

## DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto, K.A., Hartanto, R. & Novita, D.D. Perubahan kimia dan lama simpan buah salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw) dalam penyimpanan dinamis udara – CO<sub>2</sub>. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(3): 123-132.
- Aji, L.M.D., Sedyadi, E., Prabawati, S.Y., & Nugraha, I. 2019. Aplikasi *edible film* dari pati ganyong (*Canna edulis* Ker) dan ekstrak daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) terhadap masa simpan paprika. *Jurnal Inovasi dan Pengelolaan Laboratorium*. Hal. 1-8.
- Andrade, R., Skurtys, O., & Osorio, F. 2012. Experimental study of drop impacts and spreading on epicarps: Effect of fluid properties. *Journal of Food Research International*. 54(1): 397 – 405.
- Andrade, R., Skurtys, O., & Osorio, F. 2013. Drop impact behaviour on food using spray coating: Fundamental and applications. *Journal of Food Research International*. 54(1): 397 – 405.
- Angelia, I.O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science*. 1(2): 68-74.
- Anggara, P.T., Zubaidah, E., & Purwantiningrum, I. 2015. Pengaruh *edible coating* sebagai *barrier* oksigen pada pembuatan wortel instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1722-1729.
- Anggarini, D., Hidayat, N., & Mulyadi, A.F. 2016. Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan baku *edible coating* dan aplikasinya pada penyimpanan buah apel anna (*Malus sylvestris*) (Kajian konsentrasi pati ganyong dan gliserol). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(1): 1-8. ISBN: 2549-3892.
- Ardiyansah. 2014. Pemanfaatan pati ubi jalar (*Ipomoea batatas*) dalam produk sup instan jamur kuping (*Auricularia auricula*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.
- Astuti, S.W. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa terhadap Kualitas Keripik Kentang dari Tiga Varietas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman: Purwokerto.
- Aventi. 2015. Penelitian pengukuran kadar air buah. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Cendekiawan*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Permukiman. ISSN: 2460-8696.

- Baldwin, E.A., Hagenmaier, R., & Bai, J. 2011 Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Edisi kedua. *Technology and Engineering*.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cahyono, B. 2012. *Budidaya Nenas Secara Komersial*. Pustaka Mina: Depok. ISBN: 978-979-3756-84-4.
- Chandra, A., H.M. Ingrid, & Verawati. 2013. Pengaruh pH dan jenis pelarut pada perolehan dan karakteristik pati dari biji alpukat. *Laporan Penelitian*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan: Bandung.
- Dewi, N.K.E.S., Wijana, G., Utami, & Rai, I.N. 2017. Kajian fisikokimia selama penyimpanan buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) varietas kristal pada perbedaan teknik budidaya dan tingkat kematangan buah. *Jurnal Agrotrop*. 7(2): 147-156. ISSN: 2088-155X.
- Dinarwi. 2011. Pengaruh lama penyimpanan dan jenis pengemas terhadap kadar gula dan keasaman buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal Berita Litbang Industri*. 46(1): 21-29.
- Dzikriansyah, M.F. 2017. Analisa Pengaruh Jarak Nozzle dan Tekanan Udara pada Pelapisan dengan Metode Air Spray terhadap Sifat Magnetik Komposit Barium Heksaferrit/Polianilin. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember: Surabaya.
- Fahrizal., & Fadhil, R. 2014. Kajian fisiko kimia dan daya terima organoleptik selai nanas yang menggunakan pektin dari limbah kulit kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(3): 65-68.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K.A., & Suparhana, I.P. 2018. Pengaruh konsentrasi gliserol terhadap karakteristik *edible film* pati ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Journal of Food Technology*. 5(1): 27-35. ISSN: 2477-2739
- Garcia, M.P.M., Gomez-Guillen, M.C., Lopez-Caballero, M.E., *et al.* (Eds.). 2017. *Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications*. ISBN: 978-1-4822-1831-2.
- Granato, D., dan Masson, M.L. 2010. Instrumental color and sensory acceptance of soy-based emulsions: a response surface approach. *Journal of Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 30(4): 1090-1096.

