

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L.H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintesis*. Bandung : Alfabeta.
- Aini, N, M. Gardjito, dan A Murdiati. 2001. Mikrokapsulasi  $\beta$ -Karoten Ekstrak Labu Kuning dengan Enkapsulan Protein Whey dan Karbohidrat. *Majalah Ilmiah*. ISSN : 0126-2475(1)/Th.XXVIII Edisi Maret 2002:1-3.
- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggarini, D., N. Hidayat dan A.F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku Edible *Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Industria*. Universitas Brawijaya. 5(1): 1-12.
- Apriyantono,A , Dedi Fardiaz, Ni Luh Puspitasari, Sedarnawati, Slamet Budiyanto. 1989. *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*. Bogor. IPB.
- Arya. 2012. Mekanisme Antimikroba. *Online*. [http://aryaulilalbab-fkm12.web.unair.ac.id/artikel\\_detail-61973-Teknologi%20Antimikroba.html](http://aryaulilalbab-fkm12.web.unair.ac.id/artikel_detail-61973-Teknologi%20Antimikroba.html) Akses pada 10 oktober 2016.
- Bakan, J.A. 1996. *Mikroenkapsulasi dalam Rachman, L, Lieberman, HA, Kanigs J.L(ed) . Teori dan Praktek Farmasi Industri*. UI-Press. Jakarta. Hal 861-892.
- Bird, T. 1994. *Kimia Fisik untuk Universitas*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Donhowe, I.G. dan O.R. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings. Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Herawati, H. 2012. Teknologi Proses Produksi Food Ingredient dari Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Litbang Pertanian*, Bogor.
- Ingemar, V.J. 1988. *A Granulate Containing Gamma Linoleic Acid, Eciosa Pentaenoicacid, and/or Docosa Hexaenoicacid*. The Method for Its Manufacturing. Its Use in Edible Product and Tablet Containing It. Patent Cooperation Teaty
- Istianto, T. 2008. Efektifitas Antimikroba Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan): Pengaruh Bagian-bagian Tanaman Kecombrang terhadap Bakteri

- Patogen Pangan dan Kapang Salak. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan). 61 hal.
- Kester, J.J. and O.R. Fennema. 1986. *Edible Films and Coatings : A Review*, J. Food Tech., 51.
- Lieberman, E.R., dan S.G. Gilbert. 1973. *Gas Permeation Of Collagen Films As Affected By Cross-Linkage, Moisture, And Plasticizer Content*. J. Polymer Sci. 41:33-43.
- Miskiyah, C Winarti dan W Broto. 2010