

DAFTAR PUSTAKA

- Agri Faperta UNCP. 2013. Gambaran Peluang Agribisnis Sawo. <<http://agri-fapertauncp.com/2013/05/gambaran-peluang-agribisnis-buah-sawo.html>>. Diakses tanggal 10 Maret 2015.
- Agus. 2011. Pemanfaatan Limbah Udang dan Kepiting. <<http://Unpad.ac.id/boanga/2011/08/22/pemanfaatan-limbah-udangkepiting/>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Aider, M. 2011. Chitosan application for active bio-based films production and potential in the food industry: Review. *Food Sci Technol-LEB* 43: 837-842.
- BAPPENAS. 2005. Budidaya Pertanian, Sawo (*Acrhas zapota* L.). <<http://warintek.bantulkab.go.id/web.php?mod=basisdata&kat=1&sub=2&file=175>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- BAPPENAS. 2011. Teknologi Tepat Guna, Warintek Menteri Negara Riset dan Teknologi Tentang Budidaya Pertanian Sawo (*Acrhas zapota* L.). <<http://iptek.net.id/ind/warintek/?mnu=6&ttg=2&doc=2a23>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Ashari, S. 2006. Bebuahan Tropis Indonesia. Penerbit Andi, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2010. Buah Sawo Baik Untuk Jantung. <<http://kesehatan.kompas.com/read/2010/07/19/0900293/Buah.Sawo.Baik.untuk.Jantung>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Bal, E and D. Kok. 2009. Effect of UV-C treatment on kiwi fruit quality during the storage period. *Journal Central European Agriculture* 10: 375 – 382.
- Barka, E. A., S. Kalantari, J. Makhlof, and J. Arul. 2000. Impact of UV-C irradiation on the cell wall degrading enzymes during ripening of tomato (*Lycopersicon esculentum* L.) fruit. *Journal of Agricultural dan Food Chemistry* 48: 667 – 671.
- Bismo, Dr. Ir. Setijo. 2006. Teknologi Radiasi Sinar Ultra-Ungu (UV) dalam Rancang Bangun Proses Oksidasi Lanjut untuk Pencegahan Pencemaran Air dan Fasa Gas. Modul Kuliah S2 Departemen Teknik Kimia. Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Bogisubasti. 2011. Sinar Ultraviolet (UV). <<http://id.shvoong.com/exact-sciences/chemistry/2106197-sinar-ultraviolet-uv/>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.

- Costa, L., A. R. Vicente, P. M. Civeo, A. R. Chaves, and G. A. Martines. 2006. UV-C treatment delays postharvest senescence in brocolli florets. *Postharvest Biol. Technol.* 39: 204 – 210.
- Dong, H., L. Cheng, J. Tan, K. Zheng, and Y. Jiang. 2003. Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *Journal of Food Engineering* 64: 355 – 358.
- Eivazi, A., H. Karimi, and H. Yousef-Zadeh. 2011. The effect of UV-C irradiation and kitosan concentration on post harvest traits of apricot (*Prunus armeniaca* L.) fruit. *Technical Journal of Engineering and Applied Sciences* 1: 111 – 117.
- Elsabee, M. Z. and E. S. Abdou. 2013. Chitosan based edible films and coatings: A review. *Mater Sci Eng C Mater Biol Appl* 33: 1819-1841.
- EPA. 1999. Wastewater Technology Fact Sheet: Ultraviolet Disinfection. Water Office Washington DC.
- Ghaouth, A.E., J. Aul, R. Ponampalan. 1991. Chitosan coating effect on storability and quality of fresh strawberries. *Journal of Food Science* 56 (6):1618-1620.
- Gonzalez, A., R. Z. Galtica., and M. E. T. Hernandez. 2007. Improving Postharvest Quality of Mango ‘Haden’ by UV-C Treatment. <www.sciencedirect.com>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. Program Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Tesis.
- Hartanto, R. dan A. Jasman. 2009. Perubahan Kimia, Fisika, dan Lama Simpan Buah Sawo (*Achras zapota* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. Lokakarya Grassroot Innovation (GRI).
- Hasmoro, H. B., S. Trisnowati, dan R. Rogomulyo. 2014. Pengaruh kadar CaCl_2 terhadap pematangan dan umur simpan buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen). *Jurnal Vegetalika* 3: 52 – 62.
- Hermana. 1991. Iradiasi Pangan. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Jayaputra dan Nurrachman. 2005. Kajian Sumber Khitosan sebagai Bahan Pelapis, Pengaruhnya terhadap Masa Simpan dan Karakteristik Buah Mangga Selama Masa Penyimpanan. Program studi Hortikultura. Fakultas Pertanian. Universitas Mataram. <<http://ntb.litbang.pertanian.go.id/ind/2007/TPH/kajiansumber.doc>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Jiang, Y. and Y. Li. 2001. Effect of chitosan coating on postharvest life and quality longan fruit. *Food Chemistry* 73: 139 – 143.

