

## DAFTAR PUSTAKA

- Abrar, A. 2000. *Model Persamaan Laju Kerusakan Fisik Akibat Memar pada Salak Pondokh dengan Pengolahan Citra* [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknik Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Anggrahini, S. dan Hadiwiyoto. 1997. *Perubahan-Perubahan Bahan Pangan selama Proses Pematangan dan sesudah Panen*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Ahmad, U., Darmawati, D., dan Refilia, N.R. 2014. Kajian Metode Pelilinan terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)* Vol. 19 (2): 104-110.
- Amiarsi, D., Elizabeth, dan Sjaifullah. 1996. Pengaruh Teknik Penyimpanan terhadap Mutu Buah Salak Lumut. *Jurnal Hort.* 6(4) : 392-40.
- Amiarsi, D., Mulyawanti, I. dan Hidayat, T. 2015. *Packaging Materials Role in Reduce Damage of Salacca Cv. Pondokh During Storage*. Makalah disampaikan pada International Workshop and Conference on Agricultural Postharvest Handling and Processing, Bogor, 18-19 November 2015.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Anonim. 2005. *Methods of Analysis. Association of official Analytical Chemist.* Washington D. C.
- Anonim. 2007. *Budidaya Salak*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Anonim. 2011. *Sleman Dalam Angka 2011*. Yogyakarta: BPS Kabupaten Sleman.
- \_\_\_\_\_. 2012. *Sleman Dalam Angka 2012*. Yogyakarta: BPS Kabupaten Sleman.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Sleman Dalam Angka 2013*. Yogyakarta: BPS Kabupaten Sleman.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Sleman Dalam Angka 2014*. Yogyakarta: BPS Kabupaten Sleman.
- \_\_\_\_\_. 2015a. *Sleman Dalam Angka 2015*. Yogyakarta: BPS Kabupaten Sleman.
- Anonim. 2015b. *Sikat sepatu*. <https://ae01.alicdn.com/kf/HTB19fiZJFXXXXXNXpXXq6xXFXXXG/New-Professional-Wooden-Handle-font-b-Shoes-b-font-font-b-Shine-b-font-font-b.jpg> diakses 12 Mei 2017
- Anonim. 2016. *Pengalaman Ekspor Buah Alamanda Sejati Utama*. Disampaikan 15 September 2016 Bogor.
- Apandi M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni.
- Arbie, A. 2010. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas (Alpinia Galanga L.Swartz) terhadap Peningkatan Daya Simpan Buah Salak Pondokh (Salacca Edulis Reinw.)* [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Basuki, G. 2015. *Pengaruh Cara Pengeringan Biji Salak Madu, Pondok Super, dan Pondok Hita, terhadap Sifat Fisikokimia, Sensoris, dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Biji Sangrai* [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Djaafar, T.F. dan Thamrin, M. 1996. *Inventarisasi Beberapa Jenis Salak Pondok di Kabupaten Sleman Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta*.

