

DAFTAR PUSTAKA

- Anna Rakhmawati. 2013. Jurnal Mikroorganisme Kontaminan Pada Buah. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. 9 Halaman.
- Ar Rum Nugraheni. 2017. Pengaruh Pemberian *Edible Coating* CMC Diperkaya Minyak Atsiri Daun Sirih Dan Lemon Sebagai Anti Mikroba Untuk Memperpanjang Umur Simpan Fresh-Cut Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill.). Repository.umy.ac.id. Diakses Pada Tanggal 12 Februari 2019
- Badan Pusat Statistika Inonesia. 2017. Konsumsi Buah dan Sayur Susens Maret 2016. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2017/01/Paparan-BPS-Konsumsi-Buah-Dan-Sayur.pdf>. (Diakses 15 Februari 2018).
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible coating s* for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future. Di dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), *Edible coating s and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company Inc., Lancaster Pennsylvania, p.25-64.
- Baldwin, E.A. 1999. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables* : Past, Present, and Future. Di dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company Inc., Lancaster Pennsylvania, p. 25-64.
- Baldwin, E.A. 2007. *Surface Treatments and Edible coatings in Food Preservation*. Di dalam : Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 477-507.
- Bari, L., P. Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, dan M.I. Hossain. 2006. *Nutritional Analysis of Local Varieties of Papaya (Carica papaya L.) at Different Maturation Stages*. Pakistan J. Biol. Sci. 9:137- 140.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, Water Stress, and Gas Exchange. Didalam : Weichmann, J. (Ed), *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcell Dekker, Inc., New York, p. 113-170.
- Blackweel, Wiley, 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd (ed)*. New York.

- Carvalho, R.L. *et al.*, 2016. *Chitosan coating with trans-cinnamaldehyde improves structural integrity and antioxidant metabolism of fresh-cut melon. Postharvest Biology and Technology*, 113, pp.29–39.
- Chandra, A., Ingrid, H. M., dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan jenis pelarut pada perolehan dan karakterisasi pati dari biji alpukat, LPPM UNPAR, Bandung
- Christina Winarti, Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Patinologi produksi dan aplikasi pengemas *Edible*. J. Litbang Pert. Vol. 31 No. 3 September 2012: 85-93
- Demam, J. M., 1997. Kimia Makanan. Edisi Kedua. Penerjemah K. Padmawinata. ITB-Press, Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Dwi Ari. 2014. Pengaruh Berbagai Bahan Perendam Pada Proses Pengolahan Tepung Salak. <http://www.polibara.ac.id>. Diakses pada tanggal 13 Februari
- Eka Praditya Hikmatyar. 2017. Kajian Berbagai Minyak Atsiri Dalam *Edible Coating* Berbasis CMC Sebagai Antibakteri *Fresh-Cut* Apel Manalagi (*Malus Sylvestris Mill*). Repository.Umy.Ac.Id. (Diakses Pada Tanggal 23 April 2018)
- Faradisa Puteri, Rona Joharmi Nainggolan, Lasma Nora Limbong. 2015. Pengaruh Konsentrasi Cmc (*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. Download.Portalaruda.Org/Article.Php. (Diakses Pada Tanggal 23 April 2018)
- Gardjito, M., dan Y. R. Swasti. 2017. Fisiologi Pascapanen Buah & Sayur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Hasanah, U. 2009. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (Capsicum annum varietas Sunny)*. Skripsi IPB: Bogor.
- Hasbullah, R. 2006. Teknologi Pengolahan Minimal. Food Review 1 (10) : 40-45.
- Ika Okhtora. 2017. Kandungan Ph, Total Asam Tertitiasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura (*Ph Content, Total*

Acidified Acid, Dissolved Solids And Vitamin C In Some Horticultural Commodities). Journal of Agritech Science, Vol 1 No 2.

Jennylynd B. J. and Tipvanna Ngarmsak. 2010. *Processing of Fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technical guide*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Bangkok. 26h.

Jiang Y. (2004). Advances in understanding of enzymatic browning in harvested litchi fruit. *Food Chemistry* 88: 443–446.

John David. Pengaruh Suhu dan Lama Simpan Pada Buah Peaya Madu. *Jurnal Pertanian Agros* Vol. 20 No.2

Kartasapoetra .1994. *Teknologi Penyuluhan Pertanian*. BumiAksara. Jakarta

Khoiriyah, H., dan P. Ardiningsih. 2014. Penentuan Waktu Inkubasi Optimum Terhadap Aktivitas Bakteriosin *Lactobacillus* sp. *RED. JKK III(4):52-56*.

Kiranun, Mohpraman dan Jingtair, Siriphanich. 2011. *Safe Use of Sodium Metabisulfite in Young Coconuts. Postharvest Biology and Techniology* 65 : 76-78. Kasetsart University Kamphaen.

Koushesh, Mahmoud Saba and Banin, Ommol Sogvar. 2015. Combination of carboxymethyl cellulose-based coatings with calcium and ascorbic acid impacts in browning and quality of fresh-cut apples. *Food Science and Technology* 66.

Krochta, J. M. 1994. Proteins as raw materials for films and coatings: definitions, current status, and opportunities. In A. Gennadios (Ed.), *Protein-based films and coatings* (pp. 1e41). New York: CRC Press.

