

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, R. 2014. *Kajian Penguningan (Degreening) Pada Jeruk Keprok Madu Terigas Asal Kabupaten Sambas Kalimantan Barat*. Tesis Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. *AOAC International*. Virginia USA.
- Apandi M. 1984. Teknologi Buah dan Sayur. Bandung: Alumni
- Arti, I. M., dan Manurung, A. N. H. 2020. Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Keprok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Pertanian Presisi (Journal of Precision Agriculture)*, 2(2), 77-88.
- Ayu, A.P.K., 2011. Kajian Pola Penyerapan Etilen dan Oksigen untuk Penyimpanan Buah Segar. *Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor*.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Balitjestro, 2015. *Mengenal Klasifikasi Botani Jeruk*. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/mengenal-klasifikasi-botani-jeruk-bagian-i/>. Diakses tanggal 10 Juni 2020.
- Balitjestro. 2016. *Tips Membedakan Jenis Jeruk*. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/tips-membedakan-jenis-jeruk/>. Diakses tanggal 12 Juni 2020.
- Balitjestro. 2019. *Jeruk Siam Pontinak*. <http://www.litbang.pertanian.go.id/varietas/994/>. Diakses tanggal 12 Juni 2020.
- Balitjestro. 2016. *Degreening Membuat Warna Buah Jeruk Lebih Menarik*. <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/degreening-membuat-warna-buah-jeruk-lebih-menarik/>. Diakses tanggal 01 Oktober 2020.
- Cohen E. Some Physiological Aspects of Citrus Fruit *Degreening*. Proc. Int. Coc. Citric, Vol. I. 1998; pp. 247-249.
- deMan dan John M. 1999. Principles of Food Chemistry. Maryland: An Aspen Publication.
- Fransiska A, Hartanto R, Lanya B, dan Tamrin., 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Teknik Pertanian Lampung*, 2(1).
- Hasimi NR, Poerwanto, R., dan Suketi, K. 2016. *Degreening* buah jeruk siam (*Citrus nobilis*) pada beberapa konsentrasi dan durasi paparan etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 7(2), 111-120.
- Hidayat, T., Ivanti, L. and Mikasari, W., 2018. Pengaruh Kosentrasi Edible Coating Sarang Lebah Terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan TPT Jeruk RGL Selama Penyimpanan. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 5(2), pp.1-18.
- Hunterlab. 2008. CIE L*a*b on color scale. *Insight in Color*. Vol 8. No. 7

- Klappa, P. 2009. Kinetics for Bioscientist. *Ventus Publishing Aps*. ISBN 978-87-7681-469-4. 221 pp.
- Kristiana, T. 2018. Sistem Pendukung Keputusan dengan Menggunakan Metode TOPSIS untuk Pemilihan Lokasi Pendirian Grosir Pulsa. *Paradigma* Vol. XX no. 1.
- Lubis, M. 2013. Pengaruh Jumlah Pengendap dan Pengering pada Proses Pembuatan Pektin Berbahan Baku Kulit Jeruk Manis. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Mangaraj, S. and Goswami, T.K., 2009. Modified atmosphere packaging-an ideal food preservation technique. *Journal of Food Science and Technology (Mysore)*, 46(5), pp.399-410.
- Marlina, L., Purwanto, Y.A. and Ahmad, U., 2015. Aplikasi pelapisan kitosan dan lilin lebah untuk meningkatkan umur simpan salak pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1).
- Mayuoni, L., Tietel, Z., Patil, B.S. and Porat, R., 2011. Does ethylene *degreening* affect internal quality of citrus fruit?. *Postharvest Biology and Technology*, 62(1), pp.50-58.
- McLellan MR, Lind LR, and Kime RW. 1994. Hue Angle Determinations and Statistical Analysis for Multiquadrant Hunter L,a,b Data. *Journal of Food Quality* 18 235.
- Moscoso-Ramírez, P.A. and Palou, L., 2014. Effect of ethylene *degreening* on the development of postharvest penicillium molds and fruit quality of early season citrus fruit. *Postharvest biology and technology*, 91, pp.1-8.
- Musdalifah, N., Purwanto, Y. A., dan Poerwanto, R. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Warna Jeruk Siam Pontianak Setelah *Degreening*. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 33(01), 39-48.
- Muthmainnah, H., Poerwanto, R., dan Efendi, D. 2014. Perubahan warna kulit buah tiga varietas jeruk keprok dengan perlakuan *degreening* dan suhu penyimpanan. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 5(1), 10-20.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, Y., & Melianda, K. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (edible coating), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(2).
- Nurjanah, S., 2002. Kajian laju respirasi dan produksi etilen sebagai dasar penentuan waktu simpan sayuran dan buah-buahan. *Bionatura*, 4(3).
- Porat, R. 2008. *Degreening* of citrus fruit. *Tree and Forestry Science and Biotechnology*, 2, 71-76.
- Ramadhani, N., Purwanto, Y.A. and Poerwanto, R., 2015. Pengaruh durasi paparan etilen dan suhu *degreening* untuk membentuk warna jingga jeruk siam Banyuwangi. *Jurnal Hortikultura*, 25(3), pp.277-286.
- Sdiri, S., Navarro, P., Monterde, A., Benabda, J. and Salvador, A., 2012. New *degreening* treatments to improve the quality of citrus fruit combining different periods with and without ethylene exposure. *Postharvest Biology and Technology*, 63(1), pp.25-32.
- Setiawan, H., Soedibyo, D.W. and Purbasari, D., 2019. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Var. *Microcarpa*) Semboro Berdasarkan Umur

- Simpan Menggunakan Pengolahan Citra Digital. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), pp.68-74.
- Suryani, R., Nuryati, L., Noviati, dan Suwandi. 2016. Outlook Jeruk. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian
- Stewart, I., and Wheaton, T. A. 1971. Effects of ethylene and temperature on carotenoid pigmentation of citrus peel. *Florida Agricultural Experiment Stations Journal*. 4151: 264-266.
- Thakre M, Verma MK, Singh K, Awasthi OP, Sharma RR, and Ray M. 2018. Proposal and validation of colour index for Kinnow mandarin (*Citrus nobilis* × *Citrus deliciosa*). *Indian Journal of Agricultural Sciences* 88 1179.
- USDA. 2019. *Tangerines*. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/169105/nutrients> . Diakses tanggal 12 Juni 2020.
- Waryat dan M. Rahmawati. 2010. Pemanfaatan Chitosan untuk Mempertahankan Buah Salak Pondoh (*Salacca zalacca* cv. Pondoh). *Prosiding Seminar Nasional: Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Winarno, F.G, dan Aman, M. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya 97
- Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor: M-Brio Press 203
- Yongki Alexandra, Nurlina. 2014. Aplikasi Edible Coating dari Pektinjeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis* var *Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. *Jurnal Kimia Khatulistiwa* 3, no. 4.