

DAFTAR PUSTAKA

- Abeles, F.B., M.E. Saltveit, dan P.W. Morgan. 1992. Ethylene in plant biology, 2nd edition. Academic Press, San Diego (USA).
- Adams DO, Yang SF. 1979. *Ethylene biosynthesis: identification of 1-aminocyclopropane-1-carboxylic acid as an intermediate in the conversion of methionine to ethylene*. Proc Natl Acad Sci USA. 76:170–174.
- Adirahmanto, K. A., R. Hartanto, dan D. D. Novita. 2013. Perubahan kimia dan lama simpan buah salak pondoh (*Salacca edulis*) dalam penyimpanan dinamis udara CO₂. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 2(3): 123-132.
- Andarwulan, N. dan S., Koswara 1992. Kimia Vitamin. Rajawali, Jakarta
- Anisa, E. 2017. Cara Merawat Buah Naga Agar Terus Berbuah. <https://www.nuansa.web.id/perkebunan/cara-merawat-buah-naga-agar-terus-berbuah/>. Diakses pada tanggal 15 Desember 2019.
- Anonim. 2009. Pedoman Buku Budidaya *Standart Operating Procedure* (SOP) Buah Naga (*Hylocereus undatus*). Direktorat Hortikultura Departemen Pertanian.
- Anonim. 2011. Fruit Produce Fact English (Pithaya or Dragon Fruit). http://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Datastores/Fruit_English/?uid=49&ds=798. Diakses pada tanggal 14 Maret 2019.
- Anonim. 2017. Manfaat dan Kandungan Nutrisi Buah Naga. jabar.litbang.pertanian.go.id/index.php/info-teknologi/640-buah-naga. Diakses pada tanggal 9 Juni 2019.
- Arif, A., W. Diyono, E. Syaefullah, Suyati, dan Setyadjit. 2014. Optimalisasi cara pemeraman buah cempedak (*Artocarpus champeden*). Jurnal Informatika Pertanian. 23(1): 35-46.
- Bastian, F., A.B., Taali, A., A. Laga. 2004. Mempelajari pengaruh suhu penyimpanan terhadap mutu buah apel varietas Red Delicious (*Malus sylvestris*). Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Hassanudin, Makassar.
- Bremer, R., P. Picaully, dan F.J. Polnaya. 2015. Pengaruh pemberian kalsium klorida dan penghampaan udara terhadap mutu buah tomat. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 4(2)
- Coles, R. D., Mc. Dowell, dan M.J. Kirwan. 2003. Food Packaging Technology. Blackwell Publishing, Denmark.

- Chandra, B., Zulharmita, dan W.D. Putri. 2019. Penetapan kadar vitamin C dan B1 pada buah naga merah (*Hylocereus Lemairei* (Hook.) Britton & Rose dengan metode spektrofotometri UV-vis. *Jurnal Farmasi Higea*. 11(1): 64-74
- Dahana, K. dan Warisno. 2010. *Buku Pintar Bertanaman Buah Naga*. Gramedia Pustaka Utama.
- David J.H. dan J.C. Kilmanun. 2016. Penanganan pascapanen penyimpanan untuk komoditas hortikultura. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*, Banjarbaru.
- Denna, D.W. 1970. *Transpiration of the waxy bloom in Brassica oleracea L.* *Journal of Biology Science*. 23(1): 27-32.
- Dumadi, S.R. 2001. Penggunaan kombinasi absorban untuk memperpanjang umur simpan buah pisang cavendish. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 12(1)*: 13-20.
- Dwijoseputro, D. 1983. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Gramedia, Jakarta.
- Easterwood, G.W. 2002. *Calcium's role in plant nutrition*. *Fluid Journal*:1-3
- Elmer, P.A.G. Spiers T.M. dan Wood P.N. 2007. *Effects of pre-harvest foliar calcium sprays on fruits calcium levels and brown rot of peaches*. *Journal of Crop Protection*. 26:11-18.
- Evans, J. D. 1996. *Straightforward Statistics for the Behavioral Sciences*. Brooks/Cole Publishing Company, California.
- Faiqoh, Emaulida Nur. 2014. Pengaruh konsentrasi dan lama perendaman dalam CaCl₂ (kalsium klorida) terhadap kualitas dan kuantitas buah naga super merah (*Hylocereus cotaricensis*). *Jurnal Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.
- Fauziah, D., Sumartini, A. Asgar. 2011. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan serta lama penyimpanan terhadap karakteristik tomat (*Solanum lycopersicum*) organik.
- Ferguson dan B.K. Drobak. 1988. *Calcium and regulation of plant growth and senescence*. *Journal Horticultural Science*. 23(2): 262-266.
- Fransiska, A., R. Hartanto, B. Lanya, dan Tamrin. 2013. Karakteristik fisiologis manggis (*Garcinia mangostana*) dalam penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(1): 1-6
- Gardjito, M. Dan Y.R. Swasti. 2018. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Gadjah Mada University Press.

