UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2009. *Uji Normalitas dengan Kolmogrov-Smirnov*. Dalam http://www.konsultanstatistik.com/2009/03/uji-normalitas-dengan-kolmogorov.html yang diakses pada 11 Maret 2017 pukul 13.14 WIB.

Anonim. 2011. *Pengkondisian Udara*. Dalam http://tptusmkn1cimahi.blogspot.co.id/p/pengkondisian-udara.html diakses pada 11 Maret 2017 pukul 17.51 WIB.

Anonim. 2011. *Uji Normalitas*. Dalam http://duwiconsultant.blogspot.co.id/2011/11/uji-homogenitas.html yang diakses pada 30 September 2016 pukul 08.21.

Anonim. 2012. *Edible Coating dari Rumput Laut dan Lidah Buaya untuk Memperpanjang Masa Simpan Tomat Cherry*. Dalam Seminar Nasional Kimia 2012. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara.

Anonim. 2012. *Kemasan Edible*. Dalam http://packingnews.blogspot.co.id/2012/01/kemasan-edible.html yang diakses pada 21 Maret 2017 pukul 15.44 WIB.

Anonim. 2012. *Two Way Anova*. Dalam http://www.statistikian.com/2012/11/one-way-anova-dalam-spss.html yang diakses pada 30 September 2016 pukul 08.25.

Anonim. 2013. *Penjelasan tentang Uji Normalitas dan Metode Perhitungan*. Dalam https://www.statistikian.com/2013/01/uji-normalitas.html yang diakses pada 11 Maret 2017 pukul 13.07 WIB.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Anonim. 2014. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta: Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementrian Pertanian.

Anonim. 2016. *Uji Normalitas dan Homogenitas Data*. Dalam http://www.academia.edu/6774849/UJI_NORMALITAS_DAN_HOMOGENITAS_DATA. Diakses pada 30 September 2016 pada 08.32.

Anonim. 2017. *Pengkondisian Udara*. Dalam http://web.ipb.ac.id/~tepfteta/elearning/media/Teknik%20Pendinginan/bab9.php yang diakses pada 11 Maret 201 pukul 17.49 WIB.

Anonim. 2017. *Uji Anova, Teori Satu Arah dan Dua Arah*. Dalam http://www.globalstatistik.com/uji-anova-satu-dua-arah/ yang diakses pada 21 Maret 2017 pukul 18.49 WIB.

Affan, M. F.F. 2006.*Perspektif Pertanian dalam Lingkungan yang Terkontrol*. Dalam ISSN : 2085-871X | Edisi Vol.6/XVIII/Maret 2006.

Affan, M. F.F. 2006.*Produksi Tanaman dan Makanan dengan Menggunakan Hidroponik - Sederhana hingga Otomatis* -. Dalam ISSN:2085-871X | Edisi Vol.8/XVIII/November 2006.

Aldila, Livianinda Elza. 2016. *Analisis Mutu Fisik dan Mikrobiologis serta Perhitungan Biaya Mutu Buah Stroberi Segar (Fragaria sp.) dengan Pelapis Edible selama Penyimpanan*. Skripsi. Sarjana Teknologi Pertanian. FTP UGM Yogyakarta.

Ali, A. M. Abrar, M. T. Sultan, A. Din dan B. Niaz. . 2011. *Post-Harvest Physicochemical Changes In Full Ripe Strawberries During Cold Storage*.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN
COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN**
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

The Journal of Animal & Plant Sciences, 21(1): 2011, Page: 38-41 ISSN: 1018-7081.

Arnold, J.R., Tony Chapman dan N. Stephen. 2004. *Introduction to Material Management*. Prenticw-Hall Inc. New Jersey.

Ashari, S. 2006. *Hortikultura Apek Budidaya*. Jakarta: UI Press.

Barrett, D. M., Laszlo Somogyi dan Hosahalli Ramaswamy. 1996. *Processing Fruits; Science & Technology*. CRC Press Inc. Boca Raton.

