

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Ali, A., M. Abrar, M. T. Sultan, A. Din And B. Niaz. 2011. Post-Harvest physicochemical changes in full ripe strawberries during cold storage. *Journal Of Animal & Plant Sciences*. 21(1): 38-41.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara.1992. *Kimia Vitamin*. Rajawali, Jakarta
- Anggraini, D., N. Hidayat, dan A. F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan baku *edible coating* dan aplikasinya pada penyimpanan buah apel anna (*Malus sylvestris*). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(1):1-8.
- Anggraini, Y. A. dan S. S. Yuwono. 2014. Pengaruh fermentasi alami pada chips ubi jalar (*Ipomoea batatas*) terhadap sifat fisik tepung ubi jalar terfermentasi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2):59-69.
- Arrahma, R. 2010. Perlakuan Pendahuluan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Segar untuk Transportasi Jarak Jauh. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian RI. 2015. Peningkatan Kualitas Buah Segar Stroberi Melalui Penanganan Panen dan Pascapanen (*on-line*). <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/peningkatan-kualitas-buah-segar-stroberi-melalui-penanganan-panen-dan-pascapanen/> diakses 14 Desember 2018.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial-Ekonomi Indonesia
- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Library of congress cataloging publication data, England.
- Beveridge, T. H. J. 2003. Maturity and quality grades for fruits and vegetables. *Dalam: A. Chakraverty, Mujumdar, G.S.V. Raghavan dan H.S. Ramaswamy. Handbook of Postharvest Technology, Cereals, Fruits, Vegetables, Tea, and Spices*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- 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.
- Butler, B. L., P. J. Vergano, R. F. Testin, J. M. Bunn dan J. L. Wiles. 1996. Mechanical and barrier properties of edible chitosan films as affected by composition and storage. *Journal of Food Science*. 61(5):953-955.

- Chandra, A., H. M. Inggrid, dan Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. *Laporan Penelitian*. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Choirunisa, R. F., B. Susilo, dan W. A. Nugroho. 2014. Pengaruh perendaman natrium bisulfit (NaHSO_3) dan suhu pengeringan terhadap kualitas pati umbi ganyong (*Canna Edulis* Ker). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(2):116-122.
- De Souza, A. L., S. D. Scallan, M. I. Fernandez, dan A.B. Chittara. 1999. Post harvest application of CaCl_2 in Strawberry fruits (*Fragaria ananassa* Dutch): evaluation of fruit quality and post harvest life. *Journal of Agrotechnology*. 23(04):841-848.
- Eliasson, A. 2004. *Starch in Food: Structure, Function, and Application*. Woodhead Publishing in Food Science and Technology, New York.
- Falah, M. A. F., P. Yulastuti, R. Hanifah, P. Saroyo dan Jumeri. 2018. Kualitas buah stroberi (*Fragaria sp* cv Holibert) segar dan penyimpanannya dalam lingkungan tropis dari kebun ketep magelang jawa tengah. *Jurnal Agroindustri*. 8(1):1-10.
- Garcia, N. L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, dan S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Carbohydrate Polymers*. 84(1): 203–210.
- Gunawan, L.W. 1996. *Stroberi*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hernández, M., E. Almenar, M. J. Ocio, dan R. Gavara. 2006. Effect of calcium dips and chitosan coatings on post harvest life of strawberries (*Fragaria x ananassa*). *Journal of Postharvest Biology and Technology*. 39: 247-253.
- Hidayah, T. 2013. Uji Stabilitas Pigmen dan Antioksidan Hasil Ekstraksi Zat Warna Alami dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus undatus*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Hidayat, B. A. B. Ahza, dan Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.) varietas shiroyutaka serta kajian potensi kegunaannya sebagai sumber pangan karbohidrat alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1):
- Inggrid, H. M. dan A. R. Iskandar. 2016. Pengaruh pH dan Temperatur pada Ekstraksi Antioksidan dan Zat Warna Buah Stroberi. Makalah disampaikan dalam *Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*, Yogyakarta, 17 maret 2016.

- Ismawati, N., Nurwantoro dan Y. B. Pramono. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3):89-93.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Foods and Food Product 3rd ed.* D. Van Nostrand Company Inc., New York.
- Koswara, Sutrisno. 2006. *Teknologi Modifikasi Pati*. E-book Pangan.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. Nisperos-Carriedo. 2002. *Edible coatings and Films to Improve Food Quality*. CRC Press, LLC.
- 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.
- Lathifa, H. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Marpaung, D. A., B. Susilo, dan B. D. Argo. 2015. Pengaruh penambahan konsentrasi cmc dan lama pencelupan pada proses *edible coating* terhadap sifat fisik anggur merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(1):67-73.
- Meyer, L. H. 1982. *Food Chemistry*. The AVI Publishing Company Inc. Westport, University of California.
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi *edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin c pada paprika: preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*. 21(1):68-76.
- Moldao-Martins, M., S. M. Beirao-da-Costa, dan M. L. Beirao-da-Costa. 2003. The effects of *edible coatings* on postharvest quality of the bravo de esmolfe apple. *European Food Research and Technology*. 217(1):325-328.
- Muchtadi, D. 1992. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Mustapa, R., F. Restuhadi, dan R. Efendi. 2017. Pemanfaatan kitosan sebagai bahan dasar pembuatan edible film dari pati ubi jalar kuning. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. 4(2):1-12.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, dan K. Melianda. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (*edible coating*), kalsium klorida, dan kemasan plastik

