

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Alumni: Bandung.
- Badan Pusat Statistik, 2011. *Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia*. <http://www.bps.go.id> (17 Januari 2018).
- Baldwin, E.A., Nisperos, M.O., Chen, X. dan Choi, W.Y. 2003. Extending storage-life of minimally processed apples with edible coatings and antibrowning agents. *Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie* 36: 323-329.
- Banjole, S.A. dan A.O. Joda. 2004. Effect of Lemon Grass (*Cymbopogon citratus*) Powder and Essential Oil on Mould Deterioration and Aflatoxin Contamination of Melon Seeds (*Colocynthiscitrullus L.*). *J. Biotechnol.* 3 : 52-59.
- Burt, S. 2004. Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods: a review. *Intl. J. Food Microbiol.* 94: 223–253.
- Cahyono, B. 2008. *Sukses Budidaya Stroberi di Pot dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.
- Dasuki, A.U. 1991. *Bahan Kuliah Sistematika Tumbuhan Tinggi*. Bandung: Pusat Antar Universitas Bidang Ilmu Hayati ITB.
- Desnoviani, P. U. L., Rona, J. N., dan Elisa. J. 2017. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Merah Sebagai *Edible Coating* dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Buah *Strawberry* Selama Penyimpanan. *J. Rekayasa Pangan dan Pert.* USU, Medan
- Donhowe, G dan O. Fenneme. 1994. Edible coating and film based on polysaccharides. Di dalam: Krochta, J. M, Balwin, E. A, Nisperos-Carriedo, M. O, editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Peesylvania: Tecnominc Publishing Co, Inc.
- Fang J. 2015. Classification of fruits based on anthocyanin types and relevance to their health effects. *Elsevier: Journal of Nutrition* 04 (2015), 15-19

- Ghaouth, *et. al.* 1992. Antifungal Actifity of Chitosan on Two Postharvest Pathogens of Strawberry Fruit. *Phytopathology* 82:398-402.
- Goosen, M.F.A. 1997. *Application of Chitin and Kitosan*. Technomic Pub.Co., Inc., Lancaster.
- Harianigsih.2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Heri, S. 2015. Pengaruh Penambahan Nanopartikel ZnO dan Kalium Sorbat Pada Edible Coating Karagenan Dalam Mempertahankan Kesegaran Buah Stroberi (*Fragaria sp.*) Segar. *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Hulme AC. 1971. *The Biochemistry Of Fruits and Their Products*. London: Academic Press.
- Kechichian, V., C. Dield, P. Veiga-Santos, and C.C. Tadini. 2010. Natural antimicrobial ingredients incorporated in biodegradablefilms based on cassava starch. *LWT - Food Sci. Technol.* 43:1088–1094.
- Kester, J. and O. Fennema. 1989. Resistance of lipid films to watertransmission. *J. Amer. Oil Soc.* 66: 1139–1146.
- Kesumawati, E., Hayati, E., dan Thamrin, M. 2012. Pengaruh naungan dan varietas terhadap pertumbuhan dan hasil tanaman stroberi (*Fragaria sp*) didataran rendah. *Agrista* 16 (1): 14-15.
- Knorr, D. 1984. Dye Binding Properties of Chitin and Kitosan. *J. Food Sci.*, New York.
- Krochta, J. M, E. A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible coatingand Film to Improve Food Quality*. Lancaster : Technomic PublishingCo.
- Kurnia, A. 2005.*Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Li, P. and M. Barth. 1998. Impact of edible coating on nutritionaland physiological changes in lightly-processed carrot. *Postharvest Biol. Technol.* 14: 51–60.

