

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier S. 2011. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anisa A. S. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga-Rosella. Jurusan Teknologi Pertanian, UNHAS. Makasar.
- Arie, F.M, Sri K dan Deborah G.LG. 2013. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol. Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA). Malang,
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, Gaitherburg, USA.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-3546-2004. Saus tomat BAPPENAS. 200. Belimbing (*Averrhoa carambola* L.). Menegristek BPP Teknologi. Jakarta.
- Bambang Cahyon. 2008. Tomat Usaha Tani dan Pascapanen. Kasinus. Yogyakarta.
- Bastian, Februadi, Tawali, A.B., dan Laga A., 2004. Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (*Malus sylvestris*)(Study Of Effect Storage Temperature To Quality Red Delicious Apple (*Malus sylvestris*)). Jurusan Teknologi Pertanian, UNHAS. Makasar.
- Ben-Yehoshua, S., 1987. Transpiration, Water, Stress, And Gas Exchange. Agricultural Reseach Organization. Israel.
- BPS. 2014. Perkembangan Konsumsi Rumah Tangga per Kapita di Indonesia. www.bps.go.id., diakses 7 Mei 2017.
- Braverman, G. G. dan M. G. Cindly. 1963. Introduction to the Biochemistry of Food. Elsevier. Amsterdam.
- Castillo S. and Serrano M., 2005. Novel edible coating based on *Aloe vera* gel to maintain table grape quality and safety. J. Agric. Food Chem., 53, 7807-7813.
- Chichester, C.E. and F.W. Tanner, 1975. Anti Microbial and Food Additives, Chemical Rubber, Co. Amsterdam.

- Christin, F., Jeroen Lammertyan, Quang Tri Ho, Pieter Verboven, Bert Verlinden. Bart M. Nicolai. 2007. Browning disorders in pear fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 43(1) : 1-13.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Edisi III. Penerjemah Muchji Mulyohardjo. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Dewi dan Nur. 2010. Citra Rasa Keripik Pisang pada beberapa perlakuan antioksidan Balai pengajian teknologi pertanian (BPTP). Jambi.
- Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Dodi, P., Ismed S dan Elisa J. 2013. Pengaruh Konsentrasi Natrium Bisulfit dan Jenis Kemasan Terhadap Mutu Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol, No.3.
- Doddy, A.D, Nok, A, Enny Solihah dan Novita I. 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan Terhadap Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal ARITECH*. Subang. Vol. 37, No.3: 280-287
- Durand, B. 1990. Les achats des menageres de produits de 4e gamme. *Infos-CTIFL* 65: 42-45. Di dalam Chervin C dan P Boisseau. 1996. *Journal of Food Science*. 58: 399-402.
- Dwijoseputro, D. 1986. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. PT Gramedia. Jakarta. Hal 127-153.
- Dyah Hayu Kusumawati, Widya Dwi Rukmi Putrid. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. Universitas Brawijaya. Depok, Malang.
- Eskin, N. A., Michael and David s. Robinson, 2001. *Food Shelf Life Stability*. CRC-Press LCC. Florida.
- Fennema, O.R. 1996. *Principle Of Food Science*. In *Food Chemistry* (3rd Ed). Marcel Dekker. Inc. New York.
- Gardjito, M dan Agung Setya Wardana. 2003. *Hortikultura Teknik Analisis Pasca Panen*. Penerbit Trans Media Mitra Printika. Yogyakarta.
- Gardjito, M dan Swasti, Y.R. 2017. *Fisiologi Pascapanen Buah Dan Sayuran*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Gennadios, A., dan Weller, C. L., 1990, *Edible film coatings from wheat and corn protein*, *J. Food Tech.*, 44 (10), 63-68.

