

DAFTAR PUSTAKA

- Abobatta, W. F. (2019). Citrus Varieties in Egypt: An Impression. *American Journal of Biomedical Science & Research*, 303-306.
- Agusta, I. (2003, February 27). *Teknik Pengumpulan dan Analisis Data Kualitatif*. Bogor: Litbang Pertanian.
- Ait-Oubahou, A., Benichou, M., Sagar, M., Kaane, A., & Yahia, E. M. (2018). Citrus. *Fruit and Vegetable Phytochemicals*, 1003-1021.
- Aminuddin, I. Z. (2007). *Analisis Penerimaan Konsumen Tempe Kacang Tunggak dan Produk Olahannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anggraini, R. (2014). *Kajian Penguningan (Degreening) Pada Jeruk Keprok Madu Terigas Asal Kabupaten Sambas Kalimantan Barat*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Anonim. (2004). *Pengolahan Data Statistik dengan SPSS 12*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Apandi, I., Restuhadi, F., & Yusmarini. (2016). Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumers Preference Mapping) terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. *Jom Faperta*, 1-16.
- BPS. (2021). *Produksi Tanaman Buah-buahan 2014-2020*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Braverman, J. B. (1949). *Citrus Products - Chemical Composition and Chemical Technology*. New York: Interscience Publishers Inc.
- BSN. (2006). *SNI 01-2346-2006 Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.

- Chintya, N. H., & Soemarno. (2018). Analisis Karakteristik Lahan sebagai Dasar Pengelolaan Kebun Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L. Osbeck) di Solorejo, Dau, Kabupaten Malang. *Jurnal Tanah dari Sumberdaya Lahan*, 991-999.
- Cresna, N. M., & Ratman. (2014). Analysis of Vitamin C in The Fruit of Papaya, Soursop, Sugar Apple and Langsung That Grown in Donggala. *Jurnal Akademika Kimia*, 58-65.
- Dewi, K. H., Helmiyetti, Nusril, Rosalina, Y., & Siahaan, R. A. (2014). Kajian Penerimaan Konsumen Terhadap Produk "Koteja" dengan Tambahan Bahan Berkhasiat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 49-53.
- E. C. Maxie, I., L. Eaks, N., Sommer, F., Rae, H. L., & El-Batal, S. (1965). Effect of Gamma Radiation on Rate of Ethylene and Carbon Dioxide Evolution by Lemon Fruit. *Plant Physiology*, 407-409.
- Engelen, A. (2018). Analisis kekerasan, Kadar Air, Warna dan Sifat Sensori pada Pembuatan Keripik Daun Kelor. *Journal of Agritech Science*, 10-15.
- Etebu, E., & Nwauzoma, A. B. (2014). A Review on Sweet Orange (*Citrus Sinensis* L Osbeck): Health, Diseases and Management. *American Journal of Research Communication* , 33-70.
- Fajar, A. (2019, Agustus 13). Ciri dan Keunggulan Jeruk Manis. *Ciri dan Keunggulan Jeruk Manis*, pp. -.
- Hasimi, N. R., Poerwanto, R., & Suketi, K. (2016). Degreening Buah jeruk Siam (*Citrus nobilis*) pada Beberapa Konsentrasi dan Durasi Pemaparan Etilen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 111-120.
- Hayati, R., Marliah, A., & Rosita, F. (2012). Sifat Kimia dan Evaluasi Sensori Bubuk Kopi Arabika. *Jurnal Floratek*, 66-75.

- Isen, Arifuddin, & Effendy. (2016). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Buah Jeruk Lokal dan Buah Jeruk (Sunkis) Impor Kota Palu. *Agrotekbis*, 479-484.
- Iswandi, I. B., & R, H. (2012). Isolasi Hesperidin dari Kulit Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis* L. Osbeck). *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia*, 9-14.
- Jiménez, C. J., Cuquerella, J., & Martínez-Jávega. (1983). Determination of a color index for citrus fruit degreening. *International Society of Citriculture*, 745-750.
- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *International Network of Food Data System (INFOODS)*. Jakarta: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Kementerian Pertanian. (2016). *Outlook Jeruk*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2011). *Principles of Marketing*. Boston: Pearson Prentice Hall .
- Krissetiana, H. (2015). *Uji Organoleptik Bahan Pangan*. Yogyakarta: Citra Aji Parama.
- Lemeshow, S. (1997). *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- M Muchson, S. M. (2017). *Statistik Deskriptif*. Jakarta: Guepedia.
- Man, J. M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Marzelly, A. D., Yuwanti, S., & Lindriati, T. (2017). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Fruit Leather Pisang Ambon (*Musa parasidiaca* S.) dengan Penambahan Gula dan Karagenan. *Jurnal Agroteknologi*, 172-185.

