

DAFTAR PUSTAKA

- Africhill (2007), [Online], Available: <https://www.aboard.co.za/condensing.html> [30 Mei 2017].
- Amiruddin, W., Iskandar, B.H., Murdiyanto, B. and Baskoro, M.S. (2014) 'Efisiensi Perubahan Kerapatan Material Polyurethane Terhadap Laju Penetrasi Panas pada Palka Kapal Ikan Tradisional', *KAPAL*, vol. XI, no. 2, Juni, pp. 93-98.
- Apandi, M. (1984) *Teknologi buah dan sayur*, Bandung: Penerbit Alumni.
- ASHRAE Research (2006) *ASHRAE Handbook Refrigeration*, Atlanta: American Society of Heating, Refrigeration, and Air Conditioning Engineers Inc.
- Atmojo, R.D. (2011) *Perancangan dan Analisa Performansi Cold Storage pada Kapal Penangkap Ikan Dengan Chiller Water Refrigerasi Absorpsi Menggunakan Refrigerant Ammonia-Water (NH₃-H₂O)*, Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November.
- Bergman, T.L., Lavine, A.S., Incropera, F.P. and Dewitt, D.P. (2011) *Fundamentals of Heat and Mass Transfer*, 7th edition, Amerika: John Willey & Sons.
- Dzuhri, M. (2007) *Perancangan materil dan estimasi biaya solar cold storage untuk perahu nelayan tradisional*, Depok: Universitas Indonesia.
- Freedom Food Indiana (2015), [Online], Available: <http://www.freedomfoodsindiana.com/shop/vegetables/canning/> [21 Februari 2017].
- Garcia, N.L., Ribbon, L., Dufresne, A., Aranguren, A. and Goyanes, S. (2011) 'Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals', *Carbohydrate Polymers*, vol. 84, no. 1, pp. 203-210.
- Hasbullah, R. (2007) 'Teknik pengukuran laju respirasi produk hortikultura pada kondisi atmosfer terkendali Bagian 1: metode sistem tertutup', *Keteknik Pertanian*, vol. 21, no. 4, Desember, pp. 419-427.
- Hermana (1991) *Iradiasi pangan*, Bandung: Institut Teknologi Bandung Press.
- Holman, J.P. (2010) *Heat Transfer*, 3rd edition, New York: McGraw-Hill.

- Irawati, Z. (2001) 'Aspek legalitas makanan iradiasi dan perlakuan karantina', *Buletin BATAN Th. XXII*, no. 1, Desember, pp. 16-29.
- Isnaini, N. (2009) *Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan*, Surabaya: Universitas Surabaya.
- Jauhari, L. (2014) *Maritime World*, [Online], Available: <http://www.maritimeworld.web.id/2014/04/bagian-bagian-mesin-pendingin-refrigasi.html> [15 Februari 2017].
- Kader, A.A. (2002) 'Postharvest Biology and Technology: An Overview', in Kader, A.A. *Postharvest technology of horticultural crops*, 3rd edition, Oakland: University of California.
- Kooljet.com* (2014), [Online], Available: <http://www.kooljet.com/wall-mount-kool-jet-system/> [1 Maret 2017].
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M.O. (1994) *Edible coatings and films to improve food quality*, Lancaster Pa: Technomic Publishing.
- Kurstadt, P. and Frase, F. (1994) *Food irradiation technology overview*, Canada: Nordion International.
- Maha, M. (1985) 'Pengawetan pangan dengan radiasi', Seminar perkembangan teknologi nuklir dan dampaknya pada kurikulum SMTA, Jakarta.
- Menteri Pertanian (2015) *Rencana Strategis Kementerian Pertanian Tahun 2015-2019*, Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Murtono, A., Kalangi, P.N.I. and Kaparang, F.E. (2015) 'Analisis Beban Pendingin Cols Storage PT. Sari Tuna Makmur Aertembaga Bitung, Sulawesi Utara', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan Tangkap*, vol. II, no. 2, Desember, pp. 89-93.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S. and Hasmarita, E. (2012) 'Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan', *Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol. 4, no. 3, pp. 1-8.
- Nurjanah, S. (2002) 'Kajian laju respirasi dan produksi etilen sebagai dasar penentuan waktu simpan sayuran dan buah-buahan', *Bionatura*, vol. 4, no. 3, November, pp. 148-156.

