

DAFTAR PUSTAKA

- Almasi H, Ghanbarzadeh B, Entezami AA: 2010. Physicochemical Properties of starch- CMC-nanoclay Biodegradable Films. *Journal Biol Macromol*, 46:1-5.
- Ananta, R. 2002. Karakteristik Edible Coating dari Bungkil Kacang Tanah dengan Plasticizer Gliserol dan Sorbitol. *Tesis*. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Aprilliani, F. 2014. Aplikasi Edible Coating dengan Pemberian Variasi Pati Talas dan Sorbitol Terhadap Buah Nanas (*Ananas comosus* Merr.) terolah minimal. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. SNI-7418-2009. Jambu Biji. ICS 67.080.10.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible Coating of Fresh Fruits and Vegetable : past, present, and future. P.p 25-64. in Krochta J.M., E.A. Baldwin and M.O Nisperos Carriedo. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. technomic Pub. Co.Inc. Pennsylvania, USA.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. *Transpiration, Water Stress, and Gas Exchange*. Marcell Dekker Inc., New York.
- Bourtoom, T. 2007. Effect of Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared from Starches. Songkhla: Department of Material Product Technology. Challenges and Opportunities. *Journal Food Technology*. 51(2): 61-73.
- Budaraga, I. K. 1998. Pengkajian Respirasi Buah Mangga dan Salak Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Thesis Magister*. Program Teknologi Pasca Panen, IPB, Bogor.
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Biji di Pekarangan & Perkebunan*. Penerbit ANDI, Yogyakarta.
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Garut Butirat. *Agritek*. 16(3) : 333-500.
- Danhowe, G dan O Fennema. 1994. Edible Film and Coating. Characteristic, Formations, Definitions and Testing Methods. Di dalam Krochta et al.,

- (ed) *Edible Coating and Film to Improve and Quality*. Technomic publ. Co. Inc.Lancaster.
- Debaufort, F *et al.* 1998. Edible Films and Coating: tomorrow's packaging: a review. *Critical Reviews and Food Science*. 38(4):299-313.
- Desroiser, N.W. 1984. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Penerjemah Muljoharjo. UI Press. Jakarta.
- Dhyhan, C. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2 No. 1.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Perbenihan dan Sarana Produksi. 2008. *Perbanyakan Benih Tanaman Buah Jambu Biji*. Direktorat Jenderal Hortikultura: Jakrta. Hal: 2.
- Embuscado, M. dan Kerry C. H. 2009. *Edible Films And Coatings For Food Applications*. Springer.
- Gasemzadeh, R.,*et al.* 2008. Application of Edible Coating for Improvement of Quality and Shelf-life of Raisins. *World Applied Sciences Journal*. 3 (1): 82-87.
- Gennadios, A and C.L Weller. 1990. *Moisture Adsorption by Grain Protein Film* .Tranactions Of ASAE, 37 (2), 535-539.
- Gontard, N.S. Guilbert, and J.L Cuq. 1993. Water and Glyserol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film. *J. Food Sci.* 58 (1):206-211.
- Gontard. N., dan Gulibert, S .1994. Bio Packaging: Teknologi and Properties of Edible and/or Biodegradable Material of Agriculture Origin. Di dalam : M mathlouthi (Ed). *Food Packaging and Preservation*, pp. 159-181. London. Blackie academic and professional.
- Grierson D and Kader AA. 1986. Fruit Ripening and Quality. In JG Atherton and J Rudich, *The tomato crop: A Scientific Sasis for Improvement*. Chapman and Hall, London. Dalam Masithoh *et al* (2013).
- Harahap, A. P. 2009. Pelapisan Melon Menggunakan Film Edible dari Pati Ubi Kayu dengan Penambahan Sorbitol sebagai Zat Pemplastis. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.

- Hartuti, N. 2006. *Penanganan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Hidayah, N.N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava*) yang disimpan Dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans Uv-Vis. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Julianti, E. dan M. Nurminah, 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kay, D. E. 1973. *Root Crops*. The tropical product, England.
- Kester, J. dan Fennema, O. 1989. An Edible Film of Lipids and Cellulosa Esters Barrier Properties to Moisture Vapor Transmission and Structural Evaluation. *Journal Food Science*. 54 : 1383-1389.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Koswara, S. 2013. *Modul: Teknologi Pengolahan Umbi-umbian Bagian 4. Pengolahan Umbi Ganyong*. Southeast Asian Food And Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center. Bogor Agricultural University.
- Krocha J.M. et al. 1992. Control of Mass Transfer in Food With Edible Coating and Film in Singh, R.P. and M. A. Wirakarta Kusumah (eds): *Advances in Food Engineering*. CRC press: Boca Raton, F.L. PP. 517-538.
- Krochta, J.M., A. B. Elizabeth and D. N.C. Myrna, 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc, Pennsylvania, USA.
- Krochta, J. M., E.A. Baldwin, and M. Nisperos-Carriedo. 2002. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. *CRC Press LLC*. pp 379.
- Kusumo, S. 1990. *Zat Pengatur Tumbuhan Tanaman*. Yasaguna, Jakarta.
- Latifah. 2009. Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*) Terhadap perubahan Warna Apel Potong Segar (Fresh-Cut Apple). *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Bogor, Bogor.