- Genanew, T. 2013. *Effect of postharvest treatment on storage behavior and quality of tomato of fruit*. World Journal of Agricultural Science 9: 29-37.
- Hajar, C.S., Yahya A., dan Mahmud T.M.M. 2010. *Cell wall enzyme activities and quality of calcium treated fresh-cut red flesh dragon fruit*. International Journal Agriculture Biology. 12: 173-718
- Hein, M., L.R. Best, S. Pattinson. 1984. *College Chemistry and Interduction to General Organic and Biochemistry*. Brooks Cole Publicaton, California.
- Hendarto, D. 2019. *Khasiat Ampuh Buah Naga dan Delima*. Laksana Penerbit, Yogyakarta.
- Harun, N., R. Efendi, S.H. Hasibuan. 2012. *Penggunaan lilin untuk memperpanjang umur simpan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*)*. Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hartuti, N. 2006. *Pennaganan segar pada penyimpanan tomat dengan pelapisan ilin untuk memperpanjang masa simpan*. Buletin Penelitian Tanaman Sayuran.
- Istianingsih, T., dan D. Efendi. 2012. *Pengaruh umur panen dan suhu simpan terhadap umur simpan buah naga super red (*Hylocereus costaricensis*)*. Jurnal Hortikultura Indonesia. 4(1): 54-61.
- Jannah, U.F. 2008. *Pengaruh Bahan Penyerap Larutan Kalium Permanganat Terhadap Umur Simpan Pisang Raja Bulu*. Jurnal Departemen Agronomi dan Hortikultura, Institut Pertanian Bogor.
- John, W. dan & L. Sons Limited. 2008. *Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Goods*. West Sussex, England (UK).
- Jumeri, Suhadi, dan Tranggono. *Pola produksi etilen, respirasi, dan sifat sensoris beberapa buah pada konsidi udara terkendali*. Jurnal Agritech. 17(3):4-10.
- Kader, A.A. 1992. *Bananas and Plantains. Postharvest Technology Horticulture Corps*. Agriculture and Natural Resources Publication, University of California.
- Kader A.A., W.J. Lipton, dan L.L. Morries. 1973. *Systems for scoring quality of harvested lettuce*. Journal of Horticultural Science. 8: 408-409.
- Kartasaputra. 1994. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Karmana.O.2008. *Pengaruh Perendaman dengan ethephon dan masa inkubasi yang berbeda terhadap pematangan buah sawo (*Manilkara achras* Mill.)* Jurnal Hortika 5: 34-41.

- Kenneth C.G., C.Y. Wang, and M. Saltveith. 2016. The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, and Florist and Nursery Stock. USDA. Agriculture Handbook Number 66.
- Khaliq, G., T.M.M. Mahmud, A. Ali, P. Ding dan H.M. Ghaali. 2015. *Effect of gum Arabic coating combined with calcium chloride on physico-chemical and qualitative properties of mango (*mangifera indica* L) fruit during low temperature storage.* Journal of Horticultural Science 190: 187-194.
- Kholidi, E. Santoso, dan W.D. Widodo. 2009. Studi tanah liat sebagai pembawa kalium permanganat pada penyimpanan pisang raja bulu. Makalah Semiar Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Kumalaningsih, S. 2016. Rekayasa Komoditas Pengelolaan Pangan. UB Press, Malang.
- Kurniawati, D. 2004. Penundaan Kematangan Buah Tomat Kultivar Precious dan Lokal Kaliurang dengan Berbagai Kadar Kalsium Klorida. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Lau, O. L, Y. Liu and S.F. Yang. 1984. *Influence of storage atmosphere and procedures on I-Amino cylopropane-l-caboxynic Acid Concentrationin relation to flesh firmness in Golden Delicious Apples.* Journal of Horticultural Science. 19(3): 425-426.
- Lim, T. K. 2012. *Hylocereus polyrhizus*. Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants (1) : 643-649
- McCauley, A., Clain J., dan Jeff J. 2009. *Plant Nutrient Fuctions and Deficiency and Toxicity Symptoms. Nutrient Managemen Module*, Montana State University.
- Napitupulu, B. 2013. Kajian beberapa bahan penunda kematangan terhadap mutu buah pisang barangan selama penyimpanan. Jurnal Hortikultura. 23(3) : 263-275.
- Novita, D.D., C. Sugianti, dan Asropi. 2015. Aplikasi kemasan berpenyerap etilen pada penyimpanan buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) Jurnal Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian laju respirasi dan produksi etilen sebagai dasar penentuan waktu simpan dan buah-buahan. Jurnal Bionatura. 4(3):148-156.
- Pantastico, E.B. 1989. Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Kamariyani, penerjemah. Yogyakarta (ID): Gajah Mada University Press.

