

DAFTAR PUSTAKA

- Amborowati, Tri. 2011. *Pengaruh Penambahan Sorbitol dengan Berbagai Konsentrasi terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan*. [Skripsi] Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Baldwin EA. 2005. *Edible Coatings*, p. 301-314. In S.B. Yehoshua. (Ed.). *Environmentally friendly Technologies for Agricultural Produce Quality*. CRC Press. New York.
- Ben Yehoshua, S. 1987. *Transpiration, Water Stress, and Gas Exchange*. Pages 113-170. In: *Post Harvest Physiology of Vegetables*. J. Weichmann (Ed.), Marcel Dekker, New York.
- Bourtoom, T. 2007. *Effect of Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared From Starch*. Department of Material Product Technology, Songkhla.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Budiman, 2011. *Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (Musa cavendishii)* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Champ, B.R., Highley, E., Johnson, G.I. 1993. *Postharvest Handling of Tropical Fruits*. Proceedings of an International Conference held at Chiang Mai, Thailand, 19 - 23 July 1993.
- Chan HT. 1983. *Handbook of Tropical Foods*. Marcel Dekker Inc., New York.
- Cui, S. W. 2005. *Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications*. CRC Press, Boca Raton, London, New York, Singapore.
- Dehya, Mohd. 2015. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. Dalam : *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara Karya Aksara : Jakarta.
- Donhowe, I.G dan O . Fennema. 1994. *Edible Films and Coating Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Fahmy .K dan K. Nakano. 2014 *The Individual and Combined Influences of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Chilling Injury Alleviation in Cucumber Fruit*. Gifu University : *Environmental Control In Biology*.

- Feryanto, A. 2007. *Membuat Tepung Cara Sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Gaman, P. M. dan Sherrington K.B. 1992. *Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Gennadios S, Weller CL. 1990. *Edible film and Coating from Wheat and Corn Protein*. Didalam : *Food Technology*. 44 (10) hlm 63-69.
- Graneta, Anggi. 2010. *Kjian Umur Simpan pada Tingkat Kematangan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) pada Beberapa Tingkat Suhu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Imdad, Heri Purwanto, dan Abbjad Asih Nawangsih. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Swadaya. Jakarta.
- Jacobs MB.1962. *The Chemical Analysis of Food and Food Products, 3rd Edition*. New York: D. Van Nostrand.
- Kader. A.A., N.F. Sommer, M.L. Arpaia. 2002. *Postharvest handling systems of tropical fruits*. In: *Kader A A (Ed). Postharverst echonology of Horticultural Crops*. 3rd Edition. Publication 3311. Pp. 385-398. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, Oakland, California, USA.
- Kim DM, Smith NI, Lee CY. 1993. Quality of minimally processed apple slice from selected cultivar. *J Food Sci* 58(5): 1115-1117.
- Kismaryanti A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.)*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Krochta, J.M., Baldwin E.A, and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Krochta JM. 1992. *Control of mass transfer in food with edible coatings and films*. Didalam : Singh RP, Wirakarta kusumah MA, editor. *Advances in Food Engineering*. CRC Press, USA. hlm 517-538.
- Latifah, D.N. 2005. *Perlakuan Pre Coolong Metode Contact Icing dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Jeruk Keprok*. [Skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri Malang Ketaren, S. Pengantar teknologi mintak dan Lemak Pangan. Jakarta. Edisi I Cet I. UI Press.
- Lestari CP. 2008. *Aplikasi Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) pada Pengawetan Buah Strawberry (*Fragaria* sp.)* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lisdiana. 1997. *Waspada Terhadap Kelebihan dan Kekurangan Gizi*. PT. Trubus Agriwidya, Ungaran.

