

## PUSTAKA ACUAN

- Abu-Goukh. A. A., dan H. A. Bashir. 2003. Changes in pectic enzymes and cellulase activity during guava fruit ripening. *Journal of Food Chemistry* 83: 213 – 218.
- Bashir. H. A., dan A. A. Abu-Goukh. 2003. Compositional changes during guava fruit ripening. *Journal of Food Chemistry* 80: 557 – 563
- Cetinbas, M., dan K. Fatma. 2011. Effects of aminoethoxyvinylglycine on harvest time dan fruit quality of ‘Monroe’ peaches. *Journal of Agricultural Sciences* 17: 177 – 189.
- Dhyan. C., H. S. Sumardi, dan S. Bambang. 2014. Pengaruh pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropika* 2(1): 80 – 90
- El Ghaouth, A., R. Ponnampalam, F. Castaigne, dan J. Arul. 1992. Chitosan coating to extend the storage life of tomatoes. *Journal Horticultural Science* 27(9): 1016 – 1018.
- Farikha. I. N., A. Choirul, dan W. Esti. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisika kimia buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains* 2(1): 30 – 38.
- Gray, J., S. Picton, J. Shabbeer, W. Schuch, dan D. Grierson. 1992. Molecular biology of fruit ripening dan its manipulation with ethylene gene. *Plant Molecular Biology* 19: 69 – 87.
- Hong. K., X. Jianghui, Z. Lubin, S. Dequan, dan G. Deqiang. 2012. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of guava (*Psidium guajava* L.) fruit during cold storage. *Scientia Horticultural* 144: 172 – 178.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh tingkat kematangan dan suhu penyimpanan terhadap mutu buah terong belanda (*Cyphomandra betacea*). *Jurnal Hortikultura Indonesia* 2(1): 14 – 20.

- Nasution, D. A., N. Ana, G. Y. Reni, Gullom, dan Mulyani. 2011. Effect of wax coated and plastic wrapping on physico-chemical characteristics and the shelflife of shallot-pondoh. *Perekayasa Balai Besar Pengembangan Mekanisasi Pertanian*. 9(1): 43 – 48.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, R. Syarifah, dan H. Etria. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicon pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(3): 1 – 8.
- Purwoko, B. S., dan K. Suryana. 2000. Efek suhu simpan dan pelapis terhadap perubahan kualitas buah pisang 'Cavendish'. *Bulletin Agronomi* 28(3): 77 – 84.
- Rachmawati, R., R. D. Made, dan S. Ni Luh. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin c pada cabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi* 13(2) : 36 – 40.
- Raymond, L.V., M. Zhang, dan S. M. R. Azam. 2012. Effect of chitosan coating physical and microbial characteristics of fresh-cut green peppers (*Capsicum annuum* L.). *International Journal of Nutrition* 11(10): 806 – 811.
- Reyes. M. U., dan R. E. Paull. 1995. Effect of storage temperature and ethylene treatment on guava (*Psidium guajava* L.) fruit ripening. *Postharvest Biology and Technology* 6: 357 – 365.
- Roiyana, M., M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2012. Potensi dan efisiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda pematangan buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 20(2): 40 – 50.
- Saltveit, M. E. 2005. Aminoethoxyvinylglycine (AVG) reduces ethylene and protein biosynthesis in excised discs of mature-green tomato pericarp tissue. *Postharvest Biology and Technology* 35: 183 – 190.
- Sisler, E.C., dan M. Serek. 1999. Compounds controlling ethylene receptor. *Botanical Bulletin of Academia Sinica* 40: 1 – 7.
- Sitorus. R. F., K. Terip, dan L. Zulkifli. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(1): 37 – 46.
- Sunarmani, D. Amiarsi, W. Broto, dan S. Sentausa. 1996. Pengaruh komposisi oksigen dan karbondioksida dalam wadah tertutup terhadap mutu dan daya simpan nenas. *Jurnal Hortikultura* 5(5): 80 – 93.

- Torrigiani, P., M. B. Anna, Z. Vanina, S. Sonia, C. Tommaso, R. Angela, B. Stefania, dan C. Guglielmo. 2004. Pre-harvest polyamine and aminoethoxyvinylglycine (AVG) applications modulate fruit ripening in star red gold nectarines (*Prunus persica* L. Batsch). *Postharvest Biology and Technology* 33: 293 – 308.
- Widodo, S. E., N. Sanjaya, Zulferiyenni, dan M. S. Hadi. 2001. Perubahan kualitas buah manggis (*Garcinia mangostana* L.) selama pembuahan dan pemasakan buah. *Jurnal Agrotropika* 6(1): 7 – 11.
- 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. 639 – 644.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan M. Icha. 2012. Pengaruh penambahan indole acetic acid (IAA) pada pelapis kitosan terhadap masa simpan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) 'Crystal'. *Jurnal Agrotropika* 17(1): 14 – 18.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan W. K. Dian. 2013. Pengaruh penambahan benziladenin pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji 'Crystal'. *Jurnal Agrotektropika* 1(1). 55 – 60.
- Zamorano, J. P., D. Berta, L. L. Alexdanra, D. W. Ian, G. Donald, dan M. Carmen. 1994. Effect of low temperature storage and ethylene removal on ripening and gene expression changes in avocado fruit. *Postharvest Biology and Technology* 4: 331 – 342.