

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. 2010. Produksi, luas panen, dan produktivitas wortel di Indonesia.
<http://www.bappenas.go.id/index.php?module=Content Express&func=display&ceid=2107&meid=> [1 September 2011].
- Erliana. 2011. *Teknologi Penanganan Pascapanen Ubikayu Untuk Menekan Kehilangan Hasil*. Materi Pertemuan Metodologi Menekan Susut Hasil Pascapanen Ubikayu. 13-15 April 2011. Bandung.
- Fitrihana, N. 2008. *Belajar Manajemen Produk Hortikultura Buah dan Sayuran Segar*. B4D3 CONSULTANTS. htm /artikel. Diakses tanggal 28 November 2011.
- Hanum, C. 2008. *Teknik Budidaya Tanaman*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- Herdiansyah, H. 2007. *The Miracle Mengungkap Rahasia Makanan dan Minuman Berkhasiat dalam AlQur'an*. Jakarta. Zikrul Hakim.
- Kitinoja, L. dan A.A. Kader. 2002. *Small Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th edition)*. Postharvest Horticulture Series No. 8: 43-56
- Kitinoja, L. and Kader, A.A. 2003. *Small-Scale Postharvest Handling Practices: A Manual for Horticultural Crops (4th Edition)*. Postharvest Horticulture Series No. 8E. University of California, Davis. Postharvest Technology Research and Information Center.
- Makmun C. 2007. . *Wortel Komoditas Ekspor yang Gampang Dibudidayakan*. *Hortikultura*: 32.
- Malasari. 2005. *Sifat Fisik dan Organoleptik nugget Ayam dengan Penambahan Wortel (Daucus carota L.) [skripsi]*. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.
- Manalu, H. 2007. *Analisis Finansial Usaha Tani Wortel*. Medan: Universitas Sumatera Utara.

- Pantastico EB. 1989. *Fisiologi Pasca Panen* Penerjemah; Kamariyani, editor. Yogyakarta: Gajah Mada University Press. Terjemahan dari: Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical Fruits and Vegetables.
- Prajnanta, F. 2007. *Agribisnis Cabai Hibrida*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Rini, D. K. 2010. *Respon Penawaran Wortel (Daucus carota) Di Kabupaten Boyolali*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Setyawati D. 2003. *Komposit serbuk kayu plastik daur ulang: Teknologi alternatif pemanfaatan limbah kayu dan plastik*. <http://tumoutou.net/70207134/> dina setyawati.htm [3 Mei 2008].
- Soekarto ST. 1981. *Penilaian Organoleptik*. Bogor: PUSBANGTEPA, Institut Pertanian Bogor.
- Suismono. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Pangan Lokal berbasis Umbi-umbian*. Artikel Edisi No. 52/XVII/Oktober-Desember /2008
- Susila, Anas D. 2006. *Panduan Budidaya Tanaman Sayuran*. Bogor : IPB Bogor.
- Syarief R, Halid H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Arcan.
- Syarief R. 1994. *Pemodelan pengemasan sistem atmosfer termodifikasi dan pendugaan masa simpan buah manggis (Garcinia mangostana L)*. Bogor: Lembaga Penelitian, Institut Pertanian Bogor.
- [USDA] United States Department Of Agriculture. 2007. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference*. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl. [Februari 2011].
- Utama, I. 2001. *Pascapanen Produk Segar Hortikultura*. Denpasar. Universitas Udayana.
- Wijandi, S. 1985. *Teknik Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Panen*. Agro Industri Press, Fateta IPB, Bogor.
- Wills, R.B.H., W.B. McGlasson, D. Graham, T.H. Lee, and E.G. Hall, 1989. *Postharvest – An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. An AVI Book.
- Wijandi, S. 1985. *Teknik Pengolahan dan Penyimpanan Hasil Panen*. Agro Industri Press, Fateta IPB, Bogor.
- Winarno FG, Aman M. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya.

Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Bogor: M-Brio Press.

Workneh TS, Osthoff G, Steyn MS. 2001. Effect of modified atmosphere packaging on microbiological, physiological and chemical qualities of stored carrot. *J Food Technol in Africa* 6:138-143.

Yangyang IGP, Mahendrayana, Budiastra IW, Purwadaria HK. 1986. *Penyimpanan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) segar dengan modified atmosphere*. Makalah seminar teknologi pertanian. Malang: Universitas Brawijaya..

Winarno ,F,G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

<http://lizalightz.blogspot.com/2010/10/penyimpanan-bahan-makanan-ubi-kayu.html>. Diakses pada tanggal 19 Maret 2012, jam 00.29 WIB.