Basson, C.E., Groenewald, J.H., Kossmann, J., Cronje, C *and* Bauer, R. 2010. *Sugar and acid-related quality attributes and enzyme activities in strawberryfruits: Invertase is the main sucrose hydrolysing enzyme*, Institute for Plant Biotechnology, Genetics Department, Stellenbosch University. South Africa.Food Chemistry 121 (2010) 1156–1162.

Bourtoom, T. Dkk. 2008. *Edible Film and Coating; Characteristic and Properties*. Prince of Songkhla University. Songkhla.

Budi, B. Santoso dan Bambang S.P. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen Tanaman Hortikultura*. Eastern University Project Indonesia Australia AusAID.

Budiman, Supriatin dan Saraswati Dewi. 2005. *Berkebun Stroberi secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Coats, B.C. 1979. *The Silent Healer, A Modern Study of Aloe vera*. Garland. Texas.

Cooper dkk. 1997. *Supply Chain Management; More Than A New For Logistics*. The International Journal of Logistics Management, 8(1), 1-14.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN
COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN**
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Coopoosamy R. M. and M. L. M. 2006. *Antibacterial Activity of Aloe emodin and Aloin a Isolated from Aloe exelsa*. African Journal of Biotechnology Vol. 5, page: 1092-1094.

Darni, Yuli, Herti Utami dan Siti Nur Asriah. 2009. *Peningkatan Hidrofobisitasdan Sifat Fisik Plastik Biodegradable Pati Tapioka dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut (Euchema spinossum)*. Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Lampung.

Deman, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.

De Souza, A. L., S. D. Scallon, M. I. Fernandez, and A. B. Chittara. 1999. *Post Harvest Application of $CaCl_2$ in strawberry Fruits (Fragaria anannassa Dutch): evaluation of fruit quality and post harvest life*. Cienc. Agrotech. 23(04):841-848.

Dinda. 2008. *Minimal Inhibitor Concentraction (MIC).* Dalam http://medicafarma.blogspot .com/minimalinhibitor concentraction diakse pada 04 April 2017 pukul 17.30 WIB.

Dominic, W.S.W., W.M. Camirand dan A.E. Paulath. 1994. *Development of Edible Coating for Minimally Processed Fruit and Vegetables*. Di dalam: Krochta et al. (ed). Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publ Co. Inc. Lancaster-Basel. Pennsylvania, USA.

Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Duwi. 2011. *Uji Homogenitas*. Dalam http://duwiconsultant.blogspot.co.id /2011/11/uji-homogenitas.html yang diakses pada 11 Maret 2017 pukul 13.37 WIB.

Dwidjoseputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.

Fardiaz, S., Ratih D. dan Slamet B. 1987. *Bahan Tambahan Kimiawi*. Bogor: PAU IPB.

Ferreyra, R.M., Sonia, Z., Vina., Mugridge, A., Alicia, R *and* Chaves. 2006. *Growth and ripening season effects on antioxidant capacity of strawberry cultivar Selva*, Universidad Nacional de La Plata. Argentina.

Fizzanty, Trina dan Kusnandar. 2012. *Pengelolaan Logistik dalam Rantai Pasok Produk Pangan Segar di Indonesia*. Dalam makalah International Logistics Seminar and Workshop (ILSW 2012).

Francis, F.J. 1985. *Pigments and Other Colorant*. Di dalam Fennema O.R. Principle of Food Science. Marcell Dekker Inc. New York.

Furnawanthi, I. 2004. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Jakarta: Agro Media Pustaka.

Gardjito, Murdijati, Widuri H., dan Ryan Salfarino. 2015. *Penanganan Segar Hortikulturauntuk Penyimpanan dan Pemasaran*. Jakarta: Prenadamedia Group.

Gaspersz, V. 1997. *Manajemen Kualitas : Penerapan Konsep VINCENT dalam Manajemen Bisnis Total*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Greener, I dan O. Fennema. 1992. Lipid-Based Edible Films and Coatings. *Lipid Technology*, 4(2), 34-38.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Hadi, Ribut, Unggul Juswono dan Chomsin Widodo. 2010. *Pengaruh Bengkuang (Pachyrhizus erosus L. Urban) dan Lidah Buaya (Aloe vera) terhadap Kandungan Radikal Bebas pada Daging Ayam yang Diradiasi dengan Sinar Ultraviolet*. Dalam Jurnal Fisika-MIPA UB.

