

## DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Fadlilatul, Wignyanto & Sakunda Anggarini. (2012). Pemanfaatan Dan Pengolahan Limbah Padat Industri Tahu Menjadi Kecap Bubuk. Kajian Konsentrasi Penambahan Bubur Nanas Dan Maltodekstrin. Skripsi S1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Malang. Universitas Brawijaya.
- Artha N. (2001). Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Daun Cincau (*Cyclea barbata L. Miers*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Astuti, Shinta Dwi. (2016). Karakterisasi Morfologi dan Anatomi Tanaman Jambu Air di Mekarsari Bogor Jawa Barat. Skripsi Departemen Biologi. Fkultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. IPB. Bogor. [file:///C:/Users/Windows/AppData/Local/Packages/Microsoft.MicrosoftEdge\\_8wekyb3d8bbwe/TempState/Downloads/G16sda.pdf](file:///C:/Users/Windows/AppData/Local/Packages/Microsoft.MicrosoftEdge_8wekyb3d8bbwe/TempState/Downloads/G16sda.pdf) .
- Badan Pusat Statistik (BPS) Kabupaten Demak. (2015). Luas Panen, Rata-rata dan Produksi Tanaman Buah-buahan di Kabupaten Demak Tahun 2015. <https://demakkab.bps.go.id/statictable/2016/10/28/81/luas-panen-rata-rata-dan-produksi-tanaman-buah-buahan-di-kabupaten-demak-tahun-2015.html> .
- Bayan. (2019). Hasil Wawancara Petani di Desa Tempuran. Dilakukan pada 23 Juli 2019.
- Ben-Yehoshua, S. (1987). Transpiration, Water Stress and Gas Exchange in J. Weichmann (Ed). Postharvest Physiology of Vegetables. p 113-170. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Campos, C.A., L.N. Greshcenson, & S.K. Flores. (2011). Development of edible films and coatings with antimicrobial activity. Food Bioprocess Technol. 4: 849–875.
- Chi CH, Szu JC, Jung ML. (2014). Wax Apple Industry in Taiwan: A Success Story. Bangkok (TH): APAARI.
- Dalimartha. (2008). Resep Tumbuhan Obat Untuk Asam Urat. Penebar Swadaya : 3 - 4 dan 33 – 35. Jakarta.
- Darni, Y., T.M. Sitorus, M. Hanif. (2009). Produksi bioplastik dari sorgum dan selulosa secara termoplastik. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan 10(2): 55.
- Department of Food Engineering, Izmir Institute of Technology, Urla, Izmir, Turkey Food Chemistry 221 (2017) 187–195.

- Dilara, Konuk T & F. Korel. (2016). Impact Of Preharvest And Postharvest Alginate Treatments Enriched With Vanillin On Postharvest Decay, Biochemical Properties, Quality And Sensory Attributes Of Table Grapes.
- Dyah, Agustina & Hesti Murwani R. (2013). “Pengaruh Pemberian Jus Biji Pepaya (*Carica papaya* L.) terhadap Rasio Kolesterol LDL : HDL Tikus Sprague Dawley Dislipedemia”. Journal of Nutrition College. Vol.2, No.3.
- Ghazali, N.F. (2006). Study Of Vanilla Essential Oil Extraction: Heat And Wave Principles. Thesis Faculty of Chemical and Natural Resources Engineering. University College of Engineering & Technology Malaysia.
- Henriette. (2010). Karakteristik Pembentukan Gel Alginat dari Rumput Laut Sargassumsp dan Turbinariasp. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor p. 65–66.
- Heyne, K. (1987). Tumbuhan berguna Indonesia (Terjemahan). Jilid III. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Hofman, P. J., Smith, L. G., Joyce, D. C. & Johnson, G. I. (1997). Bagging of Mango (*Mangifera indica* cv Keitt) Fruit Influence, Fruit Quality and Mineral Composition. Postharvest Biol and Technol. 12 : 285-292.
- Ilham & Nabila Az-Zalikhah. (2016). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L.) sebagai Edible Coating dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi. Universitas Brawijaya.
- Indriana, Annisa. (2011). Analisis Produksi Usaha Tani Jambu Air di Kabupaten Demak. Studi Kasus Desa Kecamatan Bonang Kabupaten Demak. [http://eprints.undip.ac.id/32947/1/jurnal\\_.pdf](http://eprints.undip.ac.id/32947/1/jurnal_.pdf) . Skripsi Fakultas Ekonomi Univesitas Diponegoro Semarang : 2.
- Kardoyo & Ahmad Nurkhin. (2016). Perkembangan Jambu Demak Dalam Tinjauan Sejarah dan Ekonomi. Universitas Negeri Semarang : 76 – 77. <https://eprints.uny.ac.id/41232/> .
- Koswara S; Purwiyatno, H; & Eko, H.P. (2002). Edible film. J Tekno Pangan dan Agroindustri. Volume 1 (12): 183-196.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A & Nisperos-Carriedo M.O. (1994). Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomis Publishing. Co.Inc. Lancaster. Bosel.
- Krochta, J. M. & C. De Mulder-Johnston. (1997). Edible and Biodegradable Polymer Films:Challenges and Opportunities, J. Food Tech. 51 (2), 61-74.
- Krochta, John M. (2002). Edible Coatings and Film to Improve Food Quality. Boca Raton. CRC Press LLC