- Jianglian, D. and Z. Shaoying. 2013. Application of Chitosan Based Coating in Fruit and Vegetable Preservation: A Review. *Journal of Food Process Technology* 4: 1 – 4.
- Karina, A. R. 2012. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Stroberi (*Fragaria x ananasa* Duch). Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Karmana, O. 2008. Pengaruh perendaman dengan Ethephon dan masa inkubasi terhadap pematangan buah sawo (*Manilkara achras* Mill.). *Jurnal Biotika* 5: 34 – 41.
- Koh, T. H. dan Melton, L. D. 2002. Ripening-related changes in cell wall polysaccharides of strawberry cortical and pith tissues. *Postharvest Biology and Technology* 26: 23 – 33.
- Kurniawan, D., S. Trisnowati, dan S. Muhartini. 2013. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap pematangan dan mutu buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen). *Vegetalika* 2: 21 – 30.
- Lechevallier, K. Mar, and K. Au. 2004. *Water Treatment and Pathogen Control : Process Efficiency in Achieving Safe Drinking Water*. World Health Organization and IWA Publishing, London.
- Malmiri, J., A. Osman, C. P. Tan, and A. Rahman. 2011. Development of edible coating based on chitosan-glycerol to delay Berangan banana (*Musa sapientum* cv. Berangan) ripening process. *International Food Research Journal* 18: 989 – 997.
- Morton, J. 1987. Sapodilla. In: *fruits of warm cimates*. Julia F. Morton, Miami FL. <<http://hort.perdue.edu/newcrop/morton/sapodilla.html>>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Nana, S., Putra, U., Thamrin, S. Raharjo. 2008. Ultraviolet Sebagai Alat Disinfektan Penting di Pembenuhan. <<http://www.slideshare.net/putranana/ultraviolet-sebagai-alat-disinfektan-penting-di-pembenuhan>>. Departemen Kelautan Dan Perikanan Direktorat Jenderal Perikanan Budidaya Balai Budidaya Air Payau Takalar. Diakses tanggal 7 Agustus 2015.
- Nasution, R. P. 2013. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan Cara Pengemasan Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Pantastico, E. B. 1993. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*. (Fisiologi Pascapanenan, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika, alih bahasa Kamariyani). Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.

- Pombo, M. A. M. C. Dotto; G. A. Martíneza; P. M. Civello. 2009. UV-C irradiation delays strawberry fruit softening and modifies the expression of genes involved in cell wall degradation. *Postharvest Biology and Technology* 51: 141–148. <<http://www.iib.unsam.edu.ar/php/papiros/pdf/Pombo2009.pdf>>. Publish 8 Juli 2008. Diakses tanggal 7 Agustus 2015.
- Putranti, S. 2011. Pengaruh Buah dan Takaran Daun Glirisida (*Gliricidia serpum* Jacq) terhadap Produksi Etilena dan Pematangan Buah Sawo (*Achras zapota* L.). Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Purnomosidhi, P., Suparman, J. M. Roshetko dan Mulawarman. 2002. Perbanyak dan Budidaya Tanaman Buah-Buahan. International Centre for Research in Agroforestry, Jakarta.
- Qiuping, Z., X. Wenshui, and Y.Jiang.2006. Effects of 1-Methylcyclopropene Treatments on Ripening and Quality of Harvested Sapodilla Fruit. *Food Technol. Biotechnol.* 44 : 535–539.
- Restuati, M. 2008. Perbandingan Chitosan Kulit Udang dan Kulit Kepiting dalam Menghambat Pertumbuhan Kapang *Aspergillus flavus*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi II Universitas Lampung.
- Rukmana, R 1997. Sawo. Kanisius, Yogyakarta.
- Samson, J.A. 1989. Tropical Fruits. John Wiley and Sons. Inc., New York.
- Setyaning, U. 2012. Pengaruh Lama Penyinaran UV-C terhadap Mutu dan Umur Simpan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Shahidi. 1999. Application of Chitin and Chitosan. *Trends in Food Science and Technology* 10: 37 – 51.
- Simpson, B.K. 1997. Utilization of chitosan for preservation of raw shrimph. *Food Biotechnology* 2: 25-44.
- Stevens, J. L., C. L. Wilson, J. Y. Lu, V. A. Khan, E. Chalutz, S. Drogby, M. K. Kabwe, Z. Haung, O. Adeyeye, D. L. Pusey, M. E. Wisniewski, and M. West. 1996. Plant hormesis induces by UV light-C for controlling postharvest diseases of tree fruits. *Crop Production* 15: 129 – 134.
- Suhardi. 1992. Khitin dan Kitosan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sunardi. 2008. Nabi Saja Suka Buah. Aqwamedia, Solo.

- Syarif, R. dan A. Irawati. 1988. Pengetahuan Bahan Untuk Industri Pertanian. Mediyatama Sarana Perkasa, Jakarta.
- Trisnowati, E., D. Andesti, dan A. Saleh. 2013. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia* 9: 17 – 26.
- Trisnowati, S., Suyadi, P. S. Wahyuni, dan N. Adhayati. 2012. Menunda kerusakan buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) dengan berbagai lama penyinaran UV-C dan penyimpanan pada suhu rendah. *Ilmu Pertanian* 15: 100 – 112.
- Utama, I. M. S. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Forum Konsultasi Teknologi Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Bali tanggal 21 November 2001.
- Wardianiati, R. A. dan S. Setyaningsih. 2009. Pembuatan chitosan dari kulit udang dan aplikasinya untuk pengawetan bakso. <http://eprints.undip.ac.id/1718/1/makalah_penelitian_fix.pdf>. Diakses tanggal 5 Maret 2015.
- Wibowo, S. 2006. Produksi Kitin Kitosan Secara Komersial. Prosiding Seminar Nasional Kitin-Kitosan. DTHP, Institut Pertanian Bogor.