

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Berat, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Antara, N S. 2007. Proses Minimal untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Hortikultura. Seminar Nasional Peningkatan Keuntungan Ritel Produk Hortikultura Segar melalui Praktek Penanganan Pascapanen dan Keamanan Pangan yang Baik. Fakultas Teknologi Pertanian Unud, Kampus Bukit Jimbaran. Bali.
- Apandi M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Arkan, Reyhan. 2018. Pengaruh Pemberian *Edible Coating* Alginat Diperkaya Minyak Atsiri Kayu Manis dan CaCl_2 Terhadap Umur Simpan Jambu Air Dalhari (*Syzygium samarangense*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Kalimantan Timur. 2017. Produksi Buah-Buahan Menurut Jenisnya (Ton), Tahun 2011-2015. <https://kaltim.bps.go.id/statictable/2015/03/10/38/produksi-buah-buahan-menurut-jenisnya-ton-tahun2011-2015.html>. Diakses Maret 2018.
- Balchim, M. L. 2006. *Aromatherapy Science*. 1 st Ed. Pharmaceutical Press. London.
- Bansode D.S., and Chavan M.D. 2012. *Studies on Antimicrobial Activity and Phytochemical Analysis of Citrus Fruit Juice Against Selected Enteric Pathogens*. Internasional Reseach Journal of Pharmacy. 3(11): 122 - 126.
- Carriedo, MN. 1994. *Edible Coating and Film Based Onpolysccharides in Ediblecoating and Films to Improve Food Quality*. A Technomic Publishing Company Inc.
- Chaerningrum, Rina. 2010. Analisis Usahatani Pepaya California (Kasus: Desa Cipoko Mayak, Kecamatan Jasinga, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat). Skripsi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Chao, S., G. Young, C. Oberg, and K. Nakaoka. 2008. *Inhibition of Methicillin Resistant Staphylococcus aureus (MRSA)*. Essential Oils, Flavour and Fragrance Journal. 23(10). 444-449.

- Elza A. 2016. Analisis Mutu Fisik dan Mikrobiologis serta Perhitungan Biaya mutu Buha Stroberi Segar (*Fragia sp*) dengan Pelapis Edible selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Teknologi Industri Pernaian UGM. Yogyakarta.
- Erika Pardede. 2009. Buah dan Sayur Olahan Secara Minimalis. ISSN 0853 – 0203 VISI. 17 (3) hal 245 - 254.
- Fajri, Irfan. 2017. Pengaruh Pemberian *Essential Oil* Vanili (*Vanilla planifolia*) dalam *Edible Coating* Alginat Terhadap Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Potong Segar. Skripsi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Felipe Q. S. G., Juliana M. M., Wylly A. de Oliveira, Fabio S. de Souza, Vinicius N.T., Henrique D. M. C., and Edeltrudes de Oliveira Lima. 2013. *Antibacterial activity of the minyak atsiri of Citrus limon against multidrug resistant Acinetobacter strain*. Rev. Bras. Farm. Brazil. 94 (2): 142-147.
- Fennema O, Donhowe IG, and Kester JJ. 1994. *Lipid type and location of the relative humidity gradient influence on the barrier properties of lipids to water vapor*. J of Food Engineering 22:225-239.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids Vol III*. FI CRP Press. Boca Raton.
- Hariyadi, P dan Nur Aini. 2015. Dasar Dasar penanganan Pascapanen Buah dan Sayur. Alfabeta. Bandung.
- Harun, N., R. Efendi, dan S. Hasibuan, 2012. Penggunaan Lilin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Skripsi Universitas Riau. Riau.
- Helmi F. 2012. Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Kitosan Terhadap Karakter *Edible Film* Ca-Alginat. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- 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.
- Kalie, M. B. 2002. Bertanam Pepaya. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Kimbal, J. W. 1992. Biologi Jilid II. Erlangga. Jakarta.
- Koesmartaviani. 2015. Peningkatan Kualitas dan Umur Simpan Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Kupas dengan Pemberian *Edible Coating* dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*). Naskah Publikasi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.

- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., and O. Nisperos-Carriedo M. 1994. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Economic Publ. Co. Inc. USA.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim (Skripsi). Malang.
- Latifa, D. N. 2008. Perlakuan *Precooling* Metode *Contact Icing* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Jeruk Keprok. Skripsi. Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri Malang. Malang.
- Luciana P. S. Vandenberghe, Carlos R. Soccol, Ashok Pandey, and Jean-Michel Lebeault. 1999. *Microbial production of citric acid*. Braz. arch. biol. technol.
- Mantila, N V. 2012. *Development Of An Alginate-Based Antimicrobial Edible Coating To Extend The Shelf-Life Of Fresh-Cut Pineapple*. Thesis Food Science and Technology. Texas.
- Marlina L., Y. Aris Purwanto, dan Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 28 (1): 65-72.
- 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.
- Morais, Alcina Maria M. B. and Aurea Carla. S. J. Arganosa. 2010. *Quality During Storage of Fresh-Cut Papaya (Carica papaya L.) in Various Shapes*. *Philipp Agric Scientist*. Vol 93. 1:88-96.
- Muchtadi, T. R., Sugiono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mukhlisoh W. 2010. Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* Linn) terhadap Efektivitas Antibakteri secara In Vitro. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim [Skripsi]. Malang.
- Murdijati Garjito dan Yuliana Reni Swasti. 2014. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Najwa Nasser Al-Jabri and Muhammad Amzad Hossain. 2014. *Comparative Chemical Composition and Antimicrobial Activity Study of Minyak atsiris from Two Imported Lemon Fruits Samples Against Pathogenic Bacteria*. Elsevier. Beni-Suef University of Basic Applied Scinces. 3: 247-253.

