

## DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, R. B. K., Nuhartadi, E., & Bukhori A. 2012. Pengaruh gliserol terhadap karakteristik *edible film* berbahan dasar tepung jali (*Coix lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2).
- Anggaraini, 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). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(1): 1-8.
- Ardasania I. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol pada Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Serta Lama Pencelupan Dalam *Edible Coating* Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.). *Skripsi*. Departemen Biologi Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Baldwin E. A., Hagenmaier R., Krotcha J. M. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality . CRC Press, Ohio, Amerika Serikat.
- 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.
- Dzikriansyah, M. F. 2017. Analisa Pengaruh Jarak Nozzle dan Tekanan Udara Pada Pelapisan dengan Metode *Air Spray* Terhadap Sifat Magnetik Komposit Barium Heksaferrit/Polianilin. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh November, Surabaya.
- Fagundes, C., Moraes K., Perez-Gago M.B., Palou L., Maraschin M., & Monteiro A.R. 2015. Effect of active modified atmosphere and cold storage on the postharvest quality of cherry tomatoes. *Journal Postharvest Biology and Technology* 109: 73-81.
- Hochmuth, R., Davis, L. L., Laughlin, W., Sargent, S., Berry, A. & Simonne, E. 2004. The effect of abscisic acid (VBC-30025) on the acceleration of ripening of bell pepper. North Florida Research and Education Center, Suwannee Valley, Florida, USA.

- Harun, N., Efendi, R., Hasibuan, S. H. 2012. Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*, Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau, Riau.
- Hutama, T. S. 2019. Optimasi Variasi diameter *nozzle*, tekanan udara, dan suhu pengeringan pada pelapisan baja st.37 menggunakan metode response surface. *Jurnal SIMETRIS*. 10(2).
- 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.
- Kumar S., & Bhatnagar T. 2014. Studies to enhance the shelf life of fruits using Aloe vera based herbal coating: A Review, *Noida Int. Uni.*, Greater Noida, and U.P.
- Lim, C. S., Kang, S. M. & Cho J. L. 2007. Bell pepper (*Capsicum annuum* L.) fruits are susceptible to chilling injury at the breaker stage of ripeness. *Hortscience*. 42(7): 1659-1664.
- Masruroh, H., Fauzi, A.F., Anggrayni D. & Paramita V. 2015. Pengaruh penambahan *xhantan gum* dalam aplikasi teknologi *edible coating* aloe vera untuk mempertahankan mutu tomat (*Solanum lycopersicum*) menggunakan metode *spray*. *Prosiding SNST*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Muchtadi, T.R. 1992. Teknologi proses pengolahan pangan. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor, Bogor.
- Nasrin, T., A., A., Rahman, M. A., Islam, M. N. Arifin, M. S. & Akter, L. 2018. Effect of edible coating on postharvest quality of bell pepper at ambient storage. *Bull. Inst. Trop. Agr., Kyushu Univ.*, 41: 73-83
- 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)
- Niken, A.H., & Adepristian, D., Y. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3). 57-62.
- Pathare, P. B., & Opara U. L. 2013. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods : a review. *Food Bioprocess Technol* (2013), 6:36–60

- Prayudi, B. 2010. Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Rachmawati, M. 2010. Pelapisan chitosan pada buah salak pondoh (*Salacca edulis reinw.*) sebagai upaya memperpanjang umur simpan dan kajian sifat fisiknya selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(2):45-49.
- Radhiyatullah, A., Indriani, N. M., & Hendra, M. S. G. 2009 Pengaruh berat pati dan volume plasticizer gliserol terhadap karakteristik film bioplastik pati kentang. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(3)
- Rahmawati, R., Defiani, M. R., Suriani, N. L. 2009. pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C pada cabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). *Jurnal Biologi XIII*, (2) : 36 – 40
- Santoso B., Pratama F., Hamzah B., Pambayun R. 2015.karakteristik fisik dan kimia pati ganyong dan gadung Termodifikasi metode ikatan silang. *AGRITECH*, 35(3)
- Saputra, E., Santosa, & Andasuryani. 2016. Aplikasi kinetin untuk memperpanjang umur simpan cabai merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2).
- Sembiring, Naomi. N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Tesis*. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Smirnoff N. 2013. Ascorbic acid: metabolism and function of a multifaceted molecule. *Current Opinion in Plant Biology* 2000, 3:229-235.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, 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.
- Taksinamanee A., Srilaong V., Uthairatanakij A. & Kanlayanarat S. 2006. Effect of hydro-cooling combine with packing method on enzymatic antioxidant activity and some physical changes in red hot chilli cv. „Superhot“. *Acta Hort*. 712

- Taufik, M. 2011. Analisis pendapatan usaha tani dan penanganan pascapanen cabai merah. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(2).
- Vicente A.R., Carlos P., Laura L., Pedro MC, Gustavo A, Martinez dan Alicia RC. 2005. UV-C Treatments reduce decay, retain quality and alleviate chilling injury in pepper. *Postharvest Biology and Technology* 35: 69-78.
- Widaningrum, Miskiyah, Winarti C. *Edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan antimikroba minyak sereh pada paprika: preferensi konsumen dan mutu vitamin C. *AGRITECH*, 35(1) : 53 – 60
- Wills, R., B. McGlasson, D. Graham, dan D. Joyce. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th. UNSW Press.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yulianti, R., & Ginting, E. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Penelitian pertanian tanaman pangan* 31(2).