- Hutchings, J.B. 1999. *Food Color And Appearance. 2nd (Ed.)*. Aspen Publ.
- Iyengar R. J. A. dan Evily, Mc. 1992. Anti browning agents : Alternatives to the use of sulfite in foods Trends in food Technology. Elsevier trends. Journal. United kingdom 3. 60-63.
- Javdani,Z., Mahmood Ghasemnezhad and Somaye Zare. 2013. A Comparison of Heat Treatment and Ascorbic Acid on Controlling Enzymatic Browning of Fresh- Cuts Apple Fruit. *Internasional Journal of Agriculture and Crop Sciences*. 5 (3) : 186- 193.
- Jennylynd B.J. and Tipvanna N. 2010. Processing of Fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technical guide. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Bangkok. 1, 15, 25, 26p.
- Khadambi. 2007. *Extraction of Phenolic Compound and Quantification of the Total Phenol and Condensed Tannin Content of Brand Fraction of Condensed Tanin Condensed Tannin Free Sorghum Varietas*. <http://upetd.up.ac.za/thesis.>, diakses 24 Desember 2017.
- Kholidi, 2009. Studi tanah liat sebagai pembawa kalium permanganate pada penyimpanan pisang raja bulu. Skripsi Dapertemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Krismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*aloe vera*) Sebagai *Edible Coating* Pada Pengawetan Tomat (*lycopersicon esculentum*). Fakultas Teknologi Pertanian : Intitut Pertanian Bogor. Bogor.
- Krochta, J. M., 1992, Control of Mass Transfer In Food With Edible Penyaluts and Film, In: Singh, R. P. and M. A. Wirakartakusumah (Eds): *Advances In Food Engineering*, Crc Press, Boca Raton. F. L. Pp. 517-538.
- 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.
- Krochta, J. M., and John M. 2002. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Boca Raton: CRC Press LLC.
- Latifah. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas L.*) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-Cut Apple*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Lehninger, A. L., 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Jilid 1. Alih bahasa. Maggi Thenawijaya. Erlangga. Jakarta.
- Manolopoulou, E., and Theodoros Varzakar. 2011. Effect of Storage Conditions on the Sensory Quality, Colour and Texture of Fresh- Cut Minimally Processed Cabbage. *Food and nutirition Sciences*. 2: 956- 963.

- Marlina, L., Y. Aris Purwanto, dan Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapis Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 28 (1).
- Marshall, M.R., Jeongmok Kim dan Cheng-I Wei. 2000. *Enzymatic Browning In Fruits, Vegetables and Seafoods*. Florida: Food Science and Human Nutrition Departemen University of Florida.
- Mendoza, F., P. Dejmek And J. M. Aguilera. 2007. Colour and texture analysis in classification of commercial potato chips. *J Food Research International* 40(9): 1146-1154
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1989. *Petunjuk Laboratorium Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Murdijanti dan Yuliana. 2014. *Fisiologi Pascapanen dan Sayur*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. Hal; 7-167.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus* L Merr). Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura IPB. Bogor.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S. dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelapis kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Solanum lycopersicum*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 4(3) : 1-8
- Oktarina, H., Zulkifli, Martha L.L dan E.Nurchayani. 2017. Karakterisasi Bahan Anti *Browning* dari Ekstrak Air Buah Jambu Batu (*Psidium guajava* Linn) pada Buah Apel Malang (*Malus sylvestris* Mill). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. Vol. 17 (2): 85-92.
- Oleari, C. 2008. *Misurare Il Colore 2nd ed*. Milano: Hoepli Editore.
- Pantastico, E. R. B., 1989. *Fisiologi Pascapanen*. Terjemahan. Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E. R. B., 1993. *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran TropikadanSubtropika*. Terjemahan Komeriyani. UGM Press, Yogyakarta.
- Patria, G. D. 2013. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (*Syzygium samarangense*) Varietas Dalhari yang Dikemas Selama Penyimpanan Pada 5⁰C. Skripsi. Teknologi Pangan dan Hsil Pertanian. UGM.