- Disampaikan dalam Apresiasi Program Pembangunan Pertanian Tingkat Provinsi DIY, Yogyakarta 19-20 November 1996.
- Djaafar, T.F. dan Mudjisihono, R. 1998. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Buah Salak Pondoh pada Berbagai Perlakuan Penyimpanan Buah Segar. *Buletin Agroindustri*, 5:14-23.
- Eskin, N. A. M., Henderson dan R. J. Townsend. 1990. *Biochemistry of Food 2nd Edition*. Orlando: Academic Press.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Febriana, Y. 2015. *Laporan Kimia Analisa Instrumentasi*. Tidak diterbitkan.
- Goristein, S., Sumitra P., Hanna L. 2011. "Antioxidant properties and bioactive constituents of some rare exotic thai fruits and comparison with conventional fruits in vitro and in vivo studies" dalam *Food Research Internastional* 44 2222-2232.
- Gross, J. 1987. *Pigment In Fruits*. London: Academic Press.
- Harbone, J. B. 1996. *Metode Fitokimia. Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan Edisi kedua* diterjemahkan oleh Kokasi Padmawinata dan Iwang Soediro. Bandung: ITB.
- Hasan, Z. 2000. *Perubahan Kimia Salak Pondoh yang Dilapisi Lilin dalam Kemasan Sterofoam Berlapis Plastik selama Pengangkutan dan Penyimpanan* [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Hidayah, T. 2013. *Kajian Pelilinan terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Pepaya callina* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Hidayati, N. 2008. *Kajian Kelas Mutu dan Karakterisasi Salak Pondoh di Kabupaten Sleman DIJ* [Tesis]. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Hoseney R.C dan Smewing J (1999). "Instrumental measurement of stickiness of dough and other foods" dalam *Journal Texture Studies* 30:123-136
- Hubeis, M., Sjaifullah, dan Ari Y. 1995. Mempelajari Pengaruh Berbagai Perlakuan Kemasan untuk Mempertahankan Kesegaran dan Kualitas Buah Salak cultivar Suwaru selama Penyimpanan. *Bul. Teknologi dan Industri Pangan II*. 4(2): 27:34.
- Irawati, H. 2016. *Pengaruh Level Ekstrak Kayu Secang Dan Imbangan Filler Terhadap Kualitas Kimia, Fisik, Sensoris, Antikoksidan dan Total Mikrobial Sosis Ayam* [Tesis]. Yogyakarta: Program Pasca Sarjana Fakultas Peternakan UGM.
- Johnson, B. dan Szczesniak, S. 2014. *Texture Technologies: Probes + Fixtures*. <http://texturetechnologies.com/texture-analysis/Probes-Fixtures.php>. Diakses pada 16 Mei 2017.
- Julianti, E., dan Rosdiana, L. 2013. Pemberian Ethepon sebagai Bahan Perangsang Pematangan pada Buah Terong Belanda dengan Dua Tingkat Kematangan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol. 22 No.2
- Kotturi, K., 2006. "Preservation of Fruit by Waxing". Science Tech. Entrepreneur. <https://www.scribd.com/doc/13514892/Preservation-of-Fruits-by-Waxing>. Diakses pada 22 April 2017.

- Kristiana, U. 2016. *Salak Pondokh, Buah Unggulan Ekspor Petani DIY*. Yogyakarta: Balai Karantina Pertanian. <http://karantinayogya.org/arsipartikel/235-salak-pondokh-buah-unggulan-ekspor-petani-diy>. Diakses pada 28 April 2017.
- Kusumo, S., Bahar F.A, Suliharti, S., Krisnawati, Y., Suhardjo dan Sudaryani, T. 1995. *Teknologi Produksi Salak*. Jakarta: Penelitian dan Pengembangan Holtikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Deptan.
- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Diktat Kuliah. Program Studi Teknologi Ternak. Fakultas Peternakan, Semarang: UNDIP.
- Lehninger, A. L. 2004. *Principle of Biochemistry 4th Edition*. New York: World Publisher.
- Makfoeld, D. 1993. *Mikotoksin Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Mahendra, M.S., Janes, J. dan Sucipta, N. 1993. *Strategi Teknologi Pasca Panen dalam Penanganan Buah-buahan Tropis Kualitas Ekspor*. Seminar Strategi Mekanisasi Pertanian di Indonesia. Denpasar, 26 Agustus 1993.
- Marpaung, M. 2015. Pelapis Nanokomposit untuk Pengawetan Salak Pondok Terolah Minimal. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 3, No. 1.
- Masniary, L. L. 2008. *Pelapisan Lilin Lebah untuk Mempertahankan Mutu Buah selama Penyimpanan pada Suhu Kamar*. Medan: USU.
- Melawati, L. 2012. *Aplikasi Coating Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondokh* [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Nafisah, N. 2017. *Penentuan Umur Simpan Manisan Carica* [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Niam, R.K. 2009. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondokh (*Salacca edulis* Reinw.)*. Bogor: Program Sarjana IPB.
- Noorhakim I. 1992. *Pengaruh Suhu dan Penggunaan Sistem Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Terhadap Mutu Buah Salak (tandan) serta Penggunaan Fungisida Sebagai Penghambat Pertumbuhan Kapang Penyebab Kerusakan Buah* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Pantastico, E.B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Pitt and Hocking. 1997. *Fungi and Spoilage*. London: Academic Press.
- Puspitasari, R. 1992. *Mempelajari Penyimpanan Segar Salak Bali (*Salacca edulis* Reinw.) dengan Atmosfir Termodifikasi dan Kondisi Vakum*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Puspitasari, P.D. 2016. *Karakterisasi Mutu Buah Salak berdasarkan Asal-Usul Geografisnya Menggunakan Principal Component Analysis (PCA)* [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Putra, B.P. 2011. *Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondokh (*Salacca edulis* Reinw.)*[Thesis]. Bogor: Program Studi Teknologi Pasca Panen IPB.

