

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, D.A., B. Susilo, dan R. Yulianingsih. 2014. Studi pengaruh oksigen pada penyimpanan atmosfer termodifikasi buah sawo (*Achras Zapota L*) Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 2(1): 22-34.
- Angkat, S.E., L. Soesanto, dan E. Pramono. 2006. Pengaruh Macam dan Waktu Aplikasi Fungisida Nabati terhadap Perkembangan Penyakit Antraknosa pada Pisang Lepas Panen. Jurnal Pembangunan Pedesaan, 6(1): 32-42.
- Annisa, F. 2019 Karakterisasi Tanaman Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) di Desa Namoriam Pancur Batu Kabupaten Deli Serdang Sumatera Utara. Skripsi. Pendidikan biologi. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Asghari, M., H. Khalili, dan Y. Rasmi , dan A. Mohammadzadeh. 2013. Influence of Postharvest Nitric oxide and Aloe vera Gel Application on Sweet Cheery Quality Indices and Storage Life. International Journal of Agronomy and Plant Production. Vol., 4 (9), 2393 - 2398
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia. <http://www.bps.go.id> [12 April 2020].
- Basuki, E., A. Prarudiyanto dan U. Wiliyanto. 2010. Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap kualitas mangga cv madu selama penyimpanan dalam kemasan plastik polietilen. Agroteksos 20(1): 31-40.
- Basuki, E., A. Prarudiyanto. 2015. Penyimpanan manga secara modifikasi admosfir dengan menggunakan Ca(OH)2 sebagai obsorbent. Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan) 1(1):8-14.
- 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.
- Cahyono, B. 2010. Sukses Budidaya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan. Lily Publisher : Andi. Yogyakarta.
- Christina, D.S. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji. Jurnal Bioproses komoditas Proses. Jurusan keteknikan pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Ergun M, and Satici F. 2012. Use of Aloe vera gel as biopreservative for ‘granny smith’ and ‘red chief’ apples. Animal and Plant Sciences. 22(2):263-268.

- Fatimah, dan Dwi, S. 2015. Pengaruh Pelilinan Lilin Lebah Terhadap Kualitas Buah Tomat. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Politeknik Negeri Tanah Laut. Kalimantan Selatan.
- Fikri. 2019. Morfologi Tumbuhan Jambu Biji. www.academia.edu/39246519/MORFOLOGI_TUMBUHAN_JAMBU_BI_JI_Psidium_guajava_L.pdf.
- Kardinan, A. 2002. Pestisida Nabati Ramuan dan Aplikasi. PT Penebar Swadaya. Jakarta. 61 hlm.
- Kumah, P. Appiah, F., & Opoku, D, J. 2011. Effect of hot water treatment on quality and shelf – life of keitt mango. Ghana : Universitas Of Science and Technology.
- LITBANG, 2009. Inovasi Teknologi Pascapanen Untuk Mengurangi Susut Hasil dan Mempertahankan Mutu. Instalasi Laboratorium Pascapanen. Jawa Barat.
- Lamona, A., Y.A. Purwanto, dan Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. Jurnal Keteknikan Pertanian 3(2): 145-152.
- Lamona, A., Y.A. Purwanto, dan Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. Jurnal Keteknikan Pertanian 3(2): 145-152.
- Lamona, A.,Y.A. Purwanto, dan Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. Jurnal Keteknikan Pertanian 3(2): 145-152.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai edible coating buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Martoredjo, T., I. R. Tambunan, dan C. Sumardiyono. 1997. Pengaruh Ekstrak Daun Mimba Terhadap Perkembangan Antraktosa pada Buah Apel Manalagi Pascapanen. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia 3(1): 38-41.
- Mattoo, A.K., Murata, E. B. Pantastico, K. Chachin, dan C.T. Phan, 1993. Perubahan-perubahan Kimawi Selama Pematangan dan Penuaan. Dalam E. B. Pantastico (Ed). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan: Kamariyani, Gadjah Mada Univ. Press, Yogyakarta.

