

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti, E.P. 2008. Pengaruh Penambahan Berbagai Tingkat Vitamin C sebagai Antioksidan dan Lama Simpan terhadap Ketengikan Bungkil Kacang Tanah. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang. (Tidak dipublikasikan).
- Aulin, C., M. Gallstedt, and T. Lindstrom. 2010. Oxygen and oil barrier properties of microfibrillated cellulose films and coatings. *Cellulose*. 17:559-574.
- Baldwin, E.A., Nisperos. M.O, and Baker. 1995. Use of Edible Coating to Preserve Quality of Lighty and Slightly Processed Product. *Journal Critical Review in Food Science*. 35(6):509-524.
- Chang, P. R., R. Jian, P. Zheng, J. Yu, and X. Ma. 2010. Preparation and properties of glycerol plasticized-starch (GPS)/cellulose nanoparticle (CN) composites. *Carbohydrate Polymer*. 79:301-305.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Enrico, S. 2008. Optimasi keadaan Penyimpanan Buah Pepaya Sebelum Pemeraman Dengan Algoritma. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak dipublikasikan)
- Erminawati, W., Able. A.J, Ford. C.M, and Scott. E.S. 2014. Effect of Volatile Citral on the Development of Blue Mould, Green Mould and Sour Rot on Navel Orange. *Australasian Plant Pathology*. 43(4):403-411.
- Estaca, J. G., P. Montero, B. Gimenez, and G. Gomez. 2007. Effect of functional edible *films* and high pressure processing on microbial and oxidative 52 spoilage in cold-smoked sardine (*Sardina pilchardus*). *Journal of Food Chemistry*. 105:511-520.
- Fama, L., L. Gerschenson, and S. Goyanes. 2009. Microfibrillated cellulose from the peel of prickly pear fruits. *Food Chemical*. 115:423-429.
- Grant, L.A. and Burns. J. 1994. Application of Coatings. *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. 1:189-200.

- Harahap, A.P. 2009. Pelapisan Melon Menggunakan *Film* Edibel dari Pati Ubi Kayu dengan Penambahan Sorbitol Sebagai Zat Pemlastis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara, Medan. (Tidak dipublikasikan).
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient Dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Libang Pertanian*, Bogor, 25 Juli 2013.
- Huq, T., Salmieri. S, Khan. R.A, Tiena. C.L, Riedl. B, Fraschini. C, Bouchard. J, Uribe, Calderon. J, Musa. R, Kamal. M.R, and Lacroix. M. 2012. Nanocrystalline cellulose (NCC) reinforce alginate based biodegradable nanocomposite film. *Carbohydrate Polimer*. 81:811-819.
- Jonoobi, M., Mathew, and Oksman. 2012. Producing low-cost cellulose nanofiber from sludge as new source of raw materials. *Industrial Crops Products*. 40:232-238.
- Kuwahara, Y., Suzuki. H, Matsumoto. K, and Wada. Y. 1983. Pheromone study on acarid mites. XI. Function of mite body as geometrical isomerization and reduction of citral (the alarm pheromone) carpoglyphuslactis. *Appl Entomol Zool*. 18:30-39.
- Lacroix, M., and C. L. Tien. 2005. *Edible films and Coatings from non-starch polysaccharides*. Elsevier Ltd.
- Lownds, N. K., M. Banaras, and P. W. Bosland. 1994. Phosthartvest water loss and stroge quality of nine pepper (*Capsicum*) cultivars. *Horticultura Science*. 29:191-193.
- Maskiyah. Widaningrum, dan Winarti. C. 2011. Aplikasi Edible Coating Berbasi Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Holtikultura*. 21(1):68-76
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Nikmawati, E. E. 1999. Pola Konsumsi, Tingkat Kecukupan Gizi Dan Status Gizi Kaitannya Dengan Budaya Makan Onggok Singkong Pada Masyarakat Cireundeu Cimahi Jawa Barat. *Tesis*. Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak dipublikasikan).

