

DAFTAR PUSTAKA

- Alesandra, Y. & Nurlina. 2014. Aplikasi edible coating dari pektin jeruk songhi Pontianak (*Citrus nobillis var Microcarpa*) pada penyimpanan buah tomat. *JKK*, 3(4):11-20.
- Alhassan, N. & Abdul-Rahaman, A. 2014. Technology and application of edible coatings for reduction of losses and extension of shelf life of cantaloupe melon fruits. *International Journal of Scientific and Technology Reserach*, 3 (11): 241–246.
- Alothman, M., Bath R., Kaur B., Fazillah A., & Karim A.A. 2010. Ozone-induced changes of antioxidant capacity of freshcut tropical fruits. *J. Innovative Food Sci. Emerging Technol*, 11(4): 666-671.
- Anandito, R., Katri, B., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. 2012. Pengaruh gliserol terhadap karakteristik edible film berbahan dasar tepung jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 342-343.
- Antoniolli, L.R., Benedetti B.C., Sigrist J.M.M. & Silveira. 2007. Quality evaluation of fresh-cut ‘Pérola’ pineapple stored in controlled atmosphere. *Ciênc. Technol. Aliment Camp.* 27(2): 530–534.
- Apriliani, A., Sukarsa, S., & Hidayah, H. A. 2014. Kajian etnobotani tumbuhan sebagai bahan tambahan pangan secara tradisional oleh masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica*, 1(1)76-84.
- Apriyanti, A.F., Mahatmanti, F.W., & Sugiyo, W. 2013. Kajian sifat fisik mekanik dan antibakteri plastik kitosan termodifikasi gliserol. *Journal of Chemical Science*, 2(2)148-153.
- Ashaye, O.A., Taiwi O.O., & Adegoke G.O. 2006. Effect of local perservatives (*Aframomum danielli*) on the chemical and sensory properties of stored warakanshi. *Afri. J. Agric. Res*, 10-16.
- Badan Standar Nasional. 1992. (SNI 2897: 1992). Metode Pengujian Cemarkan Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible coatings for fresh fruits and vegetables : past, present, and future. Dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), Edible coatings and films to improve food quality. *Technomic Publishing Company Inc., Lancaster Pennsylvania*, p. 25-64.
- BAM-FDA. 2001. *Bacteriological Analytical Manual*. Food and Drug Administration.

- Budijanto, S. A., Silalahi, B. E., & Murdiati, W. 2010. Penentuan Umur Simpan Seasoning Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT) dengan Pendekatan Kadar Air Kritis. *J.Teknologi Pertanian*, 1(2):71-77.
- Broto, W., Suyanti, & Syaifullah. 1996. Teknik pengemasan buah nenas dalam kemasan karton untuk mempertahankan mutu segarnya. *Jurnal Hortikultura*, 6(3) 287–302.
- Cahyana, H., Christwardana, M. & Rokhati, N. 2012. Pengaruh *coating* alginate-chitosan terhadap pertumbuhan mikroba pada buah melon kupasan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1):175–178.
- Christina, M. 2017. Pengaruh suhu penyimpanan dan lama pencelupan *edible coating* berbasis *nata de coco* terhadap karakteristik buah potong melon (*Cucumia melo L.*). *Skripsi*. Program Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.
- Christian, J. H. B. 1980. Reduced Water Activity. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, Baird-Parker, F.L. Brian, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts (Eds.). *Microbial Ecology of Foods*. Academic Press, New York.
- Darmajana. 2017. Pengaruh pelapisan dapat dimakan dari karagenan terhadap Mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Jurnal agritech*, 280-287.
- Dedy, S.A. & Indriyati. 2018. Pengaruh proses jumlah pelapisan dan suhu penyimpanan terhadap karakteristik buah potong pepaya (*Carica Papaya L.*) yang dilapisi *edible* berbasis *nata de coco*. *Artikel ilmiah*. Teknologi Pangan Universitas Pasundan, Bandung.
- Donhowe-Irene, G. & Fennema, O. 1994. Edible Films and Coatings : Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods. Dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. *Technomic Publishing Company Inc.*, Lancaster Pennsylvania, p. 1-24.
- Fardiaz, S. 2004. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Fasajiro S.B., Ashayi O.A., Adoela A., & Samuel F.O. 2005. Chemical and storability of fruit flavoured (*Hibiscus sabdariffa*). drinks. *World J. Agric. Sci*, 165-168.
- Gennadios, A. & Weller, C. L. 1990. Edible film and coatings from wheat and corn protein. *Jurnal Food Technology*, 44(10): 63.
- George, M. 2007. Pineapple. <http://.whfoods.com/genpage.php/tname=foodspice&dbid=34> (Diakses tanggal 12 Juni 2019).