- Mochammad, J. 2016. Pengendalian Penyakit Antraknosa pada Buah Mangga Arum Manis Dengan Menggunakan Perlakuan Lilin Lebah. Skripsi. Jurusan Agronomi. Universitas Mihammadiyah Malang. Malang.
- Muliansyah, 2004. Kajian Penyimpanan Buah Manggis (*Garcinia mongostana L*) terolah minimal dalam kemasan atmosfer termodifikasi. Tesis. Bogor: Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Norazira, MA 2011. ‘Effects of hot water, submergence time and storage duration on quality of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*)’, Journal of Agricultural Science, vol. 3, no. 1, pp. 146–152.
- Novianto, R. 2011. Peluang Bisnis Budidaya Jambu Biji. Strata Satu Teknik Informatika Sekolah Tinggi Manajemen Informatika Dan Komputer Amikom Yogyakarta.
- Paull, R.E., O. Duarte. 2012. Tropical Fruits 2nded, Volume II. Hulbert S, editor. London (GM): MPG Books Ltd.
- Pavlath, A.E., and W. Orts. 2009. Edible Films and Coatings: Why, What, and How?. In: Huber, K., M. Embuscado (eds.) Edible Films and Coatings for Food Applications. Springer, New York.
- PERTETA. 2016. Pengaruh Perlakuan Air Panas terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) Selama Penyimpanan. Jurnal Keteknikan Pertanian, Vol. 4 No. 2, p 171-178.
- Peter, K.V., K.P. Sudheer, and V. Indira. 2007. Postharvest Technology of Horticultural Crops. New India Publishing Agency. India.
- Pudja, A.I.R.P. 2009. Laju respirasi dan susut bobot buah salak bali segar pada pengemasan plastik polyethylene selama penyimpanan dalam admosfer termodifikasi Agrotekno 15(1): 8-11.
- Rowe, R.C., Paul, J.S., dan Marian, E.Q., 2009. Handbook of Pharmaceutical Exipients, Pharmaceutical Press and American Pharmacist Association, USA, hal. 808-809
- Shahid, M.N., N.A. Abbasi. 2011. Effect of bee wax coatings on physiological changes in fruits of sweet orange cv. “Blood Red”. Sarhad J. Agric. 27(3): 385-394.
- Suyanti. 2011. Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Soedarya AP. 2010. Agribisnis Guava (Jambu Batu). Bandung: Pustaka Grafika.

- Tjitosoepomo, G. 2005. Morfologi Tumbuhan. Gajah Mada. University Press. Yogyakarta.
- Tsukaya, H. 2005. Leaf Shape: Genetic Controls And Environmental Factors. *Int J Dev Biol.* 49 (1). 547-555.
- Usman, A. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buahan dan Sayuran Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Vázquez-Celestino, D., H. Ramos-Sotelo, D. M. Rivera-Pastrana, M. E. VázquezBarrios, and E. M. Mercado-Silva. 2016. Effects of waxing, microperforated polyethylene bag, 1-methylcyclopropene and nitric oxide on firmness and shrivel and weight loss of 'Manila' mango fruit during ripening. *Postharvest Biol. and Tech.* 111: 398-405.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan Icha Maretha. 2012. Pengaruh Penambahan Indole Acetic Acid (IAA) Pada Pelapisan Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji, *Jurnal Agrotropika* 17(1): 14-18.
- Wills, R.B:H., W.B. Wc Glasson. D. Graham, and T.H. Lee, E.G. Hall. 1989. Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. A VI Publ., Connecticut
- Williams, D.F., 2009. Chemistry and Manufacture of Cosmetics, Volume III, Book 2, Making Cosmetic Inc., USA, hal. 1089.
- Wiyono, S., dan Manuwoto, S. 2008. Penyakit Antraknosa pada Pepaya dan Potensi Pengendaliannya. Pusat Kajian Buah Tropika, LPPM-IPB, ID.