- Olivas, G. I., Mattinson. D.S. and Barbosa-C'novas, G.V. (2007). Alginate coatings for Preservation of minimally processed gala apples. *Postharvest Biology Technology*, 45:89-96.
- Oussalah, M., S. Caillet, S. Salmie'ri, L. Saucier, and M. Lacroix. 2004. Antimicrobial and antioxidant effects of milk protein-based *film* containing essential oils for the preservation of whole beef muscle. *Journal of Agricultural and Food Chemistr.* 52:5598–5605.
- Pantastico, E.R.B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan Dan Sayur-Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Prasetyaningrum, A., Nur. R, Deti. N.K, dan Fransiska. D.N.W. 2010. Karakteristik *Bioactive edible film* dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan *Biodegradable*. Universitas Dipenogoro. Seminar Rekayasa Kimi Dan Proses. ISSN : 1441-4216.
- Prastya, A. 2015. Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, Bali.
- Purwadi, A., Usada. W, dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan*. 1:234-242.
- Rattanachomsri, U., Tanapongpipat, Eurwilaichits, and Champreda. 2009. Simultaneous non-thermal sacchrification of cassava pulp by multi-enzyme activity and ethanol fermentation by *Candida tropicalis*. *J Biosci Bioeng*. 107:488-493.
- Rismunandar. 1995. *Tanaman Tomat*. Sinar Baru Algesindo, Bandung
- Sabarisma, I., Suyatma. N.E, Ahmad. U, dan Taqi. F.M. 2015. Aplikasi *Nanocoating* Berbasis Pektin dan Nanopartikel ZnO untuk Mempertahankan Kesegaran Salak Pondoh. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(1):50-56
- Santoso, B., Priyanto. G, dan Purnomo, H.R. 2005. Sifat Fisik dan Kimia Edible Film berantioksidan dan Aplikasinya Sebagai Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Agribisnis dan Industri Pertanian*. 6 : 77-82.

- Salunkhe, D.K., Bolin. H.R, and Reddy. N.R. 1991 . *Storage, processing, and nutritional quality of fruits and vegetables*. Volume I. Fresh Fruits and Vegetables. CRC Press , Boston, MA, USA.
- Shahzadi, Phool., Muhammad. Ali, Mehmood. Ferhat, Chaudlhry, Muhammad. Y. 2014. Synthesis of 3, 7-Dimethyl-2, 6-Octadienal Acetals from Citral Extracted from Lemon Grass, *Cymbopogon citrates L.* *J Antivir Antiretrovir*. ISSN :1948-5964 JAA. An open access journal. 6(1) : 028-031
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara, Jakarta.
- Srinorakutara T, C. Suesat., B. Pitiyont, W. Kitpreechavanit, and S. Cattithammanit. 2004. Utilization of waste from cassava starch plant for ethanol production. *The Joint International Conference on "Sustainable Energy and Environment (SEE)" 1-3 December 2004*, Hua Hin, Thailand. 344-349.
- Subyakto, E., Hermiati. D. H. Y, Yanto. F.I, Budiman. I.N, Masruchin, dan B. Subiyanto. 2009. Proses pembuatan serat selulosa berukuran nano dari sisal (*Agave sisalana*) dan bambu betung (*Dendrocalamus asper*). *Berita Selulosa*. 44(2):57 – 65.
- Suhardjo. 1992. Kajian Fenomena Kemasiranan Buah Apel (*Malus sylvestris*). Kultivar Rome Beauty. *Disertasi*. Program Pascasarjana-IPB, Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan, Jakarta.
- Tranggono. 1998. *Teknologi Pasca Panen*. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Wicaksono, R. 2013. Isolasi Nanoserat Selulosa dari Ampas Tapioka dan Aplikasinya sebagai bahan pengisi film tapioka. *Disertasi*. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. (Tidak dipublikasikan).
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(3):85-93.
- Wiryanta, B.T.W. 2002. *Bertanan Tomat*. Agromedia, Jakarta.