- Oktavianto, B.H. (2003) *Perancangan Kontainer Cold Storage untuk Produk Apel*, Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Online, I. (2013) *Kompas.com*, 20 September, [Online], Available: <http://properti.kompas.com/read/2013/09/20/1451162/Ingat.Tak.Semua.Makanan.Dapat.Disimpan.dengan.Cara.yang.Sama>. [20 Februari 2017].
- Panero, J. and Zelnik, M. (1979) *Human Dimension*, Jakarta: Erlangga.
- Pantastico, E.B. (1973) *Post-harvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*, Connecticut: The AVI Publ.Co.Inc Westport.
- Phan, C.T., Pantastico, E.B., Ogawa, K. and Chachin, K. (1986) 'Repirasi dan puncak respirasi', in Pantastico, E.B. *Fisiologi pascapanen, penanganan, dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika*, Jogjakarta: UGM Press.
- Tim Penulis Penebar Swadaya, (2008) *Agribisnis Tanaman Sayur Edisi Revisi*, Jakarta: Penebar Swadaya.
- PT. Teknologi Insulasi Asia (2016) *Subsidiary CT technology*, Jakarta: PT. TIA.
- Rachman, A. (2010) *Perhitungan Beban Pendingin Cold Storage Buah Apel Reefer Container PT. Bumi Laut "Hajin"*, Surabaya: Institut Teknologi Sepuluh November.
- Samad, M.Y. (2006) 'Pengaruh Penanganan Pasca Panen Terhadap Mutu Komoditas Holtikultura', *Sains dan Teknologi Indonesia*, vol. 8, no. 1, April, pp. 31-36.
- Santoso (2006) *Teknologi pengawetan bahan segar*, Malang: Universitas Widyagama.
- Santoso, B. (2013) *Penyimpanan komoditi hortikultura*, Nusa Tenggara Barat: Universitas Mataram.
- Santoso, B., Saputra, D. and Pambayun, R. (2004) 'Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian', *Teknologi dan Industri Pangan*, vol. 15, no. 3, pp. 239-244.
- Sari, D.A. and Hadiyanto (2013) 'Teknologi dan metode penyimpanan makanan sebagai upaya memperpanjang shelf life', *Aplikasi teknologi pangan*, vol. 2, no. 2, April, p. 28.

- Shields bag and printing co.* (2013), [Online] [21 Februari 2017].
- Sitorus, R.F., Karo-Karo, T. and Lubis, Z. (2014) 'Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah', *Rekayasa pangan dan pertanian*, vol. 2, no. 1, Februari, p. 24.
- Soesarsono, W. (1976) *Penyimpanan sayur-sayuran, buah-buahan dan bunga-bunga*, Bogor: IPB.
- Stocher, W.F., Jones and Jerold (1989) *Refrigerasi dan pengkondisian udara*, Jakarta: Erlangga.
- Sumarji (2011) 'Studi Perbandingan Ketahanan Stainless Steel Tipe SS 304 dan SS 201 Menggunakan Metode U-Bend Test Secara Siklik dengan Variasi Suhu dan Ph ', *Rotor*, vol. IV, no. 1, Januari.
- Sumber Jaya Teknik* (2011), [Online], Available:
<http://www.sumberjayateknikac.com/2015/09/siklus-refrigerasi.html> [21 Februari 2017].
- Sunaryanto, L.T., Priyanto, S.H. and Ismanto, B. (2011) *Pengembangan Agribisnis Melalui Penerapan Cold Storage Jawa Tengah*, Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.
- Syamsuar, Ariefin and Sumardi (2012) 'Analisis Beban Pendingin Sistem Tata Udara (STU) Ruang Auditorium Lantai III Gedung Utama Politeknik Negeri Lhoksumawe', *Jurnal Teknologi*, vol. XII, no. 2, Oktober.
- TipsKeren.com* (2016), November, [Online], Available:
<http://tipskeren.com/khasiat-gum-arab/> [21 Februari 2017].
- Titan Containers* (2013), [Online], Available:
<http://titancontainers.com/IE/News.aspx?newsquery=&pageNumber=12?newsId=304> [1 Maret 2017].
- Utama, I.M.S., Nocianitri, K.A. and Pudja, I.A.R.P. (2007) 'Pengaruh suhu air dan lama waktu perendaman beberapa jenis sayuran daun pada proses crisping', *Agritrop*, vol. 26, no. 3, pp. 117-123.
- WHO (1988) *Food irradiation: a technique for preserving and improving the safety of food*, Geneva: WHO.
- Winarno, F.G. (1993) *Pangan gizi teknologi dan konsumen*, Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

WJ, C., KM, K. and HJ, P. (2000), [Online], Available:

http://ift.convex.com/ift/2000/techprogram/paper_3452.htm [20 Februari 2017].

Womentalk (2016) *Beritagar.id*, 5 November, [Online], Available:

<https://beritagar.id/artikel/gaya-hidup/memanfaatkan-buah-dan-sayuran-layu> [20 Februari 2017].

Yanti, D. (2013) *Okezone.com*, 21 Mei, [Online], Available:

<http://lifestyle.okezone.com/read/2013/05/21/304/810487/tak-cepat-busuk-bungkus-mentimun-dengan-plastik-ini> [21 Februari 2012].



(Halaman ini sengaja dikosongkan)