- Peter, K.V., K.P. Sudheer, and V. Indira. 2007. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. New India Publishing Agency. India.
- Phan, C.T., E.B. Pantastico, K. Ogata, dan K. Chachin. 1989. Respirasi dan puncak respirasi, hal 136-159. Di dalam: Pantastico EB, editor. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta (ID): Gajah Mada University Press.
- Pradhana, A.Y., R. Hasbullah dan A.Y. Purwanto. 2013. Pengaruh Penambahan Kalium Permanganat Terhadap Mutu Pisang (CV Mas Kirana) Pada Kemasan Atmosfir Termodifikasi Aktif. *Jurnal Pascapanen*. 10(2): 83-94.
- Pua, E.C. and M. R. Davey. 2010. *Plant Developmental Biology – Biotechnological Perspective*. Springer, New York.
- Renasari, N. 2010. *Budidaya Tanaman Buah Naga Super Red di Wana Bakti Handayani*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Skripsi
- Rhodes, M.J.C. 1970. *The Climacteric and Ripening of Fruit*. In A.C. Hulme ed. *The Biochemistry of Their Product*. Academic Press, London and New York (USA).
- Sari, F. E. 2012. Pengaruh kadar CaCl_2 dan Lama Perendaman terhadap umur simpan dan pematang buah mangga arumanis. Skripsi UGM, Yogyakarta.
- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen Tanaman Hortikultura*. Jakarta (ID) : Indonesia Australia Easten Universities Project
- Soesanto, L. 2016. *Penyakit Pascapanen*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sholihati. 2004. *Kajian Penggunaan Bahan Pengoksidasi Etilen Kalium Permanganat untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Raja (Musaparadisiacavar. Sapientum L.)*. Tesis Penelitian, IPB.
- Sinay. H. 2008. Kontrol pemasakan buah tomat menggunakan RNA antisense. WUNY edisi September 2008.
- Sjaifullah & A.S.B Dony. 1991. Formulasi Penggunaan Kalium Permanganat dan Bahan Benyerapnya untuk Pembuatan Pellet Pengikat Etilen. *Jurnal Hortikultura*. 3(3): 23- 26.
- Sosrohardjo, S. 1987. *Perlakuan Pascapanen untuk Memperpanjang Daya Simpan Hasil Hortikultura*. Sub Balai Penelitian Hortikultura Pasar Minggu.
- Susanto. S., Mahardika, I.B.K., dan Aryani. 2009. Perubahan kualitas jeruk buah besar (*Citrus grandis* L. Osbeck) Bali Merah selama masa periode pematangan dan penyimpanan.

- Steel, R.G.D. dan J.H. Torrie. 1993. Prinsip dan Prosedur Statistika (Pendekatan Biometrik) Penerjemah B. Sumantri. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sugistiawati. 2013. Studi Penggunaan Oksidan Etilen dalam Penyimpanan Pascapanen Pisang Raja Bulu (*Musa sp.* AAB GROUP). Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Suyatma, N.E. 2007. Teknologi Pengemasan Pangan : Definisi, Fungsi, Klasifikasi, dan Trend Perkembangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Syafutri, M.I, F. Pratama, dan D. Saputra. Sifat fisik dan kimia buah manga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 52(1): 1-11.
- Syukur dan M. Widayaiswara. 2011 Mengenal Buah Naga. Jurnal Publikasi Balai Pelatihan Pertanian Jambi. Jambi.
- Trenggono, Z. Noor, D. Wibowo, Gardjoto, dan M. Astuti. 1990 Kimia Nutrisi Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM., Yogyakarta
- Wills, R.B.H., S.I. Tirmazi, and K.J. Scott. 1981. *Effect of postharvest application of calcium on ripening rates of pears & bananas*. Journal of Horticulture Science 57: 431-43
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. MBrio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. dan M.A. Wirakartakusumah. 1981. Fisiologi Lepas Panen Cetakan Pertama. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1981. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Wills, R.H.H., Lee D. Graham, W.B. Glasson and E.G. Hall. 1981. Postharvest, an Introductions to Physiology and Handling of Fruits and vegetables. New South Wales University Press Limited, Australia.
- Whitaker, J.R. 1996. Enzyme in Food Chemistry: Third Edition. Marcel Dekker Inc., New York.
- Zahari, N.I.M., S.P Gannasim, and J. Bakar 2014. *High methoxyl pectin from dragon fruit*. Journal of Elsevier. 42: 289-297.