- Lin, C.P. 2013. *Budidaya Jambu Biji Varietas Kristal (Psidium guajava L)*. Misi Teknik Taiwan di Indoneia. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Lingga, P., B. Sarwono, F. Rahardi, P.C. Rahardja, J.J. Afriastini, R. Wuudianto, W.H. Apriadji. 1992. *Bertanam ubi-ubian*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Lee, S.K. 1977. Postharvest Of Fruit And Vegetable Horticulture. *Journal Of Food Technology*. Vol 32. Agriculture Department University Of California. California.
- McHught, T.H and J.M. Krochta. 1994. Sorbitol-Vs Glyserol-Plasticized Whe Protein Edible Film. Integrated Oxygen Permeability and Tensile Property Evaluation. *J. Agric. Food Chem*, 42:841-845.
- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa, and Confectionery*. Van Nostrand Reinhold. New York. 904 hal.
- Mulyandari, S.H. 1992. *Kajian Perbandingan Sifat-sifat Pati umbi-umbian dan patibiji-bijian*. IPB. Bogor.
- Nasution, I.S., Yusmanizar dan K. Melinda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edible (Edible Coating), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus* Merr.) Terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Indonesia Vol. (4) No.2*, 2012 21.
- Nie, H., et al. 2004. Factors on the Preparation of Carboxymethylcellulose Hydrogel and its Degradation Behaviour in Soil. *Journal. Carbohyd Polym* 2004, 58:185-189.
- Patastico. 1989. *Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press, Jogjakarta.
- Pantastico, Er. B., Chattopadhyay, T. K. dan Subramanyam. 1986. Penyimpanan dan Operasi Penyimpanan Secara Komersial. Dalam Pantastico, Er. B. (Ed). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropik dan Subtropik*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico. 1993. *Fisiologi Pascapanen diterjemahkan oleh Kamariyani*. Gadjah Mada University Press, Jogjakarta.
- Paramawati, R. 2001. Penentuan Komposisi Atmosfer Penyimpanan Suhu Salak Segar Terbungkus Lapis Edibel. *Thesis Magister*. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Bogor: IPB.

- Parimin. 2007. *Jambu Biji Budidaya dan Ragam Pemanfaatannya*. Penebar Swadaya, Bogor.
- Park, H.J. and Kim, K.W., Ko, C.J. 2002. Mechanical Properties, Water Vapor Permeabilities and Solubilities of Highly Carboxymethylated Starch-Based Edible Films. *J. Food Science*. 67(1): 218-222.
- Purwanti, A. 2010. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Khitosan Terplastisasi Sorbitol. *Jurnal Teknologi*. Volume 3 No 2, Desember 2010, 99-106.
- Qanytah. 2004. Kajian Perubahan Mutu Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan Perlakuan Precooling dan Penggunaan Giberelin Selama Penyimpanan. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rukmana, R. 2000. *Ganyong Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta. Kansius.
- Rocculi, P. Cocci, E. Romani, S. Sacchetti, G. and Della-Rosa, M. 2009. Effect of 1-MCP Treatment and N₂O MAP on Physiological dan Quality Changes of Fresh-cut Pineapple. *Postharvest Biology and Technology* 51 : 371-377.
- Roiyana, M. M. Izzati, dan E. Prihastanti. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokolid Nabati sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi XX* (2). Fakultas Sains dan Matematika, Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sass-Kiss A, Kiss J, Milotay P, Kerek MM, and Toth-Markus M. 2005. Differences in Anthocyanin and Carotenoid Content of Fruits and Vegetables. *Food Res. Int.* 38:1023-1029. Dalam Masithoh *et al* (2013).
- Santoso, B., Daniel. S. dan Rindit, P. (2004). Kajian Teknologi Edible Coatings dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2004 (XV): 3.
- Sjaifullah. 1997. *Petunjuk Memilih Buah Segar*. Jakarta: Penebar Swadaya. Dalam Hidayah (2009).
- Swinkels, J.J.M. 1985. Sources of Strach, its Chemistry and Physics di dalam: G.M.A.V. Beynumdan J.A. Roels (eds). *Starch Conversion Techonology*. Marcel Dekker, Inc. New York.
- Tano, K., R. K. Nervy, M. Kousseoun, dan M. K. Oule. 2008. The Effect of Different Storage Temperatures on The Quality of Fresh Bell Pepper (*Capsicum annum L.*). *Agricultural Journal* 3 (2) : 157-162.

- Troller, J. A, dan J. H. B. Christian. 1978. Water Activity and Food. *Academic Press Inc.*, New York.
- Widodo, S.E, Zulferiyemi dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh Penambahan Benziladenin Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji “Crystal”. *Jurnal Agrotek Tropika* Vol. 1; No. 55-60.
- Widyaningsih, S., D. Kartika, dan Y. T. Nurhayati. 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi Film dari Pati Kulit Pisang. *Molekul*. 7(1) 2012: 69-81.
- Wills, R. H., T. H. Lee., W. B. Graham, Glasson, dan E. G. Hall. 1981. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. South Chin Printing Co, Hongkong.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- . 1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- . 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. dan A. Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Wirakusumah, E. S. 2000. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Wulandari, N. 2006. Teknologi Praktis MAS untuk Buah dn Sayur. *Food Review*. 1(10) : 30-35.
- Yundriana, T.R. 2014. Penggunaan *Edible Coating* Berbasis Pati Talas (*Colocasia esculenta*) untuk Mempertahankan Kualitas Buah Jambu Biji Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Seodirman, Purwokerto.
- Zulkarnain. 2009. *Kultur Jaringan Tanaman; Perbanyak Tanaman Budidaya*. Bumi Aksara, Jakarta.