- Kurnia, Kabelan. (2007). Cincau Segar dan Menyehatkan. <http://www.kotasantri.com/mimbar.php?aksi=Cetak&sid=475>.
- Lathifa H. (2013). Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Edible Coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Malang (Indonesia). Universitas Islam Negeri.
- Lathifa, H. (2013). Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Mardiah. (2007). Makanan Anti Kanker. Kawan pustaka. Jakarta selatan.
- 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).
- Meilgaard M, GV Civile & BT Carr. (2009). Sensory Evaluation Techniques NewYork. CRC Press.
- Mohamed Atia, Hoda Mahrous, & Hanafy A. Hamza. (2018). Isolation and identification of some isolates of some canned tomatoes in Egypt. Biotechnol Res. 4(2) : 74-79. Sadat City University. Egypt. <http://biotechnologicalresearch.com/index.php/BR/article/view/95/>.
- Ngadiat. (2019). Hasil Wawancara Petani di Desa Tempuran. Dilakukan pada 23 Juli 2019.
- Novaliana, N. (2008). Pengaruh Lapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah nenas (*Ananas comosus* L. Merr). Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Institut Pertanian Bogor.
- Novita, M.; Satriana, M.; Syarifah R.; Etria, H. (2012). Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap mutu buah.
- Olivas, G.I., Mattinson, D.S. (2007). Alginate coatings for preservation of minimally processed "Gala" apples. Postharvest Biol. Technol. 45 : 89– 96.
- 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
- Pantastico, E. B. (1986). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terj. Kamariyani. UGM Press. Yogyakarta.

- Pantastico, E. B. (1993). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika. Terj. Komeriyani. UGM Press. Yogyakarta.
- Pertiwi, Miranti Dian. (2012). Kajian Budidaya Jambu Air Merah Delima Di Kabupaten Demak. Tesis pada Program Studi Agronomi Program Pascasarjana Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Phan, C. T., E. B. Pantastico., K. Ogata & K. Chachin. (1984). Respirasi dan Puncak Respirasi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pitojo, Setyo & Zumiyati. (2005). Cicau : Cara Pembuatan Dan Variasi Olahannya. PT. AgroMedia Pustaka. Tangerang.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. (2012). Media Bahan Bakar Nabati dan Perkebunan.
- Quintavalla, S. & L. Vicini. (2002). Antimicrobial food packaging in meat industry. Meat Sci. 62: 373–380.
- Rubiyo & Siswanto. (2012). Peningkatan Produksi dan Pengembangan Vanili Di Indonesia. Buletin RISTR Vol 3.
- Rupasinghe, H.P., Boulter-Bitzer, J., Ahn, T., Odumeru, J. (2006). Vanillin Inhibits Pathogenic And Spoilage Microorganisms In Vitro And Aerobic Microbial Growth In Fresh-Cut Apples. Food Res. Int. 39. 575–580.
- Saltveit, M. E. (1999). Effect of ethylene on quality of fresh fruits and vegetables. Postharvest Biology and Technology 15. 279-292.
- Santi Weliana, Eva Ramalia Sari & Jusuf Wahyudi. (2014). Penggunaan Caco3 Untuk Mempertahankan Kualitas Tekstur dan Sifat Organoleptik Pisang Ambon (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. Agritepa. 1(1) : 5. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/110> .
- Satipan. (2019). Hasil Wawancara Tengkulak di Desa Tempuran. Dilakukan pada 23 Juli 2019.
- Silaban, Marisi. (2005). “Pengaruh Jenis Teh dan lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha”. (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Sumatera Utara. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Suhardjo. (1992). Kajian Fenomena Kemasiran Buah Apel (*Malus sylvestris*) Kultivar Rome Beauty. Desertasi. Program Pascasarjana IPB. Bogor.

- Suketi, K., Poerwanto, R., Sujiprihati, S., Sobir & Widodo, W. D. (2010). Studi Karakter Mutu Buah Pepaya. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 1 (1) : 17-26. Institut Pertanian Bogor.
- UTT, BAFT, B.Sc. (2012). *Food Science and Technology, Student Project for PROJ2005 Capstone*.
- Vina J, Gomez-Cabrera MC, Lloret (2007). Free radicals in exhaustive physical exercise: mechanism of production, and protection by antioxidants. *IUBMB Life*. 2001.50:271-277.
- Wahono, Francis. (2005). *Pangan, Kearifan Lokal dan Keanekaragaman Hayati*. Yogyakarta: Penerbit Cindelaras Pustaka Rakyat Cerdas.
- Watada, A. E., and Aulenbach, B. B. (1979). Chemical and Sensory Qualities of Fresh Market Tomatoes. *J. Food Sci.*, 44 (3) : 1013-1016.
- Widodo P, Hadi EP, Hidayah HA, Sukarsa. (2012) . Uji stabilitas dan pengembangan kandidat kultivar unggul jambu semarang dan jambu air. Pengembangan sumber daya pedesaan dan kearifan lokal berkelanjutan II. *Prosiding Seminar Nasional; 2012 Nov27-28; Purwokerto, Indonesia. Purwokerto (ID): UNSOED. Hlm 164-171.*
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham., Glasson & E. G. Hall. (1981). *Postharvest An Introduction to The Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. South China Printing Co. Hongkong.
- Wills, R.H., T.H. Lee, D. Graham, Mc. Gkasson, W.B. Hall. (2000). *Postharvest, An Introduction to The Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. New South Wales University Press, Kensington, Australia.
- Winarno F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakartakusumah. (1981). *Kinetics Of Starch Gelatinization And Water Absorption In Rice*. Phd Dissertation, Univ.Of Wisconsin, Madison.