Halid, Hasmy. 1996. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Isolat Protein Kedelai Terhadap Beberapa Sifat Fisik Edible Coating Dari Kappa-Karagenan*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB Bogor.

Hancock, J. F. 1999. *Strawberries*. Crop Production Science in Horticulture. CABI Publishing. USA.

Hanif, Zainuri. 2015. *Peningkatan Kualitas Buah Segar Stroberi Melalui Penanganan Panen dan Pascapanen* . Malang: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika; Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Hanif, Zainuri dan Huriin Husna. 2015. *Pengujian Tekstur, Warna dan Vitamin C Buah Stroberi*. Malang: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika; Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.

Hanum, T. 2000. *Ekstraksi Dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (Oryza sativa glutinosa).* Buletin Teknologi dan Industri Pangan XI. Vol. 1, Hal: 17-23.

Hardenburg, R.E., Watada, A. E, *and*Wang, C.Y. 1986. *The Commercial Storage of Fruits, Vegetables, Florist and Nursery Stocks*, USDA Agriculture. Handbook No. 65. USDA Washington.

Haryanto, Eko, Tina Suhartono, Estu Rahayu dan Hendro Sunarjono. 2007. *Sawi dan Kangkung*. Depok : Penebar Swadaya.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Indrajit, Ricardus Eko dan Djokopranoto. 2002. *Konsep Manajemen Supply Chain; Cara Baru Memandang Mata Rantai Penyediaan Barang*. Jakarta: PT. Grasindo.

Israhadi. 2009. *Pengaruh Macam dan Kepekatan Larutan Ekstrak Kompos Sebagai Sumber Nutrisi Pada Perbesaran Bibit Adenium Sp. Dengan Sistem Hidroponik Substrat.* Skripsi S1. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.

James, C.S. 1995. *Analytical Chemistry of Food*. Blackie Academic and Proffesional Oxford. London.

Julianty, Riza. 2011. *Faktor yang Mempengaruhi Daya Simpan Buah dan Sayur*. Dalam http://chicamayonnaise.blogspot.co.id/2011 /10/faktor-yang-mempengaruhi-daya-simpan.html diakses pada 04 April 2017 pukul 14.21 WIB.

Kader, A. A. 1986. *Potential Applications of Ionizing Radiation in Postharvest Handling of Fresh Fruits and Vegetables*. Food Technology, Vol. 40, No. 6, pp. 117--121.

Kader, A. A. 2000. *Postharvest Technology of Horticultural Crops (3rd edition).* UC Publication 3311. California.

_____. 2003. *A Perspective on Postharvest Horticulture* (1978--2003), HORTSCIENCE, Vol. 38, No. 5, pp. 1004--1008.

Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Jakarta: Rineka Cipta.

Ke, D., L. Zou, and A. Kader. 1994. *Mode of oxygen and carbondioxide action on strawberry ester biosynthesis*. HortScience 1199:71-975.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN
COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN**
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kester, J. J. and O. R. Fennema. 1988. *Edible films and coatings.* A Review. Food Tech. Vol. 42, page: 47-59.

Keutgen, A.J. and Pawelzik, E. 2007.*Quality and Nutrition Value of Strawberry Fruit Under Longterm Cekaman garam. Journal Food Chemistry 107 (2008)1413-1420.*

Kismaryanti, Andiny. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat*. Skripsi. Sarjana Teknologi Pertanian. FTP IPB Bogor.

Krochta, J. M., E. A. Baldwin dan M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, New York.

Krochta JM. 2002. *Proteins as raw materials for films and coatings: definitions, current status, and opportunities. In: Gennadios A,* editor. *Protein-based films and coatings*. Boca Raton,Fla.: CRC Press.

