

## PUSTAKA ACUAN

- Abreu, J.R, C.D.D. Santos, C.M.P.D. Abreu, A.C.M. Pinheiro, dan A.D. Correa. 2012. Ripening pattern of guava cv. 'Pedro Sato'. *Cienc. Technology. Aliment, Campinas* 32(2): 344-350.
- Bashir. H.A., dan A.B.A. Abu-Goukh. 2003. Compositional changes during guava fruit ripening. *Jurnal Food Chemistry* 80:557-563.
- Bishnoi. C., R.K. Sharma, dan S. Siddiqui. 2015. Effect of modified atmosphere on bio-chemical parameters and shelf life of guava (*Psidium guajava* L) cv. Haisar safeda and L-49. *Journal of Postharvest Tecnology* 3(1): 14-17.
- Blankenship, S.M dan J.M Dole. 2003. 1- Methylcyclopropene: a review. *Postharvest Biology and Technology* 28:1-25.
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwi fruit. *Journal of the Japanese Society for Horticultural Science* 66(1):15-22.
- Dumadi, S.R. 2001. Pengaruh kombinasi absorbansi untuk memperpanjang umur simpan buah pisang 'Cavendish'. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 7(1):13-20.
- Fauzia,K., M. Lutfi, dan L.C Hawa. 2013. Penentuana Tingkat Kerusakan Buah Alpukat pada Posisi Pengangkutan dengan Simulasi Getaran yang Berbeda. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 1(1): 50-54.
- Fransiska, A., R. Hartanto, B. Lanya, dan Tamrin. 2013. Karakteristik fisiologis manggis (*Gracinia mangostana* L.) dalam penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1):1-6.
- Gol, N.B. dan T.V.R. Rao. 2012. Efficacy of edible coating in quality maintenance and shelf life extention of pink fleshed guava (*Psidium guajava* L) fruit. *Journal of Food Process Technology* 3(10): 119.
- Harnanik, S. 2013. Perbaikan mutu pengolahan nenas dengan teknologi olah minimal dan peluang aplikasinya di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian* 32(2):67-75.

- Hong, K., J. Xie, L. Zhang, D. Sun, dan D. Gong. 2012. Effects of chitosan coating on postharvest live and quality of guava (*Psidium guajava* L.) fruit during cold storage. *Scientia Horticulturae* 144:172-178.
- Moggia C., M. A Moya-leon., M. Pereira., J.A Yuri., dan G.A Lobos. 2010. Effect of DPA and 1-MCP on chemical compound related to superficial scald of 'Granny Smith' apples. *Spanish Journal of Agriculture Research* 8(1):178-187.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyrforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3):1-8.
- Phebe. D., dan P.T. Ong. 2010. Extending 'Kapuchea' guava shelf-live at 27°C using 1-methylcyclopropene. *International Food and Research Journal* 17: 63-69.
- Safaryani, N, S. Haryanti, dan E.D. Hastuti. 2007. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap penurunan kadar vitamin C brokoli (*Brassica oleracea* L). *Bulletin Anatomi dan Fisiologi* 15(2):39-46.
- Salunke, D.K., dan M.T. Wu. 1973. Effect and ripening associated biochemical changes of tomato fruits. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 98(1): 12-14.
- Setyadjit, E. Sukasih, dan A.W. Permana. 2012. Aplikasi 1-MCP dapat memperpanjang umur segar komoditas hortikultura. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian* 8(1):27-34.
- Singh, S.P dan R.K. Pal. 2008. Controlled atmosphere storage of guava (*Psidium guajava* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 47:296-306.
- Sisler,E.C. dan M., Serek, 1997. Inhibitors of ethylene responses in plants at the receptor level:resent developments. *Physiologia Plantarum* 100:557-582.
- Trisnawati, 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* 19(2):17-26.
- Watkins, C. B., J. F Nock, dan B. D Whitaket. 2000. Respons of early, mid and late season apple cultivars to postharvest application of 1-methylcyclopropene (1-MCP) under air and controlled atmosphere storage conditions. *Postharvest Biology and Technology* 19:17-32.
- Weller, A., C.A. Sims, R.F. Matthews, R.P. Bates, and J.K. Brecht. 1997. Browning Susceptibility and Changes in Compositition during Storage of Carambola Slices. *Journal of Food Science*. 62(2): 256-260.

- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan I. Maretha. 2012. Pengaruh Penambahan Indole Acetic Acid (IAA) pada Pelapisan Kitosan terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji 'Crystal'. *Jurnal Agrotropika* 17(1):14-18.
- Widodo, S. E., D. K. Abdullah, K. Setiawan, dan Zulferiyenni. 2007. Teknologi modified atmosphere packaging buah duku berkitosan. *Prosiding Seminar Nasional Hortikultura*. Surakarta, 17 November 2007. Hlm 639-644.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan R. Arista. 2013. Coating effect of chitosan and plastic wrapping on the shelf life and qualities of guava cv. 'Mutiara' and 'Crystal'. *J. ISSAS* 19(1) : 1-7.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni, dan D.W Kusuma. 2013. Pengaruh penambahan benziladenin pada pelapisan kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji 'Crystal'. *Jurnal Agrotek Tropika* 1(1):67-75.
- Yassin, T., R. Hartanto, A. Haryanto, dan Tamrin. 2013. Pengaruh komposisi gas terhadap laju respirasi pisang janten pada penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(3):147-160.
- Zulferiyenni dan S. E. Widodo. 2010. Technology of passive packaging for chitosan-coating 'Mutiara' and 'Muli' banana. *Proceeding International Seminar on Horticulture to Support Food Security Bandar Lampung* 22-23 June 2010. Pp. B36-B43.