

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 2012. *Gelatin Handbook*. Gelatin Manufactures Institute of America. USA
- Apandi. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Kanisius. Surabaya
- Alsuhendra., Ridawanti, dan A.I., Santoso.2012.Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan *Dessert*.*Skripsi*. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Bari, L. P., Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, dan M.I. Hossain. 2006. Nutritional Analysis of Local Varieties of Papaya (*Carica papaya L.*) AT different Maturation Stages. Pakistan . *Journal Biol. Sci.* 9(1): 137-140
- Bourtoom, T. 2008. Edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal* 15 (3): 237-248
- Budiman, S. dan D. Saraswati. 2006. *Berkebun Strawberry secara Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta
- Donhowe, I.G, and O.R. Fennema. 1994. Edible Film and Coating Characteristics, formation, Definition and Testing Methods. Company Inc.Pennsylvania.392 hal
- Dwijosaputro, D. 1978. Pengantar Fisiologi Tumbuhan. Gramedia. Jakarta
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Medagro* 3(1): 39-48
- Istianto, T. 2008. Efektivitas Antimikroba Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*): Pengaruh Bagian-Bagian Tanaman Kecombrang terhadap Bakteri Pathogen Pangan dan Fungi Salak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto

- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster, Basel
- Lacey, J., N. Ramakrishna, and A. Hamer. 1998. Grain Fungi. P.121-171 dalam Arora, D.K., Mukerji & E.H. Marth (Eds). *Handbook of Applied Mycology. Food and Feed*. Marcel Dekker, Inc. New York.p 621
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. *Petunjuk Laboratorium*. Depertemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Muliasyah. 2004. Kajian Penyimpanan Buah Manggis (*Gracinia mangostana* L) Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. *Thesis* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- Naufalin, R., H. S. Rukmini, T. Yanto, dan Erminawati. 2009. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi
- Naufalin, R., dan H.S. Rukmini. 2011. Potensi Antioksidan Hasil Ekstraksi Tanaman Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Selama Penyimpanan. Conference paper Seminar Nasional membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal Surakarta.
<https://www.researchgate.net/publication/257265941>
- Naufalin, R. 2013. Aktivitas Antimikroba Formula Kulit Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) sebagai Pengawet Alami Pangan. *Conference Paper*. On line.
<https://www.researchgate.net/publication/260336045>
- Nasution, I.S., Yusmanizar., dan K. Melianda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan *Edible (Edible Coating)*, Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik terhadap Mutu Nanas (*Anana comosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(2):1-6
- Niam, R.K. 2009. Aplikasi Edible Coating Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh. *Skripsi* Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor

- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Air Daun Kecombrang (*Etlingera elatior* (Jack) R.M Smith) sebagai Pengawet Alami Terhadap *Echerichia coli* dan *staphylococcus aureus*. Skripsi. Program Studi Biologi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 84 hal
- Pantastico, E.B. 1975. *Postharvest physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*. The AVI Publishing Co. Inc., Westport, Connecticut
- Pantastico, E.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta. Terjemahan Gajah Mada University Press
- Pantastico, E.B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tapioka dan Sub-tropika*. Terjemahan Karmiyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Park, H.J., Kim, K.W., and C.J, Ko. 2002. Mechanical properties, water vapor permeabilities and solubilities of highly carboxymethylated starch-based edible films. *Journal Food Science* 67 (1): 218-222
- Phan, C.T., E.B. Pantastico, K. Ogata and K. Chanchin. 1986. Respirasi dan Puncak Respirasi. Di dalam Pantastico, E.B. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan, dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta
- Rhodes, M.J.C. 1970. *The Climateric and Ripening of Fruits*. In A.C. Hidene ed. *The Biochemistry of Their Product*. Vol 1. Academic Press, London and New York
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15 (3):239-252
- Sapers. 1992. Chitosan enhances control of enzymatic browning in apple and pear juice. *Journal of Food Science* 57 (5): 1192-1193
- Sudarmadji, S., Haryono. Bdan Sukoro. 1989. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*. Yogyakarta. Liberty
- Suharjo. 1992. Kajian Fenomena Kemasiran Buah Apel (*Malus sylvestris*) Kultivar Rome Beauty. *Desertasi Program Pascasarjana*. IPB. Bogor
- Tampubolon, O.T., Suhatsyah S., dan Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicoalia speciose* Horan). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas Farmasi. Universitas Gajah Mada. Jogjakarta

- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor
- Willes, J. V. 2000. Water vapor transmission rates of chitosan film. *Journal of Food Science* 65 (7): 1175-1179
- Wills, R., McGlasson. B., Graham. D., dan D. Joyce. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetable and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press
- Wulandari, N. 2006. Teknologi praktik MAS untuk buah dan sayur. *Food Review* 1 (10):3-35