- González-Aquilar, G.A., Ruiz-Cruz S., Cruz-Valenzuela R., Rodriguez-Félix A. & Wang C.Y. 2004. Physiological and quality changes of fresh-cut pineapple treated with anti browning agents. *LWT-Food Sci. Technol*, 369–376.
- Hajare, S., Dolane V., Shasidar R., Saroj S.S., Sharma A. & Bandekar. 2006. Radiation processing of minimally processed pineapple *Ananas comosus*: Effect on nutritional and sensory quality. *J. Food Sci*, 501–505.
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia*. ITB, Bandung
- Harnanik. 2012. Perbaikan mutu pengolahan nanas dengan teknologi olahan minimal dan peluang aplikasinya di Indonesia. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatra Selatan.
- Hartanto, R. & Sianturi, C. 2008. Perubahan kimia, fisika dan lama simpan buah pisang muli dalam penyimpanan atmosfer pasif. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Universitas Lampung*, 17-18 November 2008. Hlm. IX-107—IX-115
- Hossain, M.A. & Rahman, M.M.A. 2011. Total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of tropical fruit pineapple. *Food Res. Int*, 672–676
- Kaemba, A., Edi, S., & Christine, F. M. 2017. Karakteristik fisiko-kimia dan aktivitas antioksidan beras analog dari sagu baruk (*Arenga microcarpha*) dan ubi jalar ungu (*Iphomea batatas L. Poiret*). *J. Ilmu Pangan dan Teknologi Pangan*, 5(1).
- Komara, A. & Retno, W. 2013. Pengaruh konsentrasi kalsium klorida (CaCl₂) dan suhu penyimpanan terhadap mutu dan lama simpan nanas terolah minimal. *Jurnal Agrosiwati*, 24.
- Krochta, J.M., Baldwin, E. A. & Nisperos Carriedo, M.O. 2002. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. *Lancaster Pa*. Techomic Publishing.
- Laleh, G.H., H. Frydoonfar., R. Heidary., R. Jameei, and S. Zare. 2006. The effect of light, temperature, pH and species on stability of anthocyanin pigments in four *Berberis* species. *Pakistan Journal of Nutrition*, 5(1):90-92
- Lathif H. 2013. Pengaruh jenis pati sebagai bahan *edible coating* dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah tomat. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Lazano, J.E. 2006. *Fruit Manufacturing: Scientific Basis, Engineering Properties, and Deteriorative Reaction of Technological Important*. SpringerScience.
- Lin, D. & Zhao, Y. 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*, 60-75.

- Mourtzinou I., DP. Makris., K. Yannakopoulou., N. Klogeropoulos., I. Michali, & V.T. Karathanos. 2008. Thermal stability of anthocyanin extract of *Hibiscus sabdariffa* L. in the presence of β -cyclodextrin. *Journal Agric Food Chem*, 10303-10310.
- M, J., Fiz dan Rizky. 2003. Nenas perlu industry hilir untuk meraih peluang. *Hortikultura*, 2 (3) : 24-26.
- Mamahit, J.M.E. 2008. Biologi kutu putih *dysmicoccus brevipis cockerel* (Hemiptera:Pseudococcidae) pada tanaman nenas dan kencur. *Buletin Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 19(2): 164-173.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as food additives*. Academic Press. New York
- Martínez-Ferrer, B., C. Chaparro, M., Harper, F. & Pérez-Muñoz. 2002. Modified atmosphere packaging of minimally processed mango and pineapple fruits. *J. Food Sci*, 3365–3371.
- Marrero, A. & Kader, A.A. 2006. Optimal temperature and modified atmosphere for keeping quality of fresh cut pineapple. *J. Postharvest Biol. Technol*, 163-168.
- Martorejo, T. 2009. *Ilmu Penyakit Pasca Panen*. PT. Bumi Angkasa, Jakarta.
- Maryani & Kristiana. 2005. Khasiat dan manfaat rosella. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Mohamad, O., Mohd. N, B., Abdul Rahman, M. & Herman, S. (2002). Roselle: A new crop in Malaysia. *Buletin PGM Dec 2002*, p, 12-13.
- Muchtadi, T.R. 1992. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Depdikbud PAU Pangan dan Gizi. IPB, Bogor.
- Muin, R., Anggraini, D. & Malau, F. 2017. Karakteristik fisik dan antimikroba *edible film* dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunyit putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3): 191-198.
- Mukaromah, U., Sri, H.S. & Siti A. 2010. Kadar vitamin C, mutu fisik, pH dan mutu organoleptik sirup rosela (*Hibiscus Sabdariffa*, L) berdasarkan cara ekstraksi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 1(1).
- Mulyadi. 2015. Pemanfaatan nanas (*Ananas comosus* L.) subgrade sebagai *fruit leather* nanas guna mendukung Pengembangan agroindustri diKediri: Kajian penambahan karagenan dan sorbitol. *Jurnal Agroteknologi*, 9(2).
- Nisperos-Carriedo, M. O., Baldwin, E. A. & Shaw, P. E. 1992. *Development of edible coating for extending postharvest life of selected fruit and vegetable*, proc. Fla. State Hort., Soc. In: Krochta J. M, E.A Baldwin, and Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible coating and film to improve food quality*, Technomic Publ. Co. Inc., Lancaster Basel.

- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible coatings and films based on polysaccharides*. Di dalam: Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan NisperosCarriedo, M.O. (Eds), *Edible coatings and films to improve food quality*. Technomic Publishing Company Inc., Lancaster Pennsylvania, p. 305-335.
- Noureddini, H., & Medikonduru. 1997. Glycerolysis of fat and methyl ester. *J. AM. Oil. Chem. Soc*, 74: 419-421.
- Nurhayati, Hanum, T., Rangga, A. & Husniati (2014). Optimasi pelapisan kitosan untuk meningkatkan masa simpan produk buah-buahan segar potong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 19(2): 161–178.
- Ozela, E.F., P.C. Stringheta, & M.C. Chauca. 2007. Stability of anthocyanin in spinach fine *Basella rubra* fruit. *Ciencia Investigacion Agraria*, 115-120.
- Pangabean, Y. 2010. Pengaruh *edible film* kitosan terhadap umur simpan mutu buah nenas (*Ananas comosus* L. Merr) segar terolah minimal selama penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Skrpsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pelczar, M.J. & Chan, E.C.S. 2007. *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. Terjemahan Hadioetomo R.S., Imas T., Tjitrosomo S.S. Indonesia Pr, Jakarta (ID).
- Perera, C.O. 2007. Minimal processing of fruits and vegetables. Di dalam : Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 137-150.
- Purbowati, I.S.M. 2018. Aktivitas antibakteri senyawa fenolik ekstrak rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) yang dihasilkan dari beberapa variasi metode dan lama pengeringan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(1):19-27.
- Purwanti, Y. 2017. Optimasi ekstraksi senyawa antosianin kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) berbantu gelombang mikro (*Microwave Assisted Extraction*). *Skrpsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian. 2016. *Komoditas pertanian sub sektor hortikultura*. Kementrian Pertanian.
- Richa. Y. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal dari ekstrak petroleum eter, etil asetat, dan etanol rhizoma binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore Steen) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Skrpsi*. UMS. Surakarta.
- Ririn, R. 2019. Kajian ekstrak daun blimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) sebagai antibakteri pada *edible coating* untuk memperpanjang umur simpan buah

- Tomat (*lycopersium esculentum*). *Skripsi*. Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, UMY, Yogyakarta.
- Rocculi, P., Coci, E., Romani, S., Sacchetti & Rosa, M.D. 2009. Effect of MCP treatment and N2O MAP on physiological and quality changes of fresh cut pineapple. *J. Postharvest Biol. Technol*, 371-377.
- Ruspita, A. 2007. Pengaruh pelapisan khitosan dan pelilinan terhadap kualitas dan Daya Simpan (*Ananas comosus L. Merr*) pada Suhu Kamar dan Suhu 15°C. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, IPB, Bogor.
- Sabari. 2006. Tingkat kematangan panen buah nenas sampit untuk konsumsi segar dan selai. *J.Hort*, 16(3):258-266.
- Sanchez-Moreno, S., De Pa scual-Teresa, B., De Ancos & Cano, M.P. 2006. *Nutritional values of fruit*. In Y.H. Hui (Ed). *Handbook of Fruit and Fruit Processing*. Blackwell Publishing. pp. 30-34.
- Santoso, B.H. 1998. *Toga 2: Tanaman Obat Keluarga*. Kanisius. Yogyakarta.
- Santoso, B., Saputra, D. & Pambayun, R. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(3): 239–244.
- Sarifudin, A., Ekafitri, R. & Mayasti, N.K.I. 2015. Evaluasi mutu fisikokimia dan organoleptik modifikasi kue satu berbasis tepung pisang. *Jurnal Hasil Penelitian Industri*, 28(2): 95–103.
- Suhardjo. 1992. Kajian fenomena kemanisan buah (*Malussy Ivestris*) kultivar Rome beauty (*Desertasi*). Program Pascasarjana, IPB, Bogor.
- Suwandi, T. 2012. Pemberian ekstrak kelopak bunga rosella menurunkan malondialdehid pada tikus yang diberi minyak jelantah. *Tesis*. Program Studi Ilmu Biometrik Universitas Ubayana, Denpasar.
- Tee. P.L., S. Yusof., S. Mohamed., N.A. Umar, & M.M. Noordin. 2002. Effect roselle (*Hibiscus sabdariffa*) on serum lipid of spraque dawley rats. *Journal Nutrition and Food Science*, 32(5): 2-4
- Thomson, A.K. 2003. *Fruit dan Vegetables: Harvesting, Handling and Storage*. Second ed. Blackwell Publishing. Ltd. 308 pp.
- Widyanto, P.S. & Nelistya, A. 2008. *Rosela*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Wiersema, S.G. 1989. *Storage Requirements for Potato Tubers*. *Inrenational Potato Center (CIP)*, Bangkok, Thailand. 9 p.

- Wills, RH.,TH. Lee, D., Graham, & Glasson, EG.1981.*Postharvest An Interoduction To The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. NSW University Press, Australia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G, & Wirakartakusumah M. A. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. PT. Garamedia, Jakarta.
- Winda, Y.P. 2010. Pengaruh *Edible Coating* Kitosan Terhadap Umur Simpan Mutu Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) Segar Terolah Minimal Selama Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.