

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U., E. Darmawati., N.R. Refilia. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 19(2):104-110.
- Arifin, H. Radiani., I.S. Setiasih., J.S. Hamdani. 2016. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (1):6-9.
- Ayranci, E. dan Tunc, D.S. 2004. The Effect of Edible Coating on Water and Vitamin C Loss of Apricot (*Armeniaca vulgaris* Lam.) and Green Peppers (*Capsicum annum* L.). *Food Chemistry*. 87:339-342.
- Dhyan, C., S.H. Sumarlan., B. Susilo. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 2(1):79-90.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hlm. 51.
- Hidayah, N.N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans UV-Vis. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Iflah, T., Sutrisno, dan Titi. 2012. Pengaruh Kemasan *Starch-Based Plastics* (Bioplastik) terhadap Mutu Tomat dan Paprika Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 22(3):189-197.
- Lin, D. dan Zhao, Z. 2007. Innovations In The Development and Application of Edible Coatings For Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 6: 60-68.
- Miller, W.R., D.L. Spalding, and L.A. Risse. 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 Hortic. Soc.* 96:347-350.
- 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.

- Moekasan, T. K., L. Prabaningrum., N. Gunadi. 2008. *Budidaya Paprika di dalam Rumah Kasa Berdasarkan Konsepsi Pengendalian Hama Terpadu (PHT)*. Balitsa. Lembang.
- Mudyantini, W., E. Anggarwulan., dan P. Rahayu. 2015. Penghambatan Pemasakan Buah Srikaya (*Annona squamosa* L.) Dengan Suhu Rendah dan Pelapisan Kitosan. *AGRIC*. 27(1-2):23-29.
- Nurchahya, H. 2013. *Panduan Budidaya Paprika di Berbagai Media Tanam Sukses Usaha Tani si Manis Pedas Bergizi Tinggi*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta. Hlm. 167.
- Olivas, G.I., D.S. Mattinson., Barbosa C'anovas., and G.V. 2007. Alginate Coatings for Reservation of Minimally Processed Gala Apples. *Postharvest Biol. Technology*. 45:89-96.
- Rachmawati, A.K. 2009. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*. Merr) Untuk Pembuatan *Edible Film*. *Skripsi*. Universitas Negeri Sebelas Maret. Surakarta.
- Roiyana, M., M. Izzati., dan E. Prihastanti. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokolloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 10(2):40-50.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1):1-6.
- Sa'adah, K., B. Susilo., dan R. Yulianingsih. 2015. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Pengemasan Terhadap Karakteristik Buah Mangga Apel (*Mangifera indica* L.) selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3(3):364-371.
- Sabarisman, I., E.N. Suyatma., U. Ahmad., dan M.F. Taqi. 2015. Aplikasi Nanocoating Berbasis Pektin dan Nano Partikel ZnO Untuk Mempertahankan Kesegaran Salak Pondoh. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(1):50-56.
- Sari, R.N., D.D. Novita., dan C. Sugianti. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Lampung*. 4(4):305-314.
- Sinaga, R.M. 1984. Penelitian Mutu Fisis Buah Beberapa Varietas Tomat. *Buletin Penelitian Hortikultura*. 11(4):32-37.

- Siswadi. 2007. Penanganan Pasca Panen Buah-buahan dan Sayuran. *Jurnal Inovasi Pertanian*. 6(1):68-71.
- Sitorus, R., K. Terip., dan L. Zulkifli. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(1): 37–46.
- Surhaini, dan Indriyani. 2009. Pengaruh Jenis Plastik dan Cara Kemasan terhadap Mutu Tomat Selama dalam Pemasaran. *Jurnal Agronomi*. 13(2):44–50.
- Wahjono, E. dan Kusnandar. 2002. *Mengebunkan Lidah Buaya Secara Intensif*. Agromedia Pustaka. Jakarta. Hlm. 61.
- Widaningrum., Miskiyah., dan C. Winarti. 2015. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Vitamin C. *Agritech*. 35(1):53-60.
- Widjanarko, B. 2012. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Universitas Brawijaya Press. Malang. Hlm. 268.