- Harnanik, S. 2012. Perbaikan mutu pengolahan nanas dengan teknologi olah minimal dan peluang aplikasinya di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 32(2): 67-75.
- Hasrini, R.F., Pohan, H.G., & Tita A. 2011. Karakterisasi tepung ubi jalar. *Journal of Agro-Based Industry*. 28(1): 29-37.
- Irhani., Anwar, C., & Kemalawaty, M. 2019. Karakteristik sifat fisikokimia pati ubi jalar dengan mengkaji jenis varietas dan suhu pengeringan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 20(1): 33-44.
- Jan, I., A. Rab, dan M. Sajid. 2012. Storage Performanca of Apple Cultivars Harvested at Different Stages of Maturity. *Journal of Animal and Plant Sciences*. Vol. 22(2): 438-447.
- Kartika, P.N., & Nisa, F.C. 2015. Studi pembuatan osmodehidrat buah nanas (*Ananas comosus* L. Merr): Kajian konsentrasi gula dalam larutan osmosis dan lama perendaman. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1345-1355.
- Kusumawati, D.H., & Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 90-100.
- Lacroix, M. & Tien, C.L. 2005. *Edible Films and Coatings from Non-Starch Polysaccharides*. *Innovations in Food Pacakaging*. Elsevier Ltd.
- Laily, N. 2013. Pengaruh jenis pati sebagai bahan dasar *edible coating* dan suhu penyimpanan terhadap kualitas stroberi (*Fragaria x ananassa*) var.rosa linda. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Lin, D., & Zhao, Y. 2007. Innovations in the development and application of edible coating for fresh and minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 6: 60-75.
- Lobo, Maria Gloria & Paull, Robert E. (Eds). 2017. *Hanbook of Pineapple Technology : Production, Postharvest Science, Processing and Nutrition*. John Wiley & Sons: Chichester, UK. ISBN: 9781118967379.
- Luketsi, W. P. 2016. Penentuan tingkat kematangan buah nanas segar secara non-destruktif dengan metode ultrasonik. *Tesis*. Sekolah Pascasarjana, IPB: Bogor.

- Mahmudatussa'adah, A. 2014. Komposisi kimia ubi jalar (*Ipomoea batatas* L) Cilembu pada berbagai waktu simpan sebagai bahan baku gula cair. *Artikel Ilmiah*. Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Maulidia, L., Ratna., & Khathir, R. 2017. Pengaruh bentuk irisan nanas terhadap mutu simpan nanas segar terolah minimal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. 2(3): 266-275.
- Nasution, A. Y., Mardhiyani, D., Putriani, K., Ananda, D., & Saputro, V. 2019. Perbandingan kadar vitamin C pada nanas segar dan keripik nanas dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmacy and Science*. 3(1): 15-20.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, & Melianda, K. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (*edible coating*), kalsium klorida, dan kemasan plastik terhadap mutu nanas (*Ananas comosus* Merr.) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(2): 21-26.
- Nava, N., Darmawati, E., & Suyatma, N.E. 2019. Studi *coating* dengan metode semprot berbasis bahan baku pektin untuk mempertahankan kesegaran buah rambutan. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*. 7(1): 41-48. ISSN: 2338-8439.
- Nisa', Q. A. K. 2018. Analisis optimasi kadar vitamin c dalam filtrat buah nanas (*Ananas comosus* L Merr) menggunakan sistem evaporator vacuum. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 3(2): 41-47.
- Niken, A. & Adepristian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 57-62.
- Okcu, Z., Yavuz, Y., & Sevgi K. 2018. Edible film and coating applications in fruits and vegetables. *Journal of Agriculture Sciences*. 33(2): 221-226. ISSN: 2587-2249.
- Pade, S.W. 2019. Edible coating pati singkong (*Manihot utilissima* Pohl) terhadap mutu nenas terolah minimal selama penyimpanan. *Jurnal Agercolere*. Vol. 1(1): 13-18.
- Panggabean, Y.W. 2010. Pengaruh *edible film* kitosan terhadap umur simpan mutu buah nenas segar (*Ananas comosus* L. Merr) segar terolah minimal selama penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.

- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., Malahayati, N., & Lidiasari, E. 2016. Sifat fisik pati ganyong (*Canna edulis* Kerr.) termodifikasi dan penambahan gum xanthan untuk rototian. *Jurnal Agritech*. 36(3): 335-343.
- Polnaya, F.J., Breemer, R., Augustyn, G.H., *et al.* 2015. Karakteristik sifat-sifat fisiko-kimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi, dan sagu. *Jurnal Agrinimal*. 5(1): 37-42.
- Purnamasari, L. 2019. Pemanfaatan nanomaterial carbon nanodots berbahan dasar limbah kulit nanas (*Ananas comosus* L) sebagai absorben CO<sub>2</sub> pada pemurnian biogas. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Yogyakarta: Yogyakarta.
- Putri, M. P., & Setiawati, Y. H. 2015. Analisis kadar vitamin C pada buah nanas segar (*Ananas comosus* L. Merr) dan buah nanas kaleng dengan metode spektrofotometri UV-VIS. *Jurnal Wiyata*. 2(1): 34-38.
- Rachmatika, W., Murti, R.H., & Basunanda, P. 2017. Uji daya hasil dan kualitas buah tujuh hibrida tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) di dataran rendah. *Jurnal Vegetalika*. 6(2): 55-56.
- Rachmawati, M. 2010. Kajian sifat kimia salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw) dengan pelapisan khitosan selama penyimpanan untuk memprediksi masa simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 20-24. ISSN: 1858-2419.
- Radhiyatullah, A., Indriani, N., & M. H. S. Ginting. Pengaruh berat pati dan volume *plasticizer* gliserol terhadap karakteristik film bioplastik pati kentang. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(3): 35-39.
- Rashima, S., Maizura, M., Hafzan, W.N., *et al.* 2019. Physicochemical properties and sensory acceptability of pineapples of different varieties and stages of maturity. *Journal of Food Research*. 3(5): 491-500. eISSN: 2550-2166.
- Salsabila, S. 2019. Aplikasi *edible coating* berbahan dasar pati ubi jalar, kentang, dan ganyong pada stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Santoso, B., Pratama, F., Basuni H., & Pambayun, R. 2015. Karakteristik fisik dan kimia pati ganyong dan gadung termodifikasi metode ikatan silang. *Jurnal Agritech*. 35(3): 273-279.
- Sapper, M. & Chiralt, A. 2018. Starch-based coatings for preservation of fruits and vegetables. *Journal of coatings*. 8(152): 1-20. doi: 10.3390/coatings8050152.

- Saputro, T. A., Permana, I.D.G.M., & Yusasrini, N.L.A. 2018. Pengaruh perbandingan nanas (*Ananas comosus* L. Merr) dan sawi hijau (*Brassica juncea* L.) terhadap karakteristik selai. *Jurnal ITEPA*. 7(1): 52-60.
- Sjamsiah., Saokani, J., & Lismawati. 2017. Karakteristik *edible film* dari pati kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan penambahan gliserol. *Jurnal Al-Kimia*. 5(2): 181-192.
- USDA. 2008. *Komposisi Buah Nanas Madu/100 gram*. National Nutrient: Jakarta.
- Utami, P.Y. 2009. Peningkatan mutu pati ganyong (*Canna edulis* Ker) melalui perbaikan proses produksi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB: Bogor.
- Yulianti, R., & Ginting, E. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *Plasticizer*. *Naskah Publikasi Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2): 131-136.
- Yuris, Anynda. A comparative study of the antioxidant properties of three pineapple (*Ananas comosus* L.) varieties. *Journal of Food Studies*. 3(1): 40 – 56. ISSN: 2166-1073.
- Wirasaputra, A., Mursalim, & Waris. 2017. Pengaruh penggunaan zat etefon terhadap sifat fisik pisang kepok (*Musa Paradisiaca* L). *Jurnal AgriTechno*. 10(2): 89-98. ISSN: 1979-7362.
- Zebua, M.J., Suharsi, T.K., & Syukur, M. 2019. Studi karakter fisik dan fisiologi buah dan benih tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Tora IPB. *Buletin Agrohorti*. 7(1): 69-75.
- Zhang, R., Wang, X., & Cheng, M. 2018. Preparation and characterization of potato starch film with various size of Nano-SiO<sub>2</sub>. *Journal of Polymers*. 10(1172): 1-16.