

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik. 2015. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. <https://www.bps.go.id/> Diakses pada April 2019
- Badan Pusat Statistik. 2016. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. <https://www.bps.go.id/> Diakses pada April 2019
- Badan Pusat Statistik. 2017. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. <https://www.bps.go.id/> Diakses pada April 2019
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. <https://www.bps.go.id/> Diakses pada April 2019
- Baldiwn, E. A., Krochta, J.M. and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Penyaluts and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publ. Co. Inc. Lancaster
- Capedeville *et al.*, 2003. Gray Mold Severity and Vase Life of Rose Buds after Pulsing with citric acid, salicylic acid, calcium sulfate, sucrose and silver thiosulfate. *phytopatology* . 28(4) : 380–385.
- Daryanti S Raharjo dan Suparmo. 2004. Upaya Menghambat peluankan Tekstur Buah Nangka Siap Santap Dengan Perlakuan pemanasan Ringan dan CaCl₂. *Agrosains* vol 17 (3).p. 369-377.
- Deby Erica. 2014. Pengaruh CaCl₂ Terhadap Warna dan Cita Rasa Buah Pepaya Kupas Menggunakan Edible Coating Pada Penyimpanan Suhu Kamar. Universitas Andalas. Padang. <http://repository.unand.ac.id/19938/1/jurnal.pdf> . Diakses pada Maret 2018.
- Dinas Pertanian Provinsi D.I. Yogyakarta. 2019. Pepaya (*Carica papaya* L.). <https://distan.jogjaprov.go.id/wp-content/download/buah/pepaya.pdf> diakses pada April 2019.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2012. Ekspor impor 2007- 2011, <http://hortikultura.pertanian.go.id/?p=2884>. Diakses pada Februari 2018.
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2018. Laporan Kinerja Direktorat Jendral Hortikultura Tahun 2017. <http://sakup.pertanian.go.id/admin/data2/LAKIN%20HORTI%202017.pdf>. Diakses pada Februari 2018.
- Guzman IL, Cantwell M and Barret MD. 1999. Fresh Cut cantaloupes : effet of CaCl₂ dips and heat treatments on firmness and metabolic activity. *Postgarvest Biology and Technology* Vol 17. P. 413-435/

- Helmi F. 2012. Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Kitosan Terhadap Karakter Edible Film Ca-Alginat. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Hidayah T. 2013. Kajian pelilinan terhadap kualitas dan daya simpan buah pepaya callina. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ida Bagus Banyuro Partha, Suparmo, Moh. Ali Joko Wasono, dan Maria Ulfah. 2009. Pengaruh CaCl₂ dan *Edible Film* Terhadap Penghambatan *Chilling Injury* Buah Nangka Kupas. Jurnal Teknologi dan Industri pangan Vol. 10(1).
- Kader AA. 1992. Postharvest Biology and Technology : an Overview. P. 15–20
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 2012. Basis data statistik pertanian.
- Kementrian Pertanian. 2010. Vadamekum Mangga. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Edible coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Mar'ia A. Rojas-Gra'ıu , Rosa M. Raybaudi-Massilia , Robert C. Soliva-Fortuny ,2007. Apple Puree-Alginate Edible coating As Carrier Of Antimicrobial Agents To Prolong Shelf-Life Of Fresh-Cut Apples. Postharvest Biology and Technology 45 (2007) 254–264.
- Marlina, L., Y. Aris Purwanto, dan Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk meningkatkan Umur Simpan Salak Pondok. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 28 (1).
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan [Petunjuk Praktikum]. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Novita, D. D., 2011. Penentuan Pola eningkatan Kekerasan Kulit Buah Manggis Selama Penyimpanan Dingin Dengan Metode NIR *spectoscopy*. [Tesis]. IPB. Bogor.
- Pantastico, E. B., A. K. Matoo dan C.T Phan. 1986. Fisiologi Pasca Panen. UGM Press. Yogyakarta.
- Perera, C. O. 2007. *Minimal Processing of Fruits and Vegetables* di dalam : Rahman, M, S (Ed) *Handbook of Food Preservation* 2nd Ed, CRC Press. New York. 137-150.

- Perez-Gago MB, Serra M, Alonso M, Mateos M and Del Rio MA. 2003. Effect of Solid Content and Lipid Content of Whey Protein Isolate-Beeswax Edible Coatings on Color Change of Fresh Cut Apples. *J Food Sci* Vol 69 (7) p. 2186-2191.
- Peter, K. H. 2006. Calcium : a central regulator of plant growth and development. <http://www.plantcell.org/cgi/content/full/17/8/2142>. Diakses pada April 2018.
- Prabrasari, Indira. 2001. Pemanasan dan Pelapisan Alginat sebagai Upaya Mempertahankan Kualitas Sawo yang Diolah Minimal. Thesis Ilmu dan Teknologi Pangan UGM. Yogyakarta.
- Prawiranata, S. Haran dan P. Tjondronegoro. 1992. Dasar – Dasar Fisiologi Tumbuhan. Jurusan Biologi. Fakultas matematika dan ilmu pengetahuan alam. IPB. Bogor. 37 hal.
- Purwanto dan Effendy. 2016. Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Manag. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, Vol. 4 (2). Hal, 203-210.
- Rizki Yuda Pranawistu. 2018. Pengaruh Pemberian Kombinasi *Edibe Coating* Kitosan dan Alginat terhadap Umur Simpan Buah Stroberi (*Fragaria ananassa*). Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Rosario Maribel Robles-Sánchez, María Alejandra Rojas-Graü, Isabel Odriozola-Serrano, Gustavo González-Aguilar, Olga Martin-Belloso. 2013. Influence of alginate-based edible coating as carrier of antibrowning agents on bioactive compounds and antioxidant activity in fresh-cut Kent mangoes. *Food Sci. Technol.* 50, 240–246.
- Sharma, V. 2015. Evaluation of incidence and alternative management of post harvest fungal diseases of papaya fruits (*Carica papaya* L.) in Western U.P. *International Journal of Theoretical & Applied Sciences* 7(1): 6-12
- Sudiyono. 2008. Pengaruh Konsentrasi Benlate dan Prafin Terhadap Daya Simpan Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill). *Jurnal AGRIKA* (2).
- Suyanti, Setyadjit dan Abdullah Bin Arif. 2016. Produk Diversifikasi Olahan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Mendukung Pengembangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) di Indonesia. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* Vol 8 (2)

- Suyanti. 2011. Peranan teknologi pascapanen untuk meningkatkan mutu buah pepaya (*Carica pepaya* L). Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian 7(2): 96–103.
- Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. 2014. Pengujian Organoleptik. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf> Diakses pada 17 Juni 2019
- Tim Majalah Flona. 2012. Buah Lokal Menembus Pasar Global. Flona. 118(8): 8-17. Kompas Gramedia. Jakarta.
- Vitosh, M.L., D.D. Warncke dan R.E. Lucas. 2003. Calcium. <http://web1.msue.msu.edu/imp/modf1/05209702.html>. Diakses pada April 2018.
- Wills, R. H., H. Kee., W. B. Graham., Glasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest an Introduction to The Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. South China Printing Co. Hongkong.
- Winarno, F. G. 2002. Fisiologis Lepas Panen Produk Hortikultura. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F. G, dan Wiratakusumah. 1981 Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Jakarta.