

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim A. 2003. *Teknologi Budidaya Salak Pondok Sepanjang Tahun*. Yogyakarta.
- Anonim B. 2005. *Diversifikasi Produk Buah Salak Pondok..* Yogyakarta.
- Anonim C. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Jakarta
- Anonim D. 2010. *Data Produksi Salak Pondok Indonesia*. Jakarta (ID) : BPS
- Anonim E. 2010. *Laporan Tahunan T.A 2009*.
- Anonim F. 2007. *Pengemasan Bahan Pangan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGEMASAN-BAHAN-PANGAN.pdf> diakses pada tanggal 18 Maret 2017 pukul 14:05.
- Anonim G. 2009. *SNI 3167 Salak*. Jakarta (ID): BSN.
- Anonim H. 2000. Daftar komposisi bahan makanan. Di dalam: Palupi, Hamidah S, Purwanti S. *Peningkatan Produktivitas Hasil Olahan Salak Melalui Diversifikasi Sekunder untuk Mendukung Pengembangan Kawasan Agropolitan*. Inotek 13:1. Jakarta.
- Anonim I. 2005. *Methods of Analysis*. Association of official Analytical Chemist. Washington D. C.
- Adirahmanto, K. Aji, R. Hartanto, dan D. D. Novita. 2013. *Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salak Pondok (*Salacca edulis* Reinw) dalam Penyimpanan Dinamis Udara- CO<sub>2</sub>*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung.
- Ahvenainen R. 2003. *Novel Food Packaging Techniques*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge England.
- Arbie, A. 2010. *Pengaruh Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galanga* L.Swartz) terhadap Peningkatan Daya Simpan Buah Salak Pondok. (*Sallaca edulis* Reinw)*. [Skripsi]. Bogor : Departemen Teknologi Industri Pertanian IPB
- Badan Agribisnis Departemen Pertanian .1999. *Pedoman Penerapan Jaminan Mutu Terpadu Salak*. Deptan. Jakarta.
- Bourne M. C. 1976. *Texture of fruits and vegetables*, Di dalam De Man et al. (eds). *Rheology and Texture in Food Quality*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport.
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (Diterjemahkan oleh: Hari Purnomo dan Adiono) Universitas Indonesia. Jakarta.
- Charkhi A., Kazemian H., Kazemeini M. 2010. *Optimized Experimental Design for Natural Clinoptilolite Zeolite Ball Milling to Produce Nano Powders*, Powder. Technol. 203 389-396.
- de Man, John M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah K. Padmawinata ITB Press Bandung
- Eskin, N. A., M.H. Henderson dan R.J. Townsend. 1971. *Biochemistry of Food*. New York (USA): Academic Press.
- Fardiaz S. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Gramedia. Jakarta.

- Ganiswara, S.G. 1995. *Farmakologi dan Terapi*. Bagian Farmakologi FKUI. Jakarta
- Gardjito, M., dan Agung, S. W. 2003. *Hortikultura : Teknik Analisis Pasca Panen*. Transmedia Global Wacana. Yogyakarta.
- Gardjito, Murdiati, dan Yuliana. 2013. *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Giles G.A dan David R.B. 2001. *Technology of Plastics Packaging for the Consumer Market*. Sheffield Academic Press. London.
- Haard, NF. 1985. Characteristic of Edible Plant Tissues. In : Food Chemistry: Fennema OR. (Ed). Marcel Dekker, Inc. New York.
- Handajani N., Soesanti, dan Tjahjadi P. 2008. *Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus spp.* Penghasil Aflatoksin dan *Fusarium moniliforme**. Jurnal Biodiversitas, 9(3):161–164.
- Hastuti, P. dan M. Ari. 1988. *Perubahan Sifat Kimia dan Kesenangan Konsumen Terhadap Salak Pondoh selama Penyimpanan pada Suhu Dingin*. Di dalam E.S. Heruwati *et al.*, Prosiding Seminar Penelitian Pasca Panen Pertanian, 57 Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Hezmela, R. 2006. *Daya Antijamur Ekstrak Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) dalam Sediaan Salep*. [Skripsi]. Bogor : Departemen Teknologi Industri Pertanian , Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Jansen A.M dan J.J.C Schreffer. 1985. *Acetoxychavicol acetate, an antifungal component of *Alpinia Galanga**. Plant Medica. 51: 507-511.
- Julianto, P.A. 2017. Salak Pondoh Asal Sleman Tembus Selandia Baru. <http://bisniskeuangan.kompas.com/read/2017/03/24/050000526/salak.pondoh.asal.sleman.tembus.pasar.selandia.baru>. Diakses pada tanggal 19 Juli 2017, 23:08
- Julianti E. Dan Mimi N. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Handout. Departemen Teknologi Pertanian USU, Medan.
- Kartasapoetra, A. G.1989. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Bina Aksara, Jakarta
- Kartasapoetra. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta. Jakarta
- Kitinoja L, AA Kader. 2002. *Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil: Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4)*. Terjemahan. Postharvest Horticulture Series No.8 (Juli 2002), University of California, Davis, Postharvest Technology Research and Information Center USA.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan : Komponen Makro*. Jakarta (ID): Dian Rakyat.
- Maraschin, N. 2002. *Ethylene polymers, LDPE*, in Encyclopedia of Polymer Science and Technology (ed. H.F.Mark)
- Muchtadi, Tien R. dan Fitriyono Ayustaningwarno. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung (ID) : Alfabeta.
- Mulyadi A. 2010. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Agro Media Pustaka. Jakarta.

