

DAFTAR PUSTAKA

- Ananingsih, K. 2007. Modul Kuliah: Food Processing and Engineering. Teknologi Pengolahan Pangan. Unika Soegijapranata: Semarang.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Press. Jakarta.
- Andrianto, T. T. dan N. Indarto. 2004. Budidaya dan analisis usaha tani ubi jalar kentang. Absolut. Yogyakarta. 124 hlm
- AOAC, 1970 : Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists . Washington, D.C.
- Asgar, A. dan L. Marpaung. 1998. Pengaruh Umur Panen dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Umur Kentang Goreng. J. Hortikultura. 8(3): 1208-1216.
- Association Official Analytical Chemists. (1995). Official Methods Of Analysis Of The Association Of Official Analytical Chemists, 14 th ed, AOAC, Inc. Arlington, Virginia.
- Bauerfeind, J. C., Adams, C. D. and Marusich, W. I. 1981. Carotens and Vitamin A Precursore In Animal Feed. Inc Bauerfeind, J. C. (ed). Carotens As Colorans and Vitamin A Precursore. Ap Publ., London. 564-590.
- Bouwkamp, J C., editor. 1985. *Sweet Potato: A Natural Resource for the Tropics*. Boca Roton: CRC Press, Inc.
- Budaraga, I.K. 1997. Pengkajian Awal Respirasi Produk Minimally Processed Buah Salak Pondoh Pada Kondisi Penyimpanan Atmosfer Normal. Perkemahan Dan Seminar Tahunan PERTETA. PERTETA Cabang Bandung. Jatinangor. Bandung.
- Dianka, W. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant Dan Instant. Hotel Management, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Nusantara. Jakarta Barat.
- Edmond, J B dan G R Ammerman. 1971. Sweet Potatoes: Production Processing Marketing. Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Hagenimana, V., L.P. Vézina, and R.E. Simard. 1992. Distribution of amylases within sweetpotato (*Ipomoea batatas* L.) root tissues. J. Agr. Food Chem. 40:1777–1783.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (Coater) Pada Buah Stroberi. Semarang. Tesis. Hal 37-39. <http://eprints.undip.ac.id/25190/1/harianingsih.pdf> diakses pada tanggal 20 Juni 2016.

- Hernandez-Munoz P, Almenar E, VD. Del Valle V, Velez D, Gavara R. 2008. Effect of Chitosan Coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry quality during refrigerated storage. *Food Chemistry*. 110:428- 435.
- Hartanto, R. 2002. *Diktat Fisiologi Pasca Panen Buah dan Sayur – Sayuran*. Teknik Pertanian. Universitas Lampung. Lampung. 50 hlm.
- Haska, N. 1985. Pengaruh Cara, Bentuk dan Waktu Penyimpanan Bahan Baku Sagu (*Metroxylonrumphii Mart*) Terhadap Karakteristik Pati yang Dihasilkan Tesis. Program Pasca Sarjana. IPB. Bogor.
- Heinrich, H. and L. A. Hawkins. 1913. *Physiological Changes In Sweet Potatoes During Storage*. *Journal of Agricultural Research*. Dept. of Agriculture, Washington, D. C. Vol.III No. 4.
- Hermana. 1975. *Mengenai Teknologi Pangan*. IPB. Bogor.
- Hisam, S. 2016. Pengertian Jaringan Gabus pada Tumbuhan Lengkap. <http://www.dosenpendidikan.com/pengertian-jaringan-gabus-pada-tumbuhan-lengkap/>. Diakses pada 27 Mei 2018.
- Hong, E. H. 1982. The Storage Marketing and Utilization of Sweet Potatoes in Korea dalam R. L. Villareal and T. D. Greggs (ed) *Sweet Potato: Proceeding of The First International Symposium Asia Vegetable Research and Development Center*. Cina.
- Hutabarat Sahala. 2008. *Pengantar Oseanografi*. Universitas Indonesia press: Jakarta.
- Imade, S. U. 2001. Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. Makalah dibawakan pada “Forum Konsultasi Teknologi” Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Denpasar, Bali. 21 November 2001.13 hlm.
- Imade, S. U. 2006. Peranan Teknologi Pascapanen Untuk Fresh Produce Retailing. Makalah Dipresentasikan pada Seminar Nasional “Pentingnya Teknologi Pascapanen dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Hortikultura Indonesia”. Teknologi Pertanian. Universitas Udayana, Denpasar, Bali. 28 Agustus 2006. 15 hlm.
- Indriani, R. 2010. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Ubi Panggang (*Ipomoea batatas L. Lam*) Nirkum, Afna, dan Pitatos. Skripsi. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Juanda, D. J dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Juanda Js., D dan B Cahyono. 2004. *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.

- Kader, A. A. 1992. Postharvest biology and technology. p. 15-20 In A. A. Kader (Ed.). Postharvest Technology of Horticulture Crops. Agriculture and Natural Resources Publication, Univ. of California. Barkeley.
- Kartika, dkk. 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta. UDM
- Kholidi. 2009. Studi Tanah Liat Sebagai Pembawa Kalium Permanganat pada Penyimpanan Pisang Raja Bulu. Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Khudori, 2001. dalam Anonim, 2010. *Pemanfaatan Ubi Jalar*. lordbroken.wordpress.com/2010/10/01/pemanfaatan-ubi-jalar/. Diakses pada tanggal 12 Juni 2017.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P. C. Rahardja, J. J. Afriastini, R. Wudianto, W. H. Apriadji. 1989. Bertanam Umbi-Umbian. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lyons, J.M. 1973. Chilling injury in plants. *Ann. Rev. Plant. Physiol* 24: 445-466.
- Martini, T. 2002. Kajian Pembuatan Tepung Cake Tape Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz) Instan Dan Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Organoleptik Cake. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, hal. 40.
- Mayastuti, A. 2002. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanngangan Terhadap Kandungan Zat Gizi dan Daya Terima Ubi Jalar (Ipomoea batatas (L.) Lam) Cilembu* [SKRIPSI]. Bogor : Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Megías, Z., Manzano S., Martínez C., Valenzuela J.L., Garrido D., JAMILENA M. Ethylene production by fruits of zucchini cultivars differing in postharvest fruit quality and tolerance to chilling injury; *Proceedings of the 10th EUCARPIA Meet Genet Breed Cucurbitaceae*; Antalya, Turkey. 15–18 October 2012; pp. 638–642.
- Megías, Z., Martínez C., Manzano S., Garcia A., del Mar R.-F.M., Valenzuela J.L., Garrido D., JAMILENA M. Ethylene biosynthesis and signaling elements involved in chilling injury and other postharvest quality traits in the non-climacteric fruit of zucchini (*Cucurbita pepo*) *Postharvest Biol. Technol.* 2016;113:48–57. doi: 10.1016/j.postharvbio.2015.11.001.
- Megías, Z., Manzano S., Martínez C., García A., Aguado E., Garrido D., del Mar R.M., Valenzuela J.L., JAMILENA M. Postharvest cold tolerance in summer squash and its association with reduced cold-induced ethylene production. *Euphytica*. 2017;213:9. doi: 10.1007/s10681-016-1805-0.
- Muchtadi, T dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. IPB-Press. Bogor.

- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi IPB, Bogor.
- Nutrition Coordinating Center. 2001. Retinol Activity Equivalents dalam Nutrition Data System. <http://www.ncc.umn.edu/newsletter>.
- Onggo, T. M. 2006. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Jenis Ubi Jalar Nirikum “Cilembu” Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Palmer, J. K. 1982. *Carbohydrates in Sweet Potato*. Di dalam R. L. Villareal dan T. D. Griggs (etd). *Sweet Potato Proceeding of The First International Symposium*. AVRDC Shanhua, Tainan, Taiwan. Cina.
- Pantastico EB. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pantastico, E. B. 1989. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 887 hlm.
- Payasi, A. Dan Sanwal, G.G. 2003. Pectate Lyase Activity During Ripening Of Banana Fruit. *Phytochemistry*. 63:243-248.
- Pertiwi, C.A.L.P. 2009. Mutu dan umur simpan ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) dalam kemasan plastik pada berbagai suhu penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Revitasari. 2010. *Jenis-Jenis Dryer*. https://www.academia.edu/9404588/Jenis_jenis_dryer. Diakses tanggal 17 april 2018.
- Rukmana, R. 1997. Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2007. *Ubi Jalar Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Salisbury, Frank and Ross, Cleon. 1995. Fisiologi Tumbuhan Jilid 2. Bandung: Penerbit ITB.
- Salunkhe, D K. 1976. Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruits and Vegetables. United States: CRC Press, Inc.
- Sarwono, B. 2005. Ubi Jalar: Cara Budi Daya yang Tepat, Efisien dan Ekonomis. Penebar Swadaya, Jakarta. 84 hlm.

- Sayyari, et al. 2011. Vapour Treatments with Methyl Salicylate or Methyl Jasmonate Alleviated Chilling Injury and Enhanced Antioxidant Potential during Postharvest Storage of Pomegranates. *Food chemistry*. Elsevier. Volume 124, issue 3.
- Soekarto TS 1985. Penilaian Organoleptik, 45-50, 61-81. BhataraAksara, Jakarta.
- Sucipto, A. 2012. Fenol Keberadaan dan Pengaruhnya dalam Aktivitas Enzim. <http://www.adisucipto.com/2012/02/fenol-keberadaan-dan-pengaruhnya-dalam-aktivitas-enzim/>. Tanggal akses: 15/05/2018.
- Suriawiria. 2001. Budidaya Jamur Shiitake. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Syarief, R dan H Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Bandung: Penerbit Arcan.
- Tranggono, T. Dan Sutardi, A. 1989. Biomikia dan Teknologi Pasca Panen . PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Van Der Plank, J. E. and R. Davies. 1937. Temperature cold injury curves of fruit. *Pomol. Hort. Sci.* 15:226-247.
- Wang, C.Y. and Buta, J.G. 1994. Methyl jasmonate reduces chilling injury in Cucurbita pepo through its regulation of abscisic acid and polyamine levels. *Environ. Expt. Bot.* 34:427-432.
- Wargiono J. 1980. Ubijalar dan Cara Bercocok Tanamnya. *Buletin Teknik*. No. 5. Lembaga Pusat Penelitian Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. dan Fardiaz S. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1982. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Fisiologi lepas panen produk hortikultura. Brios Press. Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yachuan Z, Z. Liu and J.H Han. 2007. Modeling modified atmosphere packaging for fruits and vegetables, p. 165-185. In: C.L Wilson (Ed.). *Intelligent and Active Packaging for Fruits and Vegetables*. CRC Press. New York.