- Mayuoni, L., Tietel, Z., Patil, B. S., & Porat, R. (2011). Does Ethylene Degreening Affect Internal Quality of Citrus Fruit? *Postharvest Biology and Technology*, 50-58.
- McDonald, H., Arpaia, M. L., FrednCaporaso, Obenland, D., Were, L., Rakovski, C., et al. (2013). Effect of gamma irradiation treatment at phytosanitary dose levels on the quality of 'Lane Late' navel oranges. *Postharvest Biology and Technology*, 91-99.
- Morales, J., Tarrega, A., Salvador, A., Navarro, P., & Besada, C. (2020). Impact of Ethylene Degreening Treatment on Sensory Properties and Consumer Response to Citrus Fruits. *Food Research International*, 1-8.
- Musdalifah, N., Purwanto, Y. A., & Poerwanto, R. (2016). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Warna Jeruk Siam Pontianak Setelah Degreening. *Journal of Agro-Based Industry*, 39-48.
- Muthmainnah, H., Poerwanto, R., & Efendi, D. (2014). Perubahan Warna Kulit Buah Tiga Varietas Jeruk Keprok dengan Perlakuan Degreening dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 10-20.
- Nacing, N. (2017). *Penggunaan Ethephon untuk Degreening Jeruk (Citrus reticulata L.) Varietas Keprok Garut*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nafisah, S. N., Suharno, & Tinaprillia, N. (2014). Sikap dan Preferensi Konsumen Terhadap Jeruk Lokal dan Jeruk Impor di Pasar Modern Kota Bogor. *Forum Agribisnis*, 71-84.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansyah, R., et al. (2016). Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 286-290.
- Nursiyono, J. A. (2015). *Kompas Teknik Pengambilan Sampel*. Tobelo: Penerbit In Media.

- Perea, V. (2016). *Citrus Sinensis Monograph*. Columbia: Colegio Bolivar.
- Prakoso, E. S. (2015). *Kajian Sifat Fisik Jeruk Manis (Citrus sinensis) Menggunakan Pengolahan Citra Digital*. Jember: Digital Repository Universitas Jember.
- Priyatno, D. (2012). *Cara Kilat Belajar Analisis Data*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Probowati, D. D. (2016). Analisis Preferensi Konsumen Buah jeruk Keprok di Kabupaten Bojonegoro. *Oryza*, 1-10.
- Ramadhani, N., Purwanto, Y., & Poerwanto, R. (2015). Pengaruh Durasi Pemaparan Etilen dan Suhu Degreening untuk Membentuk Warna Jingga Jeruk Siam Banyuwangi. *Jurnal Hortikultura*, 277-286.
- Rostiati, N. (2015). Willingness to Pay Konsumen Terhadap Buah Jeruk Impor. *Economica Sharia*, 23-38.
- Roussos, P. A. (2016). *Nutritional Composition of Fruit Cultivars Chapter 20 - Orange (Citrus sinensis (L.) Osbeck)*. Athens, Greece: Elsevier Inc.
- Sabrina, A. (2017). *Analisis Preferensi Konsumen terhadap Jeruk Lokal dan Impor pada Pasar Modern*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Saledi, A. H., & Utami, H. N. (2013). Sikap Konsumen terhadap Atribut Produk untuk Mengukur Daya Saing Produk Jeruk. *Trikonomika*, 61-71.
- Santosa, P. B., & Hamdani, M. (2007). *Statistika Deskriptif dalam Bidang Ekonomi dan Niaga*. Jakarta: Erlangga.
- Santoso, S. (2015). *Menguasai Statistik Parametrik*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sappu, E. E., Handayani, D., & Rahmi, Y. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Daun Turi (*Sesbania grandiflora*) Terhadap Mutu Daging Nabati. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 114-127.

- Sdiri, S., Navarro, P., Monterde, A., Benabda, J., & 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*, 25-32.
- Sdiri, S., Rambla, J. L., Besada, C., Granell, A., & Salvador, A. (2017). Changes in The Volatile Profile of Citrus Fruit Submitted to Postharvest Degreening Treatment. *Postharvest Biology and Technology*, 48-56.
- Semaoen, I., & Kiptiyah, S. M. (2011). *Mikroekonomi*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Srividhya, V., Sujatha, K., & Ponmagal, R. S. (2016). Ethylene Gas Measurement for Ripening of Fruits Using Image Processing. *Indian Journal of Science and Technology*, 1-7.
- Stommel, M., & Wills, C. E. (2004). *Clinical Research*. USA: Lippincott Williams & Wilkins.
- Sugiyono, P. D. (2009). *Statistik Nonparametris Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sujarweni, V. W. (2020). *Metodologi Penelitian Bisnis & Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sumiasih, I. H., Arzam, T. S., Poerwanto, R., Efendi, D., Agusta, A., & Yuliani, S. (2018). Studi Akumulasi Pigmen β -Cryptoxanthin untuk Membentuk Warna Jingga Buah Jeruk di Daerah Tropika Citrus Fruits in the Tropic. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 73-83.

- Susiwi. (2009). Penilaian Organoleptik. *Handout Penilaian Organoleptik Regulasi Pangan*, pp. 1-9.
- Swarjana, I. K. (2015). *Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi Revisi)*. Denpasar: Penerbit Andi.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Tiara, D. (2019). *Studi Degreening Menggunakan Etefon dan Metode Penyimpanan Pada Jeruk Keprok (*Citrus reticulata* Blanco) Garut*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Trihendradi, C. (2010). *Step by Step SPSS 18 Analisis Data Statistik*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Umar, H. (2003). *Metode Riset Bisnis Panduan Mahasiswa untuk Melaksanakan Riset Dilengkapi dengan Contoh Proposal dan Hasil Riset Bidang Manajemen dan Akuntansi*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yahia, E. M., Serraro, M., Valero, D., & Gonzalez-Aguilar, G. A. (2018). Influence of Postharvest Technologies and Handling Practices on Phytochemicals in Fruit and Vegetables. *Fruit and Vegetable Phytochemicals*, 611-628.
- Zhang, P., & Zhou, Z. (2019). Postharvest Ethephon Degreening Improves Fruit Color, Flavor Quality and Increases Antioxidant Capacity in 'Eureka' Lemon (*Citrus limon* (L.) Burm. f.). *Scientia Horticultura*, 70-80.