- Litbangkes. 2001. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Lestari. 2008. *Edible Coating*. Yogyakarta: Kanisius.
- Maizura, M., A. Fazilah, M.H. Norziah, and A.A. Karim. 2007. Antibacterial activity and mechanical properties of partially hydrolyzed sago starch-alginate edible film containing lemongrass oil. *J. Food Sci.* 72: 6: c324–c330.
- Marlina L., Y. Aris Purwanto, Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian Vol. 28* (1).
- Mawarwati, S., Widjanarko, S. B. dan Susanto, T. 2001. Mempelajari Karakteristik *EdibleFilm* Berantioksidan dari Germ Gandum (*Triticum aestivum L.*) dan Pengaruhnya dalam Pengendalian Pencoklatan Pada Irisan Apel (*Malus sylvestris*). <http://www.myfilehut.co.id>. (7 Januari 2019).
- Massilia, R.M.R., J. Mosqueda-Melgar, and O. Martin Belloso. 2008. Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of fresh-cut melon. *Intl. J. Food Microbiol.* 121: 313–327.
- Matto, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata dan C. T Phan. 1989. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Mikasari, Wilda. 2004. Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (*Musa paradisiacavar Sapientum L.*) dengan Metode Pentahapan Suhu. *Skripsi*. Bogor.
- Miller, W.R., Spanding, D.L. dan Risse, L.A. (1983). Decay firmness and color development of Florida bell peppers dipped in chlorine and imazalil and film wrapped. *Proceedings at the Annual Meeting of Florida State Horticultural Society* 96: 347-350.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan. [Petunjuk Praktikum]*. IPB, Bogor.
- Nielsen, Suzane S. 2003. *Food Analysis*. New York: Kluwer Academic/Plenum Publisher.
- Novita, M., Satriana dan Martunis. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4 (3):1-7.

- Pantastico, E. B., A.K. Mattoo dan C.T.Phan. 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pantastico R. B. 1993. *Fisiologi Pascapanen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah- buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika (Terjemahan Kamariyani)*. Yogyakarta: Gadjah Mada University.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rachmawati, M. 2010. Pelapisan Chitosan pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis Reniw*) sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan dan Kajian Sifat Fisiknya selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2):45-49.
- Ririn, E. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*) Sebagai Antibakteri Pada Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Robert, G.A.F. 1992. *Chitin Chemistry*. The Macmillan Press Ltd., London.
- Rojas-Grau, M.A., M.S. Tapia, F.D. Rodriguez, A.J. Carmona, and O. Martin-Belloso. 2007. Alginate and gellan based edible coatings as support of antibrowning agent applied on fresh cut Fuji apple. *Food Hydrocolloids* 21: 118–127.
- Rukmana, R. 1998. *Stroberi Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sa'adah L. 2010. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Tanin Dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*). *Skripsi*. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Sapers, G. M. 2001. Efficacy of washing and sanitizing methods. *Food Technol. Biotechnol* 39(4): 305-311.
- Sharma G. 2003. *Digital Color Imaging Handbook (1.7.2 ed.)*. Boca Raton: CRC Press. ISBN 0-8493-0900-X.
- Simpson, B.K. 1997. Utilization of Kitosan for Preservation of Raw Shrimph. *Food Biotechnology II*. 25-44.

- Suppakul, P., J. Miltz, K. Sonneveld, and S.W. Bigger. 2003. Active packaging technologies with an emphasis on antimicrobial packaging and its applications. *J. Food Sci.* 68: 408–420.
- Susanto, T. dan Sucipto, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family Publisng.
- Suseno, S.H. 2006. Kitosan Pengawet Alami Alternatif Pengganti Formalin dalam Semiloka & Temu Bisnis: Teknologi untuk Peningkatan Daya Saing Wilayah Menuju Kehidupan yang Lebih Baik. *Jeparatech Expo*, Jepara.
- Swastawati, *et al.* (2008). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang menjadi *Edible Coating* Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *Skripsi*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Veronica G. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati dan Sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika (*Capsicum Annuum Varietas Athena*). *Skripsi*. IPB, Bogor.
- Wardaniati, R.A dan Setyaningsih, S, 2009. Pembuatan Kitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wijoyo, P. 2008. *Rahasia Budi Daya dan Ekonomi Stroberi*. Jakarta: Bee Media.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press.
- Zulkarnain, H. 2010. *Dasar-dasar Hortikultura*. Jakarta: Bumi Aksara.