

## DAFTAR PUSTAKA

- Akamine, EK. 1971. *Relationship Between Surface Colour Development and Total Soluble Solids in Papaya*. Hortscience
- An, J.F., and R.E. Paull. 1990. *Storage temperature and ethylene influence on ripening of papaya fruit*. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 115:949-953
- Arpah. 2001. *Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2014. *Produksi Tanaman Buah – Buah di Indonesia*.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wootton. 1988. *Ilmu Pangan*. Terjemahan. Universitas Indonesia Press, Indonesia
- Cahyaningsih, S. 2002. *Aspek Pre-Cooling Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kesegaran Bunga Lili (*Lilium SP*) Potong*. Bogor: FPIPB
- Chen, N.M., dan R.E. Paull. 1986. *Development and prevention of chilling injury in papaya fruit*. J. Amer. Soc. Hort. Sci.
- Darsana, Linayanti, dkk. 2003. *Pengaruh Saat Panen Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Dan Kualitas Mentimun Jepang (*Cucumis Sativus L.*)*”[http://pertanian.uns.ac.id/~agronomi/agrosains/pengsaatpanenanggurli\\_nayanti.pdf](http://pertanian.uns.ac.id/~agronomi/agrosains/pengsaatpanenanggurli_nayanti.pdf). Diakses tanggal 10 September 2016.
- Dinarwi, 2011. *Pengaruh Lama Penyimpanan dan Jenis Pengemas Terhadap Kadar Gula dan Keasaman Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill)*. Berita Litbang Industri. Vol. XLVL, No. 1
- Eskin, N.A.M., H.M Henderson.1971. *Biochemistry of Food*. New York : Academic Press
- Ethan, P., Petz, M., & Phar, D. 2002. *The efect of heat stress on tomato storage asociated with changes in carbohydrate concentration*. Bet Dagan: Department of Vegetable Crops ARO the Volcani Center.
- Fauziah, D., Sumartini, dan Asgar, D. 2015. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Jenis Kemasan Serta Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) Organik*. Bandung: Unpas
- Fellows, P. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice*. England: Ellis Horwood Limited.
- Hasbi. 1995. *Pengkajian Pengemasan Atmosfir Termodifikasi Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Linn)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Johansyah, A., Prihastin, E., & E, K. 2014. PENGARUH PLASTIK PENGEMAS Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE)DAN Polipropilen (PP)TERHADAP PENUNDAAN KEMATANGAN BUAH TOMAT (*Lycopersicon esculentum*.Mill ). *Buletin Anantomi dan Fisiologi Volume XXII*, pp. 46-57.
- Kader, A. 1992. *Postharvest Technology of Horticultural Crops (2nd Edition)*. California 94608: UC Publication 3311. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Oakland,.
- Kalie, M. B. 1996. *Bertanam Pepaya*. Edisi Revisi. Jakarta: Penerbit Swadaya.

- Kreith, F., & Bohn, M. 1997. *Principles of Heat Transfer*. PWS Publishing Company.
- Mareta, T.D., dan S.A. Nur. 2011. *Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu rendah*. Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian, UGM, Vol. 7.
- Mendoza, D., E.B., P., & F.B, J. 1972. Storage and Handling of Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.). *Phillip Agritech* (55), 322-332.
- Miftakusuma, W.H. 2011. *Diktat Dasar Refrigerasi*. Politeknik Negeri Bandung. Bandung.
- NAS.1978. *Postharvest Food losses in Developing Countries*. Washington DC: Board On Science and Technology for International Development National Academy of Science
- Pantastico, Er. B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pitts, D.R., Sissom, L.E., 1983. *Theory and Problem of Heat Transfer*, Asian Student Edition.
- Ratna, dkk. 2014. *Aplikasi Pre-Cooling Pada Penyimpanan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen*. Jurnnal Edubio Tropika : Unsyah.
- Rochman.2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya Dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sembiring, N. N. 2009. *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap kualitas produk Cabe merah (*Capsicum annum* L) segar kemasan selama Penyimpanan Dingin*. . Medan: Tesis Sekolah Pasca Sarjana Universitas Sumatera Utara..
- Sjaifullah, 1996. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta : penebar Swadaya.
- Srilaong, Varit, Kanlayanarat, S., & Tatsumi, Y. 2002. Changes in Comercial Quality of Rong-Rien Rambutan in Modified Atmosphere Packaging. *Food Science Technology* 8 (4), 337-341.
- Sunarjono, H. 1987. *Ilmu Produksi Tanaman Buah-buahan*. Bandung: Penerbit Sinar Baru.
- Suprapti, M. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyanti. 2011. *Pengaruh Teknologi Pascapanen Untuk Meningkatkan Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L)*. *Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian*.
- Syarief, Rizal, & Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Syarief, Rizal, Santausa, S., & B., S. I. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bogor: Laboraturium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Thompson, A.K., and G.R. Lee. 1971. *Factors affecting the storage behaviour of papaya fruit*. J. Hort. Sci.
- Tranggono, & Sutardi. 1990. *Biokima dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Utama, I. M. 2006. Peranan Teknologi Pascapanen Untuk Fresh Produce Retailing. *Seminar Nasional "Pentingnya Teknologi Pascapanen Dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Hortikultura Indonesia"*. Bali: Universitas Udayana.
- Waludjodjati. A. 2006. Perpindahan Panas Konveksi Paksa. *Jurnal. Universitas Wahid Hasyim*. Semarang.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widjanarko, S. B., Trisnawati, C. Y., & Susanto, T. 2000. Changes in Respiration, Composition and Snsory Characteristic of Rambutan Packed with Plastic Films During Storage at Low Temperature. *Journal of Agricultural Technology Volume 1*.
- Wijaya Kusuma, H., Dalimartha, S., & Wirian, A. 1994. *Tanaman Berkhasiat Obat di Indonesia*. Jakarta: Pustaka Kartini.
- Wills, R.B.H., T.H. Lee, P. Graham, W.B. McGlasson dan E.G. Hall, 1981. *Post Harvest : an Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetable*. New South Wales University-Press, Australia
- Winarno. 2002. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Sastra Hudaya.
- Yohanes, s. 2012. Kajian Eksperimental Terhadap Konduktivitas dan Difusivitas Termal Buah Semangka . *Jurnal Teknologi Technoscientia UGM Yogyakarta*.
- Zagory, D., & Kader, A. A. 1988. Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce. *International Journal of Food Technology*. Vol. 42. (9), 70–77.
- Zhou, L., Paull, R. E., & Chen, N. J. 2014. *Papaya: Postharvest Quality-Maintenance Guidelines*. Manoa: College of Tropical Agriculture and Human Resources University of Hawai.