

## DAFTAR PUSTAKA

- Aked, J. 2000. Fruits and Vegetables, in Kilcast. K and Subramaniam, P (Eds.): The Stability and Shelf - life of Food, CRC Press.
- Alvarez-Suarez, J. M., Tulipani, S. Díaz, D. Estevez, Y. Romandini and S. Giampieri. 2010. Antioxidant and Antimicrobial Capacity of Several Monofloral Cuban Honeys and their Correlation with Color, Polyphenol Content and Other Chemical Compounds. Food and Chemical Toxicology, 48 : 2490-2499.
- Amenu, D. 2013. The Antibacterial Activity of Honey. International Journal of Current Research and Academic Review, 1 (2) : 102-116.
- Andriani, MAM, R. Umami dan L. F. Hariyati. 2012. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu terhadap Bakteri Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5 (1) : 1-9.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, Gaithersburg, USA.
- Badan Pusat Statistik. 2014. Data Produksi Buah Pepaya Indonesia Tahun 2014. <https://www.bps.go.id/site/>. Diakses tanggal 14 Maret 2018.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future. Di dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan M.O. Nisperos Carriedo.(Eds), Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Pennsylvania : Technomic Company Inc. Halaman 25-64.
- Bo Wen, Xiaozhen Wu, Yaowapa Boon-Ek, Lan Xu, Haifa Pan, Peng Xu, Yuyue Wu, and Suriyan Supapvanich. 2018. Effect of Honey and Calcium Dips On Quality of Fresh Cut Nectarine (*Prunus persica L. Batsch*). Agriculture and Natural Resources 52 (2018).
- Brecht J.K. 1995. Physiology of Lightly Processed Fruits and Vegetables. Hort. Sci. 30(1):18-21.
- Burn J.K. 1995. Lightly Processed Fruits and Vegetables. Introduction To The Colloquium. Hort. Sci. 30(1):14-17.
- Cahyadi, W. 2008. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta : Bumi Aksara. Halaman 7-8.
- Cantwell M. 1992. Postharvest Handling Systems: Minimally Processed Fruits and Vegetables dalam A.A. Kader (ed.) Postharvest Technology of

Horticultural Crops. Division of Agriculture and Natural Resources, Univ. of California.

- Chepulis L., 2008. *Healing Honey: A Natural Remidy for Better Health and Wellness*. USA : Universal-Publishers.
- Donhowe, I. G. and Fennema. 1994. *Edible Film and Coating : Characteristics, Formation, definition and Testing Methods*. dalam Krochta, J. M., E. A. Baldwin and M. O. Nisperos-Carreido (eds). *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. USA : Technomic Publ., Inc. Lancaster.
- Eman, A.A.Abd El-Moneim, H.M.Kamel, Zeinab A.Zaki and M.E.Abo Rehab. 2015. Effect of Honey and Citric Acid Treatments on Postharvest Quality of Fruits and Fresh-Cut of Guava. *World Journal of Agricultural Sciences* 11 (5): 255-267.
- Erywiyatno, L., Djoko dan D. Krihariyani. 2012. Pengaruh Madu terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus pyogenes*. *Jurnal Analisis Kesehatan*, 1 (1) : 30-37.
- Gorinstein, S., R. Haruenkit, S. Poovarodom, P. Yong-Seo, S. Vearasilp, M. Suhaj, H. Kyung-Sik, C. Ja-Yong, H.G. Jang. 2009. The Comparative Characteristics Of Snake And Kiwi Fruits. *Food and Chemical Toxicology*. 47: 1884-1891.
- Guilbert, S., N. Gontard, and L.G.M. Gorris. 1996. Prolongation of The Shelf Life Perishable Food Products Using Biodegradable Films and Coatings. *Lebensm. Wiss. Technol.* 29: 10–17.
- Handayani, S. 1994. *Pangan dan Gizi*. Surakarta : Sebelas Maret University Press.
- Hariyanto, T. 2011. *Budi Daya Lebah Madu*. Mataram : Caraka Darma Aksara. Hal. 95-96.
- Hariyati LP., 2010. Aktivitas Antibakteri Berbagai Jenis Madu Terhadap Mikroba Pembusuk (*Pseudomonas fluorescens* FNCC 0071 dan *Pseudomonas putida* FNCC 0070). Skripsi. UNS:8.
- Ikhwana Sata Putra dan Iroha Mirohayati. 2009. Penggunaan Madu Lebah (Genus Apis) Sebagai Bahan Pengawet Alami Daging Sapi. *Jurnal Peternakan* Vol 6 No 1 Februari 2009 (14 - 20).
- Inukai, M. and Masakatsu, Y. 1999. Effects Of Charge Density On Drug Permeability Through Alginate Gel Membranes. *Chem. Pharm. Bull*, 47(8) 1059-1063.

