

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R. 2008. *Perancangan Percobaan Untuk Penelitian Agroteknologi*:
Wimaya press, UPN “Veteran” Yogyakarta.
- AgroMedia, 2007. *Panduan Lengkap Budidaya Tomat*. PT AgroMedia Pustaka,
Jakarta.
- Apriyanti, M. 2013. *Analisis Matematis Laju Respirasi dan Perubahan Sifat fisik
Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill) Dibawah Pengaruh Vibrasi dan
Suhu Penyimpanan*. Tesis. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah
Mada.
- Ariyanto, A., Arifin, S., dan Ilyas, M, 2011. *Perancangan Sistem Pengendalian
Level Deaerator Menggunakan Fuzzy Gain Scheduling-pi di PT.
Petrowidada*, Surabaya: Perpustakaan Institut Teknologi Sepuluh Nopember
Surabaya.
- Ashari, S. 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*: UI Press, Jakarta
- Arsy, D., S. 2018. *Analisis Matematis Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Oksigen
Oksigen Ruang Simpan Terhadap Laju Respirasi dan Perubahan Kualitas
Buah Salak Pondoh (Salacca edulis)*. Skripsi. Program Studi Teknik
Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada,
Yogyakarta.
- Bintoro, N. 2019. *Laporan Pertanggungjawaban Penelitian*. Program studi Teknik
Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada
- BPS dan Dirjen BP Hortikultura, 2011. *Produksi Tomat*, Jakarta.
- Brecht, J., K.,; K.,V., Chau., S., C., Fonseca., F., A., R., Oliveira., F., M., Silva.,
M., C., N., Nunes., R., J., Bender, 2017. *Maintaining optimal atmosphere
conditions for fruits and vegetables throughout the postharvest handling
chain*. <http://repositorio.ucp.pt/bitstream/pdf>.
- Chitravati, K., Om, P. C., Raju, P. S. 2015. *Influence of Modified Atmosphere
Pacakaging on Self-Life of Green Chllies (Capsicum annum L.)*. Food
Pacakging and Self-Life 4,19.
- Elmasry, G., Wang, N., and Vignealut, C. 2009. *Detecting Chilling Injury In Red
Delicious Apple Using Hyperspectral Imaging and Neural Network*. Journal
Postharvest Biology and Technology 52(1), 1-8.

- Fauziati. 2004. Prospek Agribisnis Hortikultura. Diakses dari <http://www.fauziati.go.id> diakses pada hari Sabtu, 15 Februari 2020 pukul 20.00 WIB.
- Fonseca, S., C., Oliveira, F., A., R., Frias, J., M., Brecht, J., K., Chau, K., V. 2002. *Modelling Respiration Rate Of Shredded Galega Kale For Development Of Modified Atmosphere Packaging*. Journal of food engineering 54 (4), 299-307.
- Lerisa, F. 2019. *Analisis Matematis Pengaruh Oksigen Absorber dan Suhu Ruang Simpan Terhadap Perubahan Kualitas Jamur Tiram (Pleurotus ostratus) Selama Penyimpanan Dalam Modified Atmosphere Packaging (MAP)*. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Gardjito, M. dan Swasti, Y., R. 2014. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta, Gadjah Mada University Press.
- Goliáš, J., A., Němcová, A., Čaněk, D., Kolenčíková. 2007. *Storage of sweet cherries in low oxygen and high carbon dioxide atmospheres*. Hort. Sci. (Prague), 34, 2007 (1): 26–34. Czech Republic.
- Hakim, A., Md., K. Islam., Md., Ibrahim, Md., J, Hossain., N. A., Ara, and K. Md., F, Haque. 2012. *Status Of The Bahvioural Patern Of Biochemical Properties Of Banan In The Storage Condition*. International Journal of Bioscience (IJB). Vol. 2(8): 83-94.
- Hanis, A. 2017. *Analisis Matematis Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Oksigen Udara Ruang Terhadap Laju Respirasi dan Kualitas Fisik Jamur Merang (Volvariella volvacea) Selama Penyimpanan*. Tesis. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Husas, S. H. 2009. *Likopen Dalam Tomat*. Sinartani, Bogor.
- Ifmalinda, 2017. *Pengaruh Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Tomat*. Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Volume 21, No, 1; 1-14, ISSN 1410-1920.
- Jhon, D. H. dan Juliana, C. K. 2016. *Penanganan Pascapanen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Kalimantan Barat.
- Kirana, A. M. 2017. *Kajian Matematis Laju Respirasi dan Perubahan Sifat Fisik Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan Pada Kondisi Atmosfer Termodifikasi*. Tesis. Program Studi

S2 Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Klappa, P. 2009. *Kinetics For Biscientist*. Peter Klappa and Ventus publishing. New York

Kurniawati, Y. N. 2018. *Analisis Laju Respirasi dan Perubahan Kualitas Fisik Buah Nanas (Ananas comosus) Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dibawah Pengaruh Konsentrasi Oksigen Yang Rendah*. Tesis. Program Studi S2 Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

Kusumaningrum, D., Lee, S.H., Lee, W.H., Mo, C., dan Cho, B.K. 2015. *A Review of Technologies to Prolong the Shelf Life of Fresh Tropical Fruits in Southeast Asia*. J. of Biosystems Eng. 40(4):345-358. (2015. 12).

Libyawati, W., Suwandi, A., Agustian H., 2017. *Rancang Bangun Teknologi Modified Atmosphere Storage (MAS) Dengan Kapasitas 4,77 m³*. Jurnal Teknologi Universitas Muhamadyah Jakarta. Volume (9), No. 2: 1-14.

Marisi, N. R. J., dan Julianti, E. 2016. *Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (Citrus nobillis LOUR var microcarpa) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 4(3):332-340

Maryanti, T. 2007. *Teknik Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Untuk Mempertahankan Mutu Sayuran Campuran Terolah Minimal*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian, Bogor.

Maspaitella, M., Garnevskaja, E., Siddique, M.I., dan Shadbolt, N. 2017. *Towards high value markets: a case study of smallholder vegetable farmers in Indonesia. Case Study*. International Food and Agribusiness Management Review. Volume 19 Issue 4.

Nasution, S. I., Yusmanizar., Melinda, K. 2012. *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edible (Edible Coating) Kalsium Klorida dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (Ananas comosus Merr.) Terolah Minimal*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol (4) NO. 2, 2012.

Noviani, L. 2018. *Analisis Matematis Pengaruh Guncangan (Shock) dan Tingkat Kematangan Terhadap Perubahan Sifat Fisik Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) Selama Penyimpanan*. Skripsi. Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rama, L. 2007. *Model Perubahan Sifat Kimia Dan Fisik Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.) Dengan Pelapisan Lilin Dan Pedicel Selama dalam Penyimpanan*. Tesis. Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Roberts, J. S., Kidd, D. R., & Padilla-zakour, O. 2008. *Drying kinetics of grape seeds*. 89, 460–465. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.05.030>
- Rohmana, 2000. *Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh Dalam Penanganan Pasca Panen Pisang Canvendish (Musa canvendihii L.) Bogor* : Institut Pertanian Bogor
- Sari, D. A., dan Hadiyanto, H. 2013. *Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2:52-59
- Scott, A. 2011. *Safe Storage of Fresh Fruits and Vegetables*. Extension publications. Web at: <http://AgriLifebookstore.org>. Pada 6 Februari 2020 pukul 15.00 WIB
- Sebastian, 2018. *Managing Tomato Taste*. Diakses dari <https://www.yara.us/crop-nutrition/tomato/managingTomato-taste/> pada 6 Februari 2020 pukul 15.00 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.
- Suprihati, Y. dan Herliana, E. 2010. *Bertanam 15 Sayuran Organik Dalam Pot*. Penerbit Penebar Swadaya, Jakarta.
- Taoukis, P.S., Gogou, E., Tsironi, T., Giannoglou, M., Dermesonlouoglou, E., Katsaros, G. 2016. *Food cold chain management and optimization*. In emerging and traditional technologies for safe, healthy and quality food, Springer International, Publishing, Switzerland.
- Thompson, A. K. 2016. *Fruit and Vegetable Storage, Hypobaric, Hyperbaric, and Controlled Atmosphere*. Springer Briefs in Food, Health, and Nutrition, DOI 10.1007/978-3-319-23591-2-2.
- Tjitrosoepomo, G. 2002. *Morfologi Tumbuhan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Trisnawati., Yani., dan A. I, Setiawan. 2005. *Tomat Budidaya Secara Komersial*. Penerbit: Penebar Swadaya.
- Tugiyono, H. 2005. *Tanaman Tomat*. Agromedia pustaka. Jakarta: 250 halaman

Vasco de Toledo, E.C., Santana, P.L., Wolf-Maciel, M.R., and Maciel Filho, R. 2001. *Dynamic Modelling of a Three-Phase Catalytic Slurry Reactor*. Chem. Eng. Sci., 56, p. 6055.

Widiyanti, E., Gozali, T., dan Nurminabari, I. S. 2015. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Jamur Champignon (Agricus bisporus) Yang Disimpan Pada Suhu Rendah*. Artikel. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik, Universitas Pasundan Bandung.

Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Pasca Panen Produk Lepas Hortikultura*. M-Brio press, Bogor.

Yassin, T., Hartanto. R., Haryanto, A., & Tamrin. 2013. *Pengaruh Kompisis Gas Terhadap Laju Respirasi Pisang Janten Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 2 No. 3, 147-160.