

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.

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/~tepfeta/learning/media/Teknik%20Pendinginan/bab9.php> yang diakses pada 11 Maret 2017 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*.

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.

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 Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradable Pati Tapioka dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut (*Euchema spinosum*)*. Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Lampung.

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

De Souza, A. L., S. D. Scallan, M. I. Fernandez, and A. B. Chittara. 1999. *Post Harvest Application of CaCl₂ in strawberry Fruits (*Fragaria anannassa* Dutch): evaluation of fruit quality and post harvest life*. Cienc. Agrotech. 23(04):841-848.

Dinda. 2008. *Minimal Inhibitor Concentration (MIC)*. Dalam <http://medicafarma.blogspot.com/minimalinhibitorconcentration> diakses 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.

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.

Ferreya, 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 Hortikultura untuk 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.

- 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.

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

Professional Oxford. London.

Julianty, Riza. 2011. *Faktor yang Mempengaruhi Daya Simpan Buah dan Sayur*.

Dalam [http://chicamayonnaise.blogspot.co.id/2011/10/faktor-yang-](http://chicamayonnaise.blogspot.co.id/2011/10/faktor-yang-mempengaruhi-daya-simpan.html)

[mempengaruhi-daya-simpan.html](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.

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 Safety. Vol. 6.

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

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 (*Mangifera 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.

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 Subtropika. NTT.

- 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.

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*

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

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.

- 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 Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. 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 (*mT*) 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.