- Rahmad, S.B. 1990. *Model Pendugaan Masa Simpan dalam Sistem Penyimpanan Modified Atmosphere* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rochani, S. 2007. *Bercocok Tanam Salak Pondokh*. Bekasi: Azka Media Mulia.
- Rosyid, M. 2012. *Penyimpanan Buah Salak Pondokh (*Salacca Edulis Reinw.*) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen* [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rukmana, R. 1999. *Salak: Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Ryall, A.L. dan W.J. Lipton, 1982. *Handling, Transportastion and Storage of Fruit and Vegetable Vol I*. USA: AVI Publishing Co. Inc.
- Sitinjak, K., T. Karo-karo, S. Siahaan dan A. Purba, 1993. *Teknologi Pasca Panen Buah-buahan dan Sayur-sayuran*. Medan: USU-Press.
- Siregar, W. L. S. 2007. *Perancangan Kemasan Transportasi Buah Salak (*Salacca edulis*) Berbahan Baku Pelepah Salak* [Thesis]. Bogor: Program Studi Teknologi Pasca Panen IPB.
- Spaziani, M., Del Torre, M., dan Stecchini, M.L. 2009. "Changes of Physicochemical, Microbiological and Textural Properties During Ripening of Italian Low-Acid Sausages". *Proteolysis, sensory and volatile profiles. Meat Science*, 81, 77–85.
- Sudiyono, 2008. Pengaruh Konsentrasi Benlate can Parafin terhadap Daya Simpan Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill). *AGRIKA*, Volume 2, Nomor 2
- Suhartatik, N., M., Karyantina, A., Mustofa, M. N., Cahyanto, S., Raharjo dan Rahayu E.S. 2013. Stabilitas Ekstrak Antosianin Beras Ketan (*Oryza sativa* var. glutinosa) Hitam Selama Proses Pemanasan dan Penyimpanan. *Jurnal. Aghritech*, 33 (4): 384-390
- Supriyadi, Suhardi, Suzuki M., Yoshida K. Muto T., Fujita A. dan Watanabe N. 2002. "Changes in the Volatile Compounds and in the Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reine) Cultivar Pondokh during Maturation". *Journal of Agricultural Food Chemistry* 50 (26): 7627-7633.
- Susanti, S. 1999. Perubahan Susunan Kimiawidinding Serbuk Sari Salak (*Salacca Edulis Reinw.*) akibat Penyimpanan. *Jurnal Berkala Ilmiah Biologi* 1999, II(7).
- Suter, I.K. 1988. *Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil* [Thesis]. Bogor: Fakultas Pasca Sarjana IPB.
- Thompson, J.F., Slaughter D.C, Arpaia M.L, 2008. "Suspended Tray Package for Protecting Soft Fruit from Mechanical Damage". *American Society of Agricultural and Biological Engineers*, 24(1): 71-75.
- Trisnawati, W. dan Rubiyo. 2004. Pengaruh Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Buah Salak Bali. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian* Vol. 7, No.1: 76-82
- Uddin M.Z, Rahim M.A, Alam M.A, Barman J.C. dan Wadud M.A. 2006. "A Study On Bio-Chemical Characteristics Of Different Mango Germplasms Grown In The Climatic Condition Of Mymensingh". *Int. J. Sustain. Crop Prod.* 1(2): 16-19

- Waryat dan Rahmawati, M. 2010. *Pemanfaatan Chitosan untuk Mempertahankan Buah Salak Pondoh (Salacca zalacca cv. Pondoh)*. Bogor: Prosiding Seminar Nasional: Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F. G. dan Aman M., 2004. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sustra Hudaya.
- Winarno F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Will, R.H.H., Lee T.H. D, Graham, W. B., Lasson M. C. G. dan Hall E.G.. 2007. *Postharvest an Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetable*. Australia.: N.S.W.W. Kensington.
- Wrsiati L.P., Sutardi, dan Darmadji, P. 2001. Pelapisan lilin sebagai upaya untuk mempertahankan kualitas buah salak (*Salacca edulis* Reinw) Bali. *Mediagma* v. 3(2): 54-66.
- Zagory dan Kader, A.A. 1988. "Modified atmosphere packaging of fresh products". *J. of Food Tech* 42 (9) : 70.