- Perera, C.O. 2007. Minimal Processing of Fruits and Vegetables dalam Latifah. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-Cut Apple*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB, Bogor.
- Pourmorad, F., Hossenimehr, S.J., Shahabimajd, N. 2006. *Antioxidant activity, phenol and flavonoid contents of some selected Iranian medicinal plants*. African Journal of Biotechnology. 5(11):1142-1145.
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 288 Halaman.
- Rachel Prima N., Moch. Amin Alamsjah dan Sudarno. 2012. Karakterisasi Edible Flim dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Sebagai Pemlastis. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rahmawati. 2009. Kandungan Phenol Total Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). Skripsi, Fakultas Kedokteran, Universitas Indonesia, Jakarta.
- Rita, N. S, Dwi D. N dan Cicih S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan Dan Gliserol Sebagai Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragaria X Ananassa) Selama Penyimpanan*. Lampung. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. Vol. 4, No. 4: 305-314.
- Rohmana. 2000. Aplikasi Zat Pengatur Tumbuh dalam penanganan Pascapanen Pisang Canvendish (*Musa canvendishhiil*). Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Roys R, RC Annantheswaran and RB Beelman. 1995. Fresh mushroom quality as affected by modified atmosphere packaging. *J. Food. Sci.* 60 (2) : 334-340.
- Ryall, A. L. and Lipton, W. J. 1972. Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetables, Vol. I: Vegetables and Melons. AVI Pub., Westport, Connecticut.
- Schuler, P., 1990. Natural antioxidant exploited commercially. Di dalam: Food Antioxidant. Hudson, B.J.F. editor. London and New York: Elsevier Applied Science, p:123-280.
- 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.

- Skurtys, O. Acevedo, C. Pedreschi, F. Enrione, J. Osorio, and F. Aguilera. 2010. Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings. Department of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile.
- Soelarso, B. 1996. *Budidaya Apel*. PT. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief, R dan A. Irwati, 1988. Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta.
- Tavassoli-Kafani, E., Shekarchizadeh, H. dan Masoudpour-Behabadi, M. 2016. Development of edible films and coatings from alginates and carrageenans. *Carbohydrate Polymers* 137: 360-374.
- Tietle Z., Lewinshn, E., Fallik, E., & Porat, R. 2011. Elucidating the Roles Of Ethanol Fermentation Metabolism In Causing Off-Flavors In Mandarins. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 59, 11779-11785.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Widiyowati, Iis Intan. 2007. Pengaruh Lama Perendaman dan Kadar Natrium bisulfit dalam Larutan Perendaman Pada Potongan Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea batatas* (L.) LAMB) Terhadap Kualitas Tepung Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 2(2): 55-58.
- Widodo. 2013. Ilmu produk buah klimaterik. D-Medika. Jogjakarta.
- Wills, R.B.H., Lee, T.H, Graham, D. McGlasson, W.B. dan Hall, E.G (1981). *Postharvest an Introduction to the physiology and Handling of fruit and Vegetable. The AVI Publishing Company Inc., Westport.*
- 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., dan Aman, A. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Jakarta: Sastra Hudaya of Press Limited.
- Winarno, F.G., dan B.S.L. Jennie, 1974. Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Keracunan. Fatemata IPB, Bogor.
- Winarno, F.G. 1990. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 113 Hlm.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.

- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wolfe, T.K. dan M.S. Kipps. 1993. Production of Field Crops. 5 ed. Mc Graw Hill Book Company. Inc. London.
- Yohanes A.P dan Ririn. 2016. Penggunaan Asam Askorbat dan Lidah Buaya untuk Menghambat Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang. Teknik Pertanian. IPB, Bogor.
- Zawitowski, J., C.G. Biliaderis & N.A.M. Eskin. 1991. Poliphenol Oxidase. dalam Robinson & N.A.M. Eskin (Eds). Oxydative Enzym in Food. Elsevier. New York. Pp. 217-253.