- Mahlinda. 2010. *Pengembangan Teknologi Pengupasan Biji Kemiri Menggunakan Variable Frequency Drive (Vfd) Development of Candle Nut Cracking Technology Using Variabel Frequency Drive (Vfd)*. Jurnal Hasil Penelitian Industri Volume 23 No.1, April 2010.
- Mailoa, Meitycorfrida. 2012. *Pengaruh Natrium Benzoat dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Seai Gandaria*. Jurnal Ekologi dan Sains Vol 01, No: 01. Agustus 2012.
- Megaria, Ratna Aprilyanda. 2011. *Pengurangan Gejala Chilling Injury Buah Belimbing (Averrohoa carambola L.) Dengan Perlakuan Alovera Coating*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2010. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C untuk meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah (Capsicum Annum var.Athena)*. J. Penel. Pasca Panen Pert. 7(2):9-16.
- Muchtadi, TR, dan Sugiyono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB. Bogor.
- Nasution, I.S., Yusmanizar., dan Melianda, K. 2012. *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edible Coating), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik terhadap Mutu Nanas (Ananas comosus Merr.) Terolah Minimal*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (4) No.2, 2012
- Pantastico, E.B., A.K. Matto, dan V.T. Phan. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. Didalam : Fisiologi Pasca Panen. Gadjah Mada University Press. Jakarta.
- Pantastico, Er. 1997. *Fisiologi Pasca Panen ; Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. UGM-Press Yogyakarta.
- Pranoto, Yudi. 2007. *Kajian Sifat Fisik-Mekanik dan Mikrostruktur Edible Film Alginat dan Kitosan dengan Penambahan Gliserol*. ISBN:978-979=16456-0-7. Jurusan Hasil dan Teknologi Pertanian. UGM. Jogjakarta.
- Purwono dan Purnamawati. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwanto, Y.,A. 2012. *Indication of Chilling Injury in Japanese Cucumber (Cucumis sativus L.) based on the Changes in Ion Leakage and pH*. Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 26, No. 1, April 2012.
- Rolle RS, Chrism GW. 1987. *Physiological Unsequences of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. J Food Quality 10: 157-177.
- Rukmana, R., 1997. *Budi Daya Nangka*. karisma, Yogyakarta.

- Santoso B, Saputra D, Pambayun R. 2004. *Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian*. Didalam : *J. Teknol. dan Industri Pangan*. 15(3).hlm 239-252.
- Sari, R.N., Novita, D.D., Sugianti, C. 2015. *Pengaruh konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragaria xananassa) Selama Penyimpanan*. *Jurnal Teknik Pertanian lampung* Vol. 4, No. 4: 305-314.
- Shewfelt RL. 1987. *Quality of minimally processed fruits and vegetables*. Didalam : *Journal of Food Quality*. 10(3) hlm 143-156.
- Silaban, T.F., L. Santoso, dan Suparmono. 2012. *Dalam Peningkatan Kerja Filter Air untuk Menurunkan Konsentrasi Amonia pada Pemeliharaan Ikan Mas (Cyprinus carpio)*. e-JRTBP 1: 47-56
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, et al. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugema, Linda Laely. 2002. *Kajian Penyimpanan Buah Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk.) Terolah Minimal Berlapis Edible Coating dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi*. *Teknik Industri Pertanian : IPB*
- Sugito, Asep. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Pelapisan Edible (Edible Coating) dari Gel Lidau Buaya (Aloe Vera, L.) dan suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Melon (Cucumis melo, L.) Terolah Minimal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Univeritas Andalas. Padang.
- SUSENAS, Badan Pusat Statistik (BPS). 2012. *Statistik Konsumsi Pangan*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Tekno pangan dan agroindustri. 2008. *Edible Film*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 1(12):183-187.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Widyastuti, Y.E. 1993. *Nangka dan Cempedak Ragam Jenis dan Pembudidayaan Penebar Swadaya*: Jakarta.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. Mc Glasson and E.G.Hall. 1981. *Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press Limited, Kensington: Australia.
- Wills R, Mc Glasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an Introduction to The Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and Omamentals*. 4th ed. UNSW Press.

Winarno.F.G. 1984.*Kimia Pangan dan Gizi*.Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal 27-33.

Winarno, G.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

[BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Tanaman Hortikultura (dinamis) 2015*.[http:// Bps.go.id](http://Bps.go.id) (diakses tanggal 15 September 2016).

