

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Aryo. 2015. Jambu Air Dalhari di Berbah Sleman Yogyakarta. <http://eprints.uny.ac.id/8240/2/bab%201%20-%2007308141017.pdf>. Diakses 18 Mei 2017.
- Anonim. 2006. Amorphophallus Konjac. [http://www.aump26.dsl.pipex.com/amorphophallus\\_konjac.html](http://www.aump26.dsl.pipex.com/amorphophallus_konjac.html). diakses 19 Mei 2017.
- Anonim. 2013. <http://bisnisukm.com/jambu-Dalhari-buah-unggulan-baru-dari-sleman.html>. Diases 18 Mei 2017.
- AOAC. 1995. *Official Methods of analysis 16th Ed. Association of official analytical chemists.* Wasington DC. USA. <http://www.sciepub.com/reference/141205>. Diakses 7 Mei 2018
- BAPPENAS. 2016. Data Produksi Jambu Air Nasional Tahun 2014-2015. Badan Perencanaan Pembangunan Nasional. Jakarta.
- Bambang, Kartono dan Rusdi. 2009. IPA Biologi SMP Jilid 1. Jakarta: Erlangga.
- Ferdiaz S. 2001. Mikrobiologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Gupta C., Garg AP., Uniyal RC., dkk. 2008. *Antimicrobial Activity of Some Herbal Oils Against Common Food-borne Pathogens.* African Journal of Microbiology Research. Vol.(2) pp. 258-261. <http://www.academicjournals.org/ajmr> diakses 20 April 2017.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (*coater*) Pada Buah Stroberi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hasbullah, Rohani. 2008. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali. Jurnal Keteknikan Pertanian Vol. 22, No. 1, April 2008.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimoanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betacea*). Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Kader A. A. 2000. "*Taramillo: Recommendation for Mainting Post Harvest Quality*". Department of Phynology. University of California.
- Kramer, G.F., C.Y. Wang dan W.S. Conway. 1989. *Correlation of Reduced Softening and Increaced Polyamin Levels*. J. Amer.Soc.Hoc.Sc
- Krochta, J. M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films*. CRC Press : Boca Raton, pp 517-53
- Krochta, J.M. , E.A. Baldwin, dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc.Lancaster, Basel.
- Lathifa H. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; 2013.
- Luna-Guzman, I., M. Cantwell, and D. M. Barrett. 1999. Fresh cut cantaloupe: effects of CaCl<sub>2</sub> dips and heat treatment on firmness and metabolic activity. *Postharvest Biology and Technology*. 17 : 201-213.
- Moraes, K. S. D., Fagundes, C., Melo, M. C., Andreani, P., & Monteiro, A. R. (2012). Conservation of Williams pear using edible coating with alginate and carrageenan. *Food Science and Technology (Campinas)*, 32(4), 679-684.
- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible coatings and films based on polysaccharides*. Technomic Publishing Company, Lancaster. USA.
- Nurlatifah, Dewi C., dan Puji R. N. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah Pada Buah Langsung. Pendidikan Teknologi Agroindustri. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan. <http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/index>
- Olivas, G.I., Mattinson, D.S., Barbosa-C??novas, G. V., 2007. Alginate coatings for preservation of minimally processed "Gala" apples. *Postharvest Biol. Technol.* 45, 89–96. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.11.018
- Ovie, Adista (2017) Studi Kosentrasi Edible Coating Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) pada Penyimpanan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis L.*). Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Pantastico Er. B. 1986. Fisiologis Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. (Terjemahan Kamarayani dari *Postharvest Physiology, Handling, and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables*). Gajah Mada University Press, Yogyakarta.

- Rahmawati, I.S., Endah D.A., dan Sri Darmanti. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat. Vol.XIX. Universitas Diponegoro.
- Raybaudi-Massilia, R.M., Mosqueda-Melgar, J., Martín-Belloso, O., 2008. Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of fresh-cut melon. *Int. J. Food Microbiol.* 121, 313–327. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2007.11.010.
- Rifda Naufalin, R., Santi D. A., dan Rumpoko W. 2011. Produksi Coating Antimikroba Berbasis Lilin Alami dan Komposit Pati dengan Senyawa Antimikroba Ekstrak Limbah Daun Tembakau Untuk Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rissa Citraning P. dan Aji Sutrisno. 2011. Karakterisasi Edible Film dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamon burmani*) sebagai Antibakteri. Universitas Brawijaya.
- Robson, M.G., F.F.S. Nilda, A. B. Diego, and A.G Letí'cia. 2008. *Characterization and Effect of Edible Coatings on Minimally Processed Garlic Quality.* *Carbohydrate Polymers.* 72:403-409.
- Robles-Sánchez, R.M., Rojas-Graü, M.A., Odriozola-Serrano, I., González-Aguilar, G., Martín-Belloso, O., 2013. Influence of alginate-based edible coating as carrier of antibrowning agents on bioactive compounds and antioxidant activity in fresh-cut Kent mangoes. *LWT - Food Sci. Technol.* 50, 240–246. doi:10.1016/j.lwt.2012.05.021.
- Sari, Eka F., Sri Trisnowati, dan Suyadi M. 2004. Pengaruh Kadar  $\text{CaCl}_2$  dan Lama Perendaman Terhadap Umur Simpan Buah Mangga Arumanis. Vol. 11 No. 1. Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Sasmitamihardja, Dardjat. 1996. Fisiologi Tumbuhan. Bandung: ITB.
- Shidiq, A. D. 2016. Edible Coating Buah Strawberry. Rekayasa Pertanian. Institut Teknologi Bandung.  
[http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43709907/Laporan\\_3-Edible\\_coating.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1493221970&Signature=WQd7bVZAbLyghZatxphaP0dIt%2F4%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DLAPORAN\\_PRAKTIKUM\\_PASCAPANEN\\_BA-4103\\_Edi.pdf](http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43709907/Laporan_3-Edible_coating.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1493221970&Signature=WQd7bVZAbLyghZatxphaP0dIt%2F4%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DLAPORAN_PRAKTIKUM_PASCAPANEN_BA-4103_Edi.pdf). Diakses tanggal 26 april 2016.

- Souza, Marthyna P., Antonio F. M., Miguel A., Jose A. Texeira and Maria G. 2015. *Effect of an Edible Coating nanomultilayer coating by electrostatic self-assembly on the shelf life of fresh cut mangoes. Food Bioprocess Technol.* 8:647-654.
- Sudarmadji S., Haryono B dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian.* Liberty. Yogyakarta.
- Volk dan Wheeler. 1990. *Mikrobiologi Dasar Jilid 2.* Erlangga. Jakarta
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi.* PT.Gramedia. Jakarta.
- Willes, J. V. 2000. *Water Vapor Transmission Rates Of Chitosan Film. Journal of Food Science.* Vol. 60, No. 07.
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham., Glasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest an Introduction to The Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and Ornamental. 4th ed.* UNSW Press.
- Yasid Taufik, Anastasia P., Hanang D. W., 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014.* Direktorat Jendral Hortikultura, Kementerian Pertanian.