- Nasution, I S, Yuzmanizar, dan Kurnia M. 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 hal 21-26.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus* L Merr). Skripsi IPB. Bogor.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 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.
- Nurrachman. 2004. Pengaruh Pelapisan *Chitosan* Terhadap Fisiologi Pasca Panen Buah Apel (*Malus sylvestris* L.). Tesis IPB. Bogor.
- Olivas, G. I, D.S. Mattinson, and Barbosa-C´anov. 2007. *Alginate coatings for preservation of minimally processed ‘Gala’ apples*. Jurnal Postharvest Biology and Technology. 45 hal 89-96.
- Pantastico, E. R. 1986. Fisiologi Pasca Panen. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pase, M C. 2010. Pengaruh Pelapisan *Edibel* Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga Terolah Minimal Yang Disimpan Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. Skripsi Departemen Teknik Pertanian : IPB. Bogor.
- Perdones, L. Sánchez-González, A. Chiralta, and M. Vargasa. 2012. *Effect of chitosan-lemon essential oil coatings on storage-keeping quality of strawberry*. Postharvest Biology and Technology. 72: 32-41.
- Permatasari, C. 1999. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin POD Coklat pada Penyimpanan Buah Tomat Suhu Dingin dan Suhu Kamar. Skripsi. Jurusan Teknologi Industri Pertanian (IPB). Bogor.
- Prabasari, Indira. 2001. Pemanasan dan Pelapisan Alginat sebagai Upaya Mempertahankan Kualitas Sawo yang Diolah Minimal. Thesis Ilmu dan Teknologi Pangan UGM. Yogyakarta.
- Purnomo, Sudarmadi. 2013. Identifikasi Panen dan Pasca Panen Benih Hortikultura. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. <http://www.slideshare.net/mobile/sudarmadip/bahan-draft-perbenihan-indikator-panen-hortikultura>. Diakses pada Desember 2018.
- Rahayu, W. P. dan Nurwitri C. C. 2012. Mikrobiologi Pangan. IPB Press. Bogor.

- Rahmawati, I S., Endah D H., dan Sri D. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XIX, No. 1 : 62-70.
- Raybaudi-Massilia, R. M., J. Mosqueda-Melgar, and O. Martín-Belloso. 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.
- Robinson, T. 1995. Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) untuk Pembuatan *Edible Coating*. <http://lib.unnes.ac.id/17840/1/4350408018.pdf>. Diakses Maret 2018.
- Rojas-Grau, Marla A., Robert Soliva-Fortuny, and Olga Martín-Belloso. 2009. *Edible coatings to Incorporate Active Ingredients to Freshcut Fruits: A Review*. Trends in Food Science and Technology. Elsevier. 20 : 438-447.
- Rosa M. Raybaudi-Massilia, Jonathan Mosqueda-Melgar, and Olga Martín-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.
- Santoso, Slamet Bejo. 2007. Kajian Tingkat Kematangan Petik terhadap Perubahan Mutu Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Ipb-1 Dan Ipb-2 Selama Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor (Skripsi). Bogor.
- Sembiring. 2011. Pengertian Alginat. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/22614/3/Chapter%20II>. Diakses April 2018.
- Septiana. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Minyak Sereh pada Paprika (*Capsicum annum var athena*). Jurnal Penelitian IPB. Bogor.
- Shan, B. Zhong, C. Brooks, and J. Corke, H. 2006. *The in Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spices and Medicinal Herb Extracts*. <http://sciencedirect.com>. Diakses April 2018.
- Shodiq, Muhammad Syaiful. 2017. Kajian Sifat Fisik *Edible Coating* Cmc Diperkaya Minyak Atsiri Lemon dan Daun Sirih untuk Menghambat Browning dan Pertumbuhan Mikrobia. Skripsi Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.

- Silalahi, E. N. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Pepaya (*Cacica papaya*) IPB 1 Setelah Pemeraman. Skripsi. IPB. Bogor.
- Soedarya, A.P. 2009. Agribisnis Pepaya. Pustaka Grafika. Bandung.
- Sudiyono. 2008. Pengaruh Konsentrasi Benlate dan Parafin Terhadap Daya Simpan Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris Mill*). Jurnal AGRIKA (2) hal 150-158.
- 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.
- Tatang Sopandi dan Wardah. 2014. Mikrobiologi Pangan. Andi. Yogyakarta.
- Upadhyay, K. R., P. Dwivedi, and S. Ahmad. 2010. *Screening of Antibacterial Activity of Six Plant Essential Oils Against Pathogenic Bacterial Strains*. Asian Journal of Medical Sciences. 2(3). 152-158.
- Utami, P. dan D. S. Puspaningtyas. 2013. *The Miracle of Herbs*. AgroMedia Pustaka. Jakarta.
- Volk, W. A. dan M. F. Wheeler. 1993. Mikrobiologi Dasar. Alih bahasa: Markham. Jilid I. Erlangga. Jakarta.
- Whistler, R. L. And J. R. Daniel. 1985. *Carbohydrate*. Food Chemistry. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Widjanarko, Simon Bambang. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. Universitas Brawijaya Press. Malang.
- Widodo, S. E., Y. C. Ginting, Suroso, dan I. D. M. Subrata. 2001. *Non-Destructive Analysis for Citrus and Lanzone Fruit Qualities using ANN*. 2ndIFAC-CIGR Workshop on Intelligent Control for Agricultural Application. 22–24 Agustus 2001 di Graha Bali Beach Hotel. Bali. Indonesia. Pp. 238–241.
- Wills, R. H. H. , T. H. Lee, D. Graham, W. B. McGasson and E. G. Hall. 1981. *Postharvest. An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press.
- Winarno F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- _____. 2008. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G dan M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Penerbit Sastra Budaya. Jakarta.