- Niam R.K. 2009. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.)*. [Skripsi]. Bogor : Program Sarjana IPB.
- Okarini, I.A. 1991. *Uji Organoleptik Bahan Makanan*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Phan, C.T., E.B. Pantastico, K.Ogata dan K. Chachin. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. Di dalam Pantastico, E. B. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran.
- Pantastico Er. B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pitt dan Hocking. 1997. *Fungi and Spoilage*. Academic Press. London.
- Pudja, I.A dan Rina P. 2009. *Laju Respirasi dan Susut Bobot Buah Salak Bali Segar pada Pengemasan Plastik Polyethylene Selama Penyimpanan dalam Atmosfer Termodifikasi*. Agrotekno. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana.
- Putra, B. S. 2011. *Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan Untuk Mencegah Busuk Buah Pada Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.)*. [Thesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, IPB.
- Rahayu, W. P. Dan C.C Nurwitri. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor (ID) : IPB Press.
- Rahmawati, N. 2012. *Formulasi dan Aplikasi Pelapis Gel Lidah Buaya Pada Buah Salak Pondoh (*Sallaca edulis* Reinw.)*. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Rizal S., Sassy S. dan S.T. Isyana. 1988. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Rosyid, M. 2012. *Penyimpanan Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) Menggunakan Kemasan Aktif Penyerap Etilen*. [Skripsi]. Bogor : Departemen Teknologi Industri Pertanian, IPB.
- Rukmana, Rahmat. 1999. *Salak, Prospek Agribisnis dan Teknik Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sabari. 1983. *Faktor-faktor Pengawet pada Buah Salak*. Sub Balai Penelitian Tanaman Pangan Pasar Minggu. Jakarta.
- Sacharow. S. dan R.C. Griffin. 1980. *Principles of Food Packaging*. The AVI Publishing. Co. Inc. Westport. Connecticut.
- Sahanaya, P. 2015. *Penggunaan Kitosan dan Kemasan Plastik Film untuk Memperpanjang Masa Simpan Salak Pondoh*. [Skripsi]. Bogor : Departemen Teknik Mesin dan Biosistem Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Sariman. 1993. *Pengkajian Pemanfaatan Zeolit Jawa Timur Sebagai Bahan Katalis*, Laporan Teknik Pengembangan no. 71, Proyek Pengembangan Teknologi Pengolahan Bahan Galian, Pusat Penelitian dan Pengembangan Teknologi Mineral.
- Satuhu, S. 1993. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- \_\_\_\_\_. 1997. *Penanganan Manggis Segar untuk Ekspor*. Penebar Swadaya. Jakarta

- Serrano DP, J. Aguado, JM Escola, JM Rodríguez dan G San M. 2005. *An investigation into the catalytic cracking of LDPE using Py-GC/MS*. Journal of analytical and applied pyrolysis vol.74 p 370-378
- Sinaga, E. 2000. *Lengkuas (Alpinia galanga)*. Pusat Pengembangan dan Penelitian Tumbuhan Obat UNAS / P3TO UNAS. Diakses tanggal Maret 2017.
- Steenis, C.G.G.J. 2008. *Flora Cetakan Ke-7*. PT. Pradnya Paramita. Jakarta.
- Sudheer KP, V Indira. 2007. *Post Harvest Technology of Horticultural Crops*. Jai Bharat Printing Press. New Delhi.
- Sunarya, N. 2009. *Aplikasi Zeolit Alam Untuk Industri*. UI Press. Jakarta .
- Suter, I.K. 1988. *Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu Hasil*. [Thesis]. Bogor : Fakultas Pasca Sarjana, IPB.
- Tago T, Hiroki K, Yuta N, Takao M. 2010. *Size –Controlled Synthesis of Nanozeolite and their application to light olefin synthesis*. Catalysis survey from Asia, 16(3):148-163.
- Tranggono dan Sutardi. 1989. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.
- 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. Januari: 76-82
- Wang, K. L. C., H. Li, and J. R. Ecker. 2002. *Ethylene Biosynthesis and Signalling Network*. The Plant Cell: 131-151.
- Widayanti, S. M. 2016. *Desain Penyerap Etilen Berbahan Nano Zeolit- KmnO<sub>4</sub> sebagai Kemasan Aktif untuk Penyimpanan Buah Klimakterik*. [Thesis]. Bogor : Sekolah Pasca Sarjana, IPB.
- Wills, 1981. *Postharvest an Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetable*. N.S.W.W. Kensington. Australia.
- Winarno, F.G. dan M. Aman Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura* . M-Bario Press, Bogor.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarti, C., Hernani dan T. Marwati. 2007. *Teknologi Pemurnian Ekstrak Lengkuas (Alpinia galanga) Secara Adsorpsi*. Jurnal Pascapanen 4(2) 2007 : 65-71
- Yuharmen, Y., Y. Eryanti, dan Nurbalatif. 2002. *Uji Aktivitas Antimikrobia Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (Alpinia galanga)*. Jurnal Nature Indonesia.
- Yulinar, D. R., Husain dan Asadi A. 2013. *Bioaktivitas Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Merah Alpinia purpurata K. Schum terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus cereus dan Pseudomonas aeruginosa*. Jurusan biologi FMIPA Universitas Hasanuddin.
- Zagory, D dan A. A Kader. 1988. *Modified Atmosphere Packaging of Fresh Produce*. Food Technology., 42 (9), 70-77