- Jennylynd B. J. and Tipvanna Ngarmsak. 2010. Processing of Fresh-cut Tropical Fruits and Vegetables: A Technical Guide. Bangkok : Food and Agriculture Organization of the United Nations. 26h.
- Kays,S. 1991. Postharvest Physiology Of Perishable Plant Product. New York : AVI Book.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai *Edible Coating* pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. New York : Technomic Publishing Company.
- Kwakman, P. H. S. and S. A. J. Zaat. 2012. Antibacterial Components of Honey. IUBMB Life, 64 (1) : 48–55.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. Malang : Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Latifah. 2009. Pengaruh Bahan Aditif Cmc (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. <http://lib.itenas.ac.id/kti/wp-content/uploads/2014/04/JURNAL-Netty-Kamal-ED-17.pdf>. Diakses pada tanggal 16 Juni 2019.
- 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).
- McCormick, E. and Ali. 2001. Alginate-Lifecasters'Gold. Art Casting Journal.
- Mentari Febrianti D.P., dan Wahono Hadi S. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca L.*). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol (2) : 82-90.
- Moalemiyan, M., H.S. Ramaswamy dan N. Maftoonazad. 2011. Pectin-based edible coating for shelf-life extension of Ataulfo mango. Journal of Food Processing. Vol.35(4):572-600.
- Mollan PC. 1992. The Antibacterial Activity of Honey 1. The Nature of The Antibacterial Activity. Bee World, 73 : 5-28.
- Muchtadi, T.R, dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung : Alfabeta.

- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Lapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus L. Merr*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor : Departemen Agronomi dan Hortikultura.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S. dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 4(3) : 1-8.
- Olaitan, P. B., O. E. Adeleke and I. O. Ola. 2007. Honey: a Reservoir for Microorganisms and an Inhibitory Agent for Microbes. *African Health Sciences*, 7 (3) : 159-165.
- Olivas, G. I., Mattinson, D. S., & Barbosa-C G. V. (2007). Alginat Coatings For Preservation Of Minimally Processed “Gala” Apples. *Postharvest Biology and Technology*, 45(1), 89–96.
- Pantastico, B. 1986. Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Pantastico, E.R.B. 1993. Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pantastico,E.R.B. 1989. Fisiologi Pasca Panen. Terjemahan Kamariyani. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Pratomo A, Sumardiyono C, Maryudani YMS. 2009. Identifikasi dan Pengendalian Jamur Busuk Putih Buah Pepaya dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*). *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*.15 (2) : 65-70.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Yogyakarta : Graham Ilmu.
- Rahmawati M. 2010. Pelapisan Kitosan Pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reinw.*). *J Teknologi Pertanian*. 6 (2) : 45-49.
- Ray, B. 1996. *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press: New York. Halaman : 410-411, 402-403.
- Rosa M. Raybaudi-Massilia, Jonathan Mosqueda-Melgar, and Olga Martin-Belloso. 2007. Edible Alginate-Based Coating As Carrier Of Antimicrobials To Improve Shelf-Life and Safety of Fresh Cut Melon. *International Journal of Food Microbiology*. 121 : 313–327.

- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 6 (1) : 1-6.
- Saghir Ahmad and Nanda Kumaran. 2015. Studies On The Effects Of Honey Incorporation On Quality and Shelf Life of Aonla Preserve. *Cogent Food & Agriculture* (2015), 1: 1009334.
- Santosa B. 2007. Penentuan Umur Petik dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Pepaya California selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (3):153-159.
- Santoso, B., Saputra, D. dan Pambayun, R. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya Untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XV* (3).
- Schlimme D.W. 1995. Marketing Lightly Processed Fruits and Vegetables. *Hort. Sci.* 30(1):15-17.
- Setiasih I.S. 1999. Kajian Perubahan Mutu Pepaya California dan Mangga Arumanis Terolah Minimal Berpelapis Film Edibel Selama Penyimpanan. Bogor : Program Pascasarjana IPB.
- Suketi, K., R. Poerwanto, S. Sujiprihati, Sobir, dan W.D. Widodo. 2010. Studi Karakter Mutu Buah Pepaya IPB. *J. Hort. Indonesia* : 1(1):17-26.
- Suranto, A. 2007. Terapi Madu. Jakarta : Penebar Plus. Hal : 27-28, 30-32.
- Susan, L. 1994. *Edible Coating as Carrier of Food*. Di dalam: Krochta et al. (ed). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Pennsylvania, USA : Technomic Publ Co. Inc. Lancaster-Basel.
- Sutoyo, Suprpto. 2010. *Budidaya Tanaman Pepaya*. Ungaran : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Tapia, M. A., M. A. Rojas Gra, A. Carmona, F. J. Rodriguez, R. Soliva Fortuny, and O. Martin Belloso. 2008. Use of Alginate and Gellan-based Coatings for Improving Barrier, Texture, and Nutritional Properties of Fresh Cut Papaya. *Food Hydrocolloids*. 22 : 1493-1503.
- Teixeira da Silva JA, Rashid Z, Nhut DT, Sivakumar D, Gera A, M. TSJ, et al. *Papaya (Carica papaya L.) Biology and Biotechnology : Review*. *J. Tree and Forestry Science and Biotechnology* 2007;1(1):47 - 73.
- Voidaru, C., A. Alexopoulos, S. Plessas, A. Karapanou, I. Mantzourani, E. Stavropoulou, K. Fotou, A. Tzora, I. Skoufos and E. Bezirtzoglou. 2011. Antibacterial of Different Honeys Against Pathogenic Bacteria. *Journal Anaerobe*, 17 : 375-379.

- Wandrey, C. 2005. *Hydrogels and Hydrocolloids: Alginates and Other Biopolymers*. Sydney : 7th World Biomaterials Congress.
- Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta : Kanisius.
- 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.B.H., W.B. McGlasson, D. Graham, T.H. Lee, and E.G. Hall, 1989. *Postharvest – An Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. An AVI Book.
- Wills, R.H., T.H. Lee., W.B. Graham, Glasson and E.G. Hall. 1981. *Post Harvest, an Introduction to The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. Hongkong : Sout China Printing Co.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta : Sastra Hudaya.