Krochta, J. M., A.B. Elisabeth, O.N.C. Myrna. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality. Technomic Publ. Co. Inc. Pennsylvania, USA*.

Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Edible Coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

Lante, A., Tinello, F. & Nicoletto, M., 2016. UV-A light treatment for controlling enzymatic browning of fresh-cut fruits. *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 34, pp.141–147. Available at: <http://dx.doi.org/10.1016/j.ifset.2018.02.013>

Laurila, E., Kervinen, R., and Ahvenainen, R. 1998. *The Inhibition of Enzymatic Browning in Minimally Processed Vegetables and Fruits. Postharvest News and Information*. 9 (4) : 53-66.

- Macleod, G., and J. M. Ames. 1989. Volatile Components of Starfruit. *Phytochemistry* 29(1):165-172.
- Made Arsa. 2016. Proses Pencoklatan (Browning Process) pada Bahan Makanan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Marlina L., Y. Aris Purwanto, Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 28 (1).
- Marshall, M.R., Kim, J., dan Wei, C-I. 2000. *Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables, and Seafoods*. www.fao.org. (Diakses 15Februari 2018)
- Mianti Mandira. 2010. Pengelolaan Budidaya Apel di Kusuma Agrowisata, Malang, Jawa Timur. <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/11667> (Diakses 15Februari 2018)
- Muchtadi. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muhandri, Kadarisman. 2006. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan . Bandung : IPB Press
- Nelson, N., 1944. A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. *Journal Biol. Chem*, 153(2), 375-379.
- Netty Kamal. 2010. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi* Vol. I, Edisi 17, Periode Juli-Desember 2010 (78-84). (Diakses 15Februari 2018)
- Nimonoire. 2013. Mengapa Bisa Terjadi? Daging Buah Berubah Kecoklatan. <https://bisakimia.com/2013/04/22/mengapa-bisa-terjadi-daging-buah-berubahkecoklatan/> (Diakses 15Februari 2018)
- Nyoman Kukuh Rianto¹, Otik Nawansih, dan Maria Erna. 2013. Kajian Penggunaan Natrium Bisulfit Dalam Pengawetan Krim Santan Kelapa. [digilib.unila.ac.id/Downloads/Documents/Abstrak Nyoman Kukuh Rianto THP 0444051013_2.pdf](http://digilib.unila.ac.id/Downloads/Documents/Abstrak%20Nyoman%20Kukuh%20Rianto%20THP%200444051013_2.pdf). (Diakses 23 April 2018)
- Perera, 2007. Perera, C,O, 2007, *Minimal Processing of Fruits and Vegetables, Di dalam* : Rahman, M, S, (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed, CRC Press, New York, p, 137-150.

- Perera, C.O. 2007. *Minimal Processing of Fruits and Vegetables*. Di dalam :Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 137-150.
- Ria Gata. 2014. Pengaruh Konsentrasi Chitosan Sebagai Antimikrobia Dengan Penambahan Cmc Terhadap Umur Simpan Buah Salak Pondoh (*Salacca Edulis Reinw*) Kupas. *umy.repository. com*. Diakses Pada Tanggal 10 Februari 2019.
- Rianto, N.K., Nawansih, O., & Erna, M. (2015). Kajian penggunaan natrium bisulfit dalam pengawetan krim santan kelapa.
- Sa'adah, Lailufary I. N. dan Estiasih, Teti. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.374-380.
- Saptakee Sengupta. 2010. *Enzymatic Browning*. <http://www.buzzle.com/articles/enzymatic-browning.html>. (Diakses 15 Februari 2018).
- Silaban, D. S., Prihastanti, E., Saptiningsih, E. 2013. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sent.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol. 21 (1) : 55-63
- Sufrida, Irlansyah, dkk. *Khasiat dan Manfaat Apel*, Jakarta-Selatan:AgroMedia, 2004.
- Sutrisno Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com. (Diakses 15 Februari 2018).
- Tan, T. C., Cheng, L. H., Bhat, R., Rusul, G., and Easa, A. M. (2015). *Effectiveness of ascorbic acid and sodium metabisulfite as anti-browning agent and antioxidant on green coconut water (Cocos nucifera) subjected to elevated thermal processing*, *International Food Research Journal*, 22 (2), 631-637.
- Taufik, Rahmat. 2009. *Browning Pada Makanan*. <http://taufiq80.multiply.com/journal/item/10>. Diakses pada tanggal 13 Februari 2019
- Teknologi Pangan. 2013. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf>. (Diakses 15 Februari 2018).

- Utama, Nafi A. dan Setiawan, Chandra Kurnia. 2016. Kajian Penambahan Minyak Atsiri Sebagai Antimikrobia pada *Edible Coating* Berbasis Caroxymethyl Celulose pada Fresh-Cut Buah Apel Manalagi. <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/11667>
- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh Penambahan Benzilalena pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji "Crystal". *Jurnal Agrotek Tropika* Vol. 1: 55-60.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press..
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta
- Winarno, 2008. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : PT Gramedia.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. *JKK*, 3(4), 11-20.
- Yu, Shen Liang., Nan, Lu Chen dan Lih, Shang Ke. 2012. *Influence of dipping in sodium metabisulfite in pericarp browning of lichi cv. Yu Her Pau (Fezixiao)*. *Post Harvest Biology and Technology* 68: 72-77