pineapple using two packing systems. Res. J .27(1) : 101 – 107*
- Anonim. 2004. *Manfaat Nanas Bagi Kesehatan* Juli 2014. Buletin Teknopro Hortikultura. Edisi 71. Jakarta.
- Bierley, A. W., R. J. Heat and M. J Scott. 1998. *Plastic Materials Properties and Application*. Chapman and Hall Publishing. New York
- Brecht, J.K. 1995. *Physiology of Lightly Processed Fruits and Vegetables*. HortScience, vol. 30(1).
- Burg S.P. 2004. *Postharvest Physiologi and Hypobaric Storage of Fresh Produce*. CABI Publishing. Miami, Florida
- Caviglia, V., Farina, V., Giangguzi, G., Liguori, G., Pasquale, C., and Sortino, G. (2017). *Quality Changes of Tropical and Subtropical Fresh-Cut Fruits Mix in Modified Atmosphere Packaging*. Chemical Engineering Transactions.58 : 397 - 402
- Hadiati, S., dan Indriyanti. 2008. *Petunjuk Teknis Budidaya Nenas*. Solok: Balai Penelitian Buah Tropica
- Hasanah, U. 2009. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edibel Coating Untuk memeperpanjang Umur Simpan Paprika (Capsicum Annum Varietas Sunny*. Tesis. Bogor I stitut Pertanian Bogor : 97
- Hossain, M.A and M.MA Rahman. 2011. *Total Phenolics Flavonoids and Antioxidant Activity of Tropical Fruit Pineapple* Food Res. Int. 44: 672 – 676
- Hutching , J. B. 1999. *Food Color and Apperance 2nd ed*. Maryland: Aspen Pub.Burg
- Johansyah, A., Prihastanti, E. dan Kusdiyantini, E. 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethelene (LDPE), High Density Polyethemyene (HDPE) dan Polipropilene (PP) Terhadap penundaan kematangan Buah Tomat (Lycopercion esculentum. Mill)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi: 46-57
- Kartasapoetra A.G. 1898. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Bina Aksara
- Kays, S. J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. An AVI Book, New York

- Kristina, dkk. 2014. *Panduan Pascapanen Nanas*. Direktorat Budidaya dan Pasca Penen Buah, Direktorat Jenderal Holtikultura, Kementrian Pertanian.
- Krotcha, J. M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coating and Films*. In M.A WirakartanKusumah, *Advances in Food Engineering*, CRC Press, Boca Raton FI : 517 – 528
- Lee, J. Y. H.J. Park, C.Y. Lee W.Y. Choi. 2003. *Extending Shelf-life of minimally processed apples with edible coating and Antibrowning Agents*. *Lebensmittel – Wissenschaft & Technologie*. 38: 323-329
- Lovelles, A. R. 1997. *Prinsip-prinsip Biologi Tumbuhan untuk Daerah Tropis*. Gramedia, Jakarta
- Lozano J.E. 2006. *Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, and Deteriorative Reaction of Technological Importan*. Springer Science
- Marrero, A. and A.A. Kader. 2006. *Optimal Temperature and Modified Atmosphere for Keeping Quality Of Fresh Cut Pineapple*. *J. Postharvest Biol. Techno*. 39:163-168
- Martini, A. 2005. *Penyimpanan Jambu Biji Teroleh Minimal dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian, IPB. Bogor
- Mendoza Fernando, Petr Dejmek, Jose M. Aguilera. 2007. *Colour and Texture Analysis In Classification of Comercial Potato Chips*. *Food Research Interbational* 40 (2007) 1146 – 1154. Lund University. Sweeden
- Muchtadi D. 1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan*. IPB. Bogor
- Naksone, H. Y and R. E. Paull. 1998. *Tropical Fruits*. CAB International. Honolulu, HI, USA. 455 hal
- Nasrah. 2010. *Pengaruh Pencucian Terhadap Pengembangan Warna Biji Kakao (*Theobroma cacao L.*) Selama Pengeringan*. Program Studi Keteknikan Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Pantastico, E. B. 1986. *Fisiologi PAsca Panen dan Pemanfatan Buah – buahan dan Sayur – sayuran. Tropica dan Subtropica*. Kamariyani. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta
- Pantastico, ER. B. 1997. *Fisiologi Pascapanen (Pengananan dan Pemanfaatan Buah – buahan dan Sayur – sayuran Tropika dan Sub Tropica)*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

- PesisE, Dalia A, Zion A, Rosa Ben-Arie, Nehemia A, Yoram F. 2000. *Modified Atmosphere and Modified Humidity Packaging alleviates Chilling Injury Symptoms in Mango Fruits. Postharvest Biology and Technology*. Volume 19: 93-100
- Rina, Pratiwi. 2009. *Laju Respirasi dan Susut Bobot Buah Salak bali Segar Pada Pengemasan plastic Polyethylene Selama Penyimpanan Dalam Atmosfer Termomodifikasi*. Jurnal Agrotekno 15(1) : 11
- Rocculi, P. E. Coci, S. Romani, Sacchetti, and M.D. Rosa. 2009. *Effect of MCP Treatment and NO₂ MAP on Physiological and Quality Changes of Fresh cut Pineapple*. J. Postharvest Biol. Techol. 51 : 371-377
- Rokhani, H. Gardijito, AM. Syarief dan T. Akinaga. 2000. Gas Permeability Characteristics of Plastic Film for Packaging of Fresh Produce. J. Society ofAgricultural Structure, 31 (2) : 79-86
- Shewfelt. R. L. Winastia. *Quality of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. J. Food Qual. 10: 143 – 156
- Souza, B.S.D. T.J O Hare, J.F. Durigan, P.S. Souza. 2006. *Impact of atmosphere, Organic Acids, and Calcium on Quality of Fresh-cut Kensington Mango*
- Suhelmi, M. 2007. *Pengaruh Kemasan Polipropilene Rigid Kedap Udara Terhadap Perubahan Mutu Sayuran Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Tesis, Fakultas Pertanian IPB. Bogor
- Taub, T.A and R. P Singh. 1989. *Food Storage Stability* . CRC Press. USA
- Trenggono, Setiaji B., Suhardi, Sudarmanto, Y. Marsono, Agnes Murdianti, Indah S.U., dan Suparmo. 1989. *Biokimia Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura* . M-Brio Press. Jakarta
- Winastia, B. 2011. *Analisa Asam Amino Pada Enzim Bromelin Dalam Buah Nanas (Ananas Comusus) Menggunakan Spektrofotometer*. Tugas Akhir Programstudi Diploma III Teknik Kimia, Program Diploma, Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wirahadikusuma, M. 1989. *Biokimia (Protein,Enzi, Asam Nukleat)*. ITB. Bandung