- terhadap mutu nanas (*Ananas cosmosus* Merr.) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(2):21-27.
- Nasution, R. P., S. Trisnowati, dan E. T. S. Putra. 2013. Pengaruh lama penyinaran ultraviolet-c dan cara pengemasan terhadap mutu buah stroberi (*Fragaria x ananassa* Duchesne) selama penyimpanan. *Vegetalika*. 2(2):87-99.
- Nielsen, S. S. 2003. *Instructor Manual for Food Analysis: Answer to Study Quetions. 3rd Edition*. Kluwer Academic Plenum Publisher, New York.
- Niken, H A., A. Y. Dicky, dan S. Sumarno. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3):57-62.
- Pranawistu, R. Y. 2018. Pengaruh Pemberian Kombinasi Edible Coating Kitosan Dan Alginat Terhadap Umur Simpan Buah Stroberi (*fragaria ananassa*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Pratama, A. A dan R. M. Agatha. 2013. *Penyimpanan Bebuahan Utuh*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah - buahan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Rachmawati, R., M. R. Defiani, dan N. L. Suriani. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin c pada cabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi*. 13(2):36-40.
- Richana, N. dan T. C. Sunarti. 2004. Karakterisasi sifat fisikokimia tepung umbi dan tepung pati dari umbi ganyong, suweg, ubikelapa dan gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1):29-37.
- Rochima, E., E. Fiyanih, E. Afriyanto, I. M. Joni, U. Subhan dan C. Panatarani. 2018. Efek penambahan suspensi nanokitosan pada *edible coating* terhadap aktivitas antibakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21(1):127-136.
- Safaryani, N., S. Haryanti dan E. D. Hastuti. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea* L). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15(2):39-45.
- Santoso, B., A. Marsega, G. Priyanto dan R. Pambayun. 2015. Perbaikan sifat fisik, kimia, dan antibakteri *edible film* berbasis pati ganyong. *Agritech*. 36(4):379-386.
- Santoso, B., Saputra, D dan Pambayun, R. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(3):239-252.

- Saputri, N. R. 2011. Pengelolaan Panen dan Pasca Panen Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch) di Vin's Berry Park Cisarua, Lembang, Jawa Barat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sari, R. N. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung, Lampung.
- Siagian, H., S. Hasibuan, dan Suswati. 2016. Aplikasi benzyl amino purin (BAP) terhadap pertumbuhan dan produksi stroberi (*Fragaria x ananassa* Var *Duchesne*) dari sumber bibit yang berbeda. *Agrotekma*. 1(1):56-68.
- Sjamsiah, Jawiana, S., dan Lismawati. 2017. Karakteristik *edible film* dari pati kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan penambahan gliserol. *Al-Kimia*. 5 (2):181-192.
- Sudarmadji, Slamet, B. Haryono, dan Suhardi. 2011. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Syafutri, M., Pratama, F dan Saputra, D. 2006. Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 17(1): 1-11.
- Thirathumthavorn, D. and S. Charoenrein. 2007. Aging effect on sorbitol-and non-crystallizing sorbitol-plasticized tapioca starch films. *Starch*. 59:493-497.
- Waluyo, B., N. Herlina dan R. Soelistyono. 2016. Kajian iklim mikro pada pola tanam tumpangsari tanaman stroberi (*Fragaria* sp.) dan tanaman selada (*Lactuca sativa*) serta pengaruhnya terhadap pertumbuhan dan hasil kedua tanaman. *Jurnal Produksi Tanaman*. 4(8):667-675.
- Warkoyo, B. Rahardjo, D. W. Marseno, dan J. N. W. Karyadi. 2014. Sifat fisik, mekanik dan barrier edible film berbasis pati umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang diinkorporasi dengan kalium sorbat. *Agritech*. 34(1):72-81.
- Wijoyo, A. F. S. Pranata, dan P. Kianto. 2004. *Karakterisasi Sifat-Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film Pati Ganyong (Canna edulis Kerr.)*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham, dan D. Joyce. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(3):85-93.
- Zahroh, S. U., R. Utami, dan G. J. Manuhara. 2016. Penggunaan kertas aktif berbasis oleoresin ampas jahe emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) terhadap kualitas buah stroberi (*fragaria* x *ananassa*) selama penyimpanan. *Journal of Sustainable Agriculture*. 31(1):59-70.