

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2006). Cabai Merah Kabupaten Bantul. Dinas Pertanian Bantul dan Kehutanan Bantul. www.warintekbantul.com
- Anonim. (2008). Informasi spesies. www.plantamor.com
- Apandi. (1984). Teknologi Buah dan Sayur. Alumni Bandung. Bandung
- Bourne, M. C. (1982). Food Texture and Viscosity : Concept and Measurement. Academic Press. London.
- Bautista, O.K. (1990). Postharvest technology for southeast asian perishable corps. Technology and Liverhood Resource Centre. Manila.
- Chairul, S M. (2007). Penurunan Kandungan Residu Insektisida Dimeteot Dalam Cabai Merah (*Capsicum annum* L) Akibat Iradiasi Gamma. JFN, Vol.1 No.1. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop dan Radiasi (PATIR) BATAN. Jakarta
- Entri. (2008). Pengaruh Respirasi Pada Buah dan Sayuran. Jakarta
- Gaman, P. H & K. B. Sherrington. (1993). The Science of Food : Introduction to Food Science, Nutrition and Microbiology. Diterjemahkan oleh Murdijati. Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Gardjito, M. dan S.A. Wardana. (2003). Hortikultura Teknik Analisis Pasca Panen. Penerbit Transmedia Global Wacana. Magelang. Yogyakarta :
- Hardenburg R. E.; A.E. Watada and C.Y Wang. (1986). The Commercial Storage of Fruit, Vegetables, and Florist and Nursery Stocks. USDA-ARS Agriculture Handbook Number 66.
- Helmiyati, R.B. Hastuti, dan E. Prihastanti. (2008). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C Pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol XVI No.2.
- Kanara, N. (2006). Pengemasan Dan Penyimpanan Buah *Cabai* merah teropong. <http://agrikanara.blogspot.com/>

- Kilcast, D. And P. Subramaniam. (2000). The stability and Shelf life of food. Wood Publishing limited. Cambridge, England.
- Pantastico, E. R. D. (1993). Postharvest Physiology: Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico. (1989). Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah – buahan dan Sayur – sayuran. Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Rosenthal, A.J. (1996). Food Texture, Measurement and Perception. Aspen Publication, Inc. Maryland
- Rusiman. (2008). Fisiologi Buah. Gallery Pustaka.
- Sarjana, P. (2008). Pengaruh Suhu Dingin Dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostoma L.*). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Denpasar Bali.
- Setyadi dan Syaifullah. (1994). Penyimpanan Buah Manggis dalam Suhu Dingin. J. Holtikultura. 4(1):64-76.
- Sjaifullah. (1996). Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R. and H. Halid (1993). Teknologi Penyimpanan Pangan. Penerbit Arcan. Jakarta.
- Tranggono dan Sutardi. (1990). Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Winarno, F.G., 1990. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Znidarcic, D. and T. Pozrl. (2006). Comparative Study of Quality Changes in Tomato Cv. 'Malike' (*Lycopersion esculentum Mill.*) whilst stored at different temperature. Acta Agriculture Slovenica vol 87 No.2 page 235-243.
- Zuhairini, E. (1996). Memperpanjang Kesegaran Buah. Trubus Agrisarana. Surabaya.