

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani E Selly, Nurwantoro, Antonius Hintono. 2018. *Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-agar*. Jurnal Teknologi Pangan volume 2 (2): 176-182..
- Arrahma, Rahel. 2010. *Perlakuan Pendahuluan Buah Tomat (Lycopersium esculentum Mill) Segar untuk Transportasi Jarak Jauh*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institusi Pertanian Bogor. Bogor.
- Asri, Puput Puji. 2016. *Identifikasi Kematangan Buah Tomat Menggunakan SOM (Self Organizing Maps)*. Fakultas Teknik. Universitas PGRI Kediri. Kediri.
- Buckle. 1985. *Ilmu Pangan*. UI Press: Jakarta.
- Cantwell, Marita. 2010. *Optimum Procedure for Ripening Tomatoes*. Postharvest Horticulture volume 9: 106-116.
- Chaves, M. M., Pereira, J.S., Maroco, J., Rodrigues, M.L., Ricardo, C.P.P., Osorio, M. L., Calvarho, I., Faria, T. & Pinheiro, C. (2006). *How Plants Cope with Water Stress in the Field? Photosynthesis and Growth*. Annals of Botany, 89(7): 907–916.
- Costa H. 2004. *Introduction: The Tomato Crop and Industry*. Wageningen University. Wageningen.
- Dhall RK, Pricedeeep Singh. *Effect of Ethephon and Ethylene Gas on Ripening and Quality of Tomato during Cold Storage*. Department of Vegetable Science, Punjab Agricultural University, Ludhiana, Punjab, India
- FAO. 2011. *Global Food Losses and Food Waste- Extent, Causes, and Prevention*. Food and Agriculture Organization, Perserikatan Bangsa Bangsa: Roma.
- Gardjito. 2003. *Hortikultura: Teknik Analisis Pasca Panen*. Trans Media Global Wacana: Yogyakarta.
- Gull, DD. 1981. *Ripening Tomatoes With Ethylene*. Vegetable Crops Fact Sheet VC 29. Florida Coop. Gainesville.
- Kader, A.A., 1985. *Biochemical and Physiological Basic for Effect of Controlled and Modified Atmosphere on Fruit and Vegetables*. Food Tech. 90 (50) : 90 – 104.
- Kandasamy P, Ranabir Moitra, Souti Mukherjee. 2015. *Measurement and Modeling of Respiration Rate of Tomato (Cultivar Roma) for Modified Atmosphere Storage*.
- Kays, S.J. (1991). *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2020. *Produksi Tomat Menurut Provinsi*.
- Kristiana, Titin. 2018. *Sistem Pendukung Keputusan dengan Menggunakan Metode TOPSIS untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa*. Paradigma: Vol XX No 1.
- Kusumiyati, Farida, Wawan Sutari. 2016. *Penyuluhan Penanganan Pasca Panen dalam Pematangan Buah-buahan Menggunakan Etilen Cair di Desa Jatiroke, Jatinagor*. Departemen Budidaya Pertanian, Universitas Padjajaran.

- Muhammad, R. H., E. Bamisheyi and F.F. Olayemi. 2011. *The effect of stage of ripening on the shelf life of tomatoes (Lycopersicon esculentum) stored in the evaporative cooling system*. J. Dairying, Foods & H.S., 30 (4): 299 - 301.
- Mutiarawati, T. 2007. *Penanganan Pascapanen Hasil Pertanian. Workshop Pemandu Lapangan I (PL-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (SL-PPHP)*. Departemen Pertanian.
- Nofriansyah, Dicky. 2014. *Konsep Data Mining Vs Sistem Pendukung Keputusan*. Deepublish. Yogyakarta.
- Nurjanah, Sarifah. 2002. *Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan*. Jurnal Bionatura volume 4 (3): 148-156.
- Painan T. 2015. *Senyawa Ethylene, untuk Mempercepat Pemasakan Buah*. Kompasiana. 27 Juni 2015, halaman 1.
- Pantastico, E. R. B. 1997. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Prastya, O. A., I. M. S. Utama dan N. L. Yulianti. 2015. *Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. Jurnal BETA. 3(1): 1-10.
- Rohadi. 2001. *Pola Respirasi Produksi Etilen dan Umur Simpan Buah Terlapis Film Edibel dalam Penyimpanan Suhu Rendah dengan Model Buah Pisang*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Roiyana M, M Izzati, dan E Prihastanti. 2012. *Potensi Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati sebagai Bahan Penunda Kematangan Buah*. Buletin Anatomi dan Fisiologi volume 20 (2): 40-50.
- Rost, T. L. 1996. *Tomato Anatomy: Fruit Anatomy*. <http://www-plb.ucdavis.edu/labs/rost/tomato/Reproductive/anat.html>. Diakses pada tanggal 8 Juli 2018.
- Rufang Wang, Michiel Lammers, Yury Tikunov, Arnaud G Bovy, Gerco C Angenent, dan Ruud A Maagd. *The Rin, Nor, and Cnr Spontaneous Mutations Inhibit Tomato Fruit Ripening in Additive and Epistatic Manners*. Journal of Plant Science, Elsevier volume 294: 110436.
- Santoso. 2015. *Penanganan Pascapanen Buah*. Diakses dari <http://fp.unram.ac.id/data/DR.Bambang%20B%20Santoso/BahanAjarPascapanenHortikultura/BAB-8-Pasca-Panen-Buah.pdf> pada Rabu, 25 Maret 2020.
- Supratyati. 2014. *Aplikasi 1-Methylcyclopropene (1-MCP) dan Etilen untuk Pengendalian Kematangan Pisang Ambon di Suhu Ruang*. Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian
- Talathatu, Josefina. 1998. *Peranan Etilen dalam Memicu Beberapa Reaksi Fisiologis Pisang Raja Bulu (Musa paradisiaca, L.) pada Suhu Rendah*. Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tranggono Suhardi, Murdjati dan Sudarmanto. (1992). *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.

- Watkins. 2006. *The Use of 1-methylcyclopropene (1-MCP) on Fruits and Vegetables*. Journal of Biotechnology, Elsevier volume 24: 390-405.
- Winarno, FG. 2002. *Kimia pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zhu Zhu, Yanli Chen, Guoqing Shi, dan Xueji Zhang. 2017. *Selenium Delays Tomato Fruit Ripening by Inhibiting Ethylene Biosynthesis and Enhancing the Antioxidant Defense System*. Journal of Food Chemistry, Elsevier volume 219: 179-184.