Kurnia, A. 2005. *Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Kusumawati, E., E. Hayati dan M. Thamrin. 2012. *Pengaruh Naungan dan Varietas terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (Fragaria Sp.) di Dataran Rendah*. *Agrista*, 16(1): 14-21.

Lin, D and Zhao Y. 2007. *Innovations in the Development and Application of Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Savety. Vol. 6.

Lingga, Pinus. 2002. *Hidroponik Bercocok Tanam Tanpa Tanah*. Jakarta : Penebar Swadaya.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN
COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN**
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Lingga, Pinus. 2009. *Hidroponiuk Bercocok Tanam Tanpa Tanah*. Depok: Penebar Swadaya.

Li, P. dan M. Barth. 1998. *Impact of Edible Coating on Nutritional and Physiological Change in Lightly-Processed Carrot*. Postharvest Biol. Technol. 14: 51-60.

Mappanganro, Nurlailah, Enny Lisan Sengin dan Baharuddin. 2011. *Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Stroberi pada Berbagai Jenis dan Konsentrasi Pupuk Organik Cair dan Urine Sapi dengan Sistem Hidroponik Irigasi Tetes*.

Marcellin, P. 1954. *Variasi Volume Porositas Interseluler Buah*. Yogyakarta: UGM Press.

Mardiana, Kiki. 2008. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.) Manis*. Skripsi. Sarjana Teknologi Pertanian. FTP IPB.

Medlicott, Andrew P., Anthony k. Thompson. 1985. Analysis of Sugars and Organic Acids in Ripening Mango Fruits (Mangivera indica L. var Keitt) by High Performance Liquid Chromatography. *Dalam Journal of The Science Food and Agriculture*, Vol. 36, 561-566.

Mena, C dan G. Steve. 2010. *Delivering Performance in Food Supply Chain; an Intorduction in; Delivering Performance in Food Supply Chain*, editor: Mena, C dan G. Steve. Woodhead Publishing Limited, Cambridge.

Mengel, K. dan E.A. Kirkby, 1987.*Principles of Plant Nutrition. 4th Edition.* International Potash Institute, Switzerland.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mitcham,E.J., 1996. *Strawberry*. Department of Pomology, University of California. California.

Natawidjaya, R, Reardon, T & Shetty, S. 2007. *Horticultural Producers and Pasar Swalayan Development in Indonesia,* 38543-ID, The World Bank's Rural Development, Washington, D.C.

Novianty, 2008.*Analisa Spektroskopi Reflektans Vis-Nir untuk Mengetahui Proses Pematangan Buah Stroberi*. Skripsi, Fakultas MIPA. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Nurchayati dan Hikmah. 2010. *Distribusi Buah Lokal dan Buah Import (Studi Kasus pada Perdagangan Buah di Kota Semarang).* Dalam Jurnal Ilmiah UNTAG Semarang.

Nussinovitch, A. 1997. *Gum Technology in The Food and Other Industries*. Blackie Academic and Professional. London.

Oms-Oliu, G., R. S. Fortuny, and O. M. Belloso. 2008. *Using polysaccharide based edible coating to enhance quality and antioxidant properties of fresh cut melon.* Food Sci and Technol. Vol. 41, page: 1862-1870.

Patria, Bhina. 2008. *Uji Normalitas*. Dalam https://labkomfmipa.files.wordpress.com/2008/08/uji_normalitas.pdf yang diakses pada 11 Maret 2017 pukul 12.59 WIB.

Pangestuti, R., Supriyanto, A., Suhariyono, dan Cahyono, A. 2005. *Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Kualitas dan Umur Simpan Buah Jeruk Keprok Soe (Citrus Reticulata Blanco) pada Umur Petik yang Berbeda*. Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtopika. NTT.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pantastico, E.R.B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM-Press. Yogyakarta

Pratama, Panji. 2008. *Analisis Strategi Pemasaran Buah Stroberi Vin's Berry Park*. Master Skripsi Program Studi Manajemen Agribisnis IPB.

Purbaya, J.R. 2003. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Aloe vera*. Bandung: Pionerjaya.

Rahardi, F., Yovita Hety Indriyani dan Haryono. 2003. *Agribisnis Tanaman Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Rahardja, F., Puradisastra S., dan Angelina A. 2010. *Aktivitas Antimikroba Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) pada Acne Vulgaris yang Terinfeksi Staphylococcus sp*. Secara In Vitro. J. Kesehatan. 10(1), hal: 35-40.

Republik Indonesia. 1992. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman*. Lembaran Negara RI Tahun 1992, No. 115. Sekretariat Negara. Jakarta.

Rodas, CL., dkk. 2013. *Chemical Properties and Rates of External Color of Strawberry Fruits Grown using Nitrogen and Potassium Fertigation*. Dalam Journal IDESIA (Chile) Enero-Abril 2013 Volume 31, No. 1. Paginas 53-58.

Rukmana. 1998. *Stroberi, Budidaya dan Pascapanen*. Kanisius: Yogyakarta.

Russell, Roberta S., Bernard W. Taylor. 2000. *Operation Management*. Prentice-Hall Inc. New Jersey.

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Safitri, R.A. 2011. *Evaluasi Umur Simpan dan Perhitungan Biaya Kualitas Buah Melon (Curcumis melo L.) Potong Segar pada Perlakuan Suhu Terkendali*. Skripsi. FTP UGM Yogyakarta.

Said, Andi Ilham dkk. 2006. *Produktivitas dan Efisiensi dengan Supply Chain Management*. Jakarta: PPM.

Santoso, B. 2011. *Fisiologi dan Biokimia pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Dalam http://fp.unram.ac.id/data/2011/02/BAB-3-Fisiologi-a.pdf. Diakses pada 20 Maret 2017 pukul: 07.00 WIB.

Santoso, Singgih. 2006. *Seri Solusi Bisnis Berbasis TI: Menggunakan SPSS untuk Statistika Parametrik*.Jakarta : PT Elex Media Komputindo.

Schwab, W., Raab. 2004. *Development Changes during Strawberry Fruit Ripening and Pyco-chemical Changes during Postharvest Storage. In R. Dris, and S.M. Jain (Eds).Practise and Quality Essessment Of Fruit Crops*.Kluwer Academic Publisher.Netherland.

Sembiring, Bagem Sofianna dan Tatang Hidayat. 2012. *Perubahan Mutu Lada Hijau Kering selama Penyimpanan pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu*. Dalam Jurnal Littri, Vol. 18, No. 3: 115-124.

Setiawan, Ade. 2011. *Uji Lanjut Duncan*. http://www.smartstat.info/rancangan-percobaan/perbandingan-rata-rata/uji-lanjut-duncan.html diakses pada tanggal 14 september 2016.

Shin, Y., Ryu, J. A., Liu, R.H., Nock, J. F., Watkins, C. B. 2008. *Harvest Maturity, Storage Temperature and Relative Humidity Effect Fruit Quality, Antioxidant Contents and Activity, and Inhibition of Cell Proliferation of*

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Strawberry Fruit. 2008. Postharvest Biology and Technology 49 (2008) 201-209.

Sipayung, R. 2003. *Stress Garam dan Mekanisme Toleransi Tumbuhan*. http://www.library.USU.ac.id/download/fp/bdp.rosita2.pdf diakses pada tanggal 27 Agustus 2016.

Sothornvit, R. and Krochta, J. M. 2000. *Plasticizer Effect on Oxygen Permeability of b-lactoglobulin Films*. J Agric Food Chem Vol. 48, page: 6298–6302.

Steenis, V. 2002. *Flora*. Pradnya Paramita, Jakarta.

Sudarmadji, S. B. HaryonodanSuhardi, 2007. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Sudarmanto. 1990. *Bahan Pewarna Alami dalam Tanaman Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Sudarsono, Pudjoarinto, A., Gunawan, D., Wahyuono, S., Donatus, I. A., Drajad M., Wibowo, S., dan Ngatidjan. 1996. *Tumbuhan Obat*, hal: 20-25, Pusat Penelitian Obat Tradisional Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Sukumalanandana, C., Verheij. 1997. *Fragaria x ananassa*. In E. W. M. Verheij and R. E. Coronel (Eds). Edible Fruits and Nuts. Prosea Plant Resources of South-East Asia. Bogor, Indonesia.

Sumayku. 1993. *Pengaruh KMnO4 dan Suhu Penyimpanan Terhadap Produksi Etilen serta Perubahan Kualitas Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)*. Tesis. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

Swastha, Basu. 1998. *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE.

Syafutri, M.I, Fili Pratama, Daniel Saputra. (2006). Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera indica L.) selama Penyimpanan dengan Berbagai

UNIVERSITAS GADJAH MADA
ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Metode Pengemasan. Dalam Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, XVII, No. 1, hal: 1-11.

Timmermans, T. 2006. *Fresh Logistics: New Opportunities wit Integral Approach*. Agrotechnology and Food Science Group, Wageningen.

Trenggono. 1992. *Fisiologi Lepas Pasca Panen*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.

Trenggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Yogyakarta: UGM Press.

Umar, Husein. 2002. *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Utama, M.S dan Antara, N. S. 2013. Dalam *Modul Kuliah* Pasca Panen Tanaman Tropika: Buah dan Sayur. Universitas Udayana, Bali

Valverde JM, Valero D, Mart'inez-Romero D, Guill'en F, Castillo S, Serrano M. 2005. *Novel Edible Coating Based on Aloe Vera Gel to Maintain Table Grape Quality and Safety*. Journal Agricultural and Food Chem 53: 7807-13.

Vorst, Van der J.G.A.J., A.J.M. Beulens dan P. Van Beek. 2005. *Innovation in Logistics and ICT in Food Supply Chain Network, in: Innovation in Agri-Food System*, (Eds) W.M.F Jongen & M.T.G. Meulenberg, Wageningen Academic Publisher, Wageningen, Chapter 10, p. 245-292.

Weichman J. 1987. *Postharvest Physiology of Vegetables*. Faculty of Agriculture Science. Vegetable Crops Science Institute. Technical University of Munich. Feising- Weinhenstephan, Federal Republic of Germany.

Widjanarko, Simon Bambang. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Malang: UB Press.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**ANALISIS PERUBAHAN KUALITAS FISIK DAN KIMIAWI BUAH STROBERI (Fragaria sp.) SEGAR DENGAN PENAMBAHAN
COATING LIDAH BUAYA (Aloe vera L.) SELAMA PROSES DISTRIBUSI DAN PENYIMPANAN**
IKA PUTRI MOTIVANI , Dr. Moh. Affan Fajar F., S.TP., M. Agr; Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wilson, S.G., H.M. Dick. 1984. *Topley and Wilson Principle of Bacteriology, Virology and Immunity.* Edward Arnold Ltd. London.

Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 1986.*Pengawetan dan Pengolahan Hasil Hortikultura*. Makalah pada Konferensi Swasembada dan Ekspor, Tanggal 22 Oktober 1986. Jakarta.

Winarno, F.G. 1989. *Kimia PangandanGizi*. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarno, F.G. 1991. *Kimia PangandanGizi*. PT. Gramedia. Jakarta.

Winarti, Christina, Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikrobia Berbasis Pati. *Dalam Jurnal Litbang, Vol. 31, No. 3: 85-93.*

Yuliana, Nuniek, Dini Ermavitalini dan Dita Agisimanto. 2013. Efektivitas *meta*-Topolin (*m*T) dan NAA terhadap Pertumbuhan *In Vitro* Stroberi (*Fragaria Ananassa* Var. Dorit) pada Media MS Cair dan Ketahanannya di Media Aklimatisasi. *Dalam Jurnal Sains dan Seni POMITS, Vol. 2, No. 1: 1-6.*

Yuliastuti, P. 2015. *Perlakuan Pascapanen untuk Mempertahankan Mutu Buah Stroberi Segar*. Thesis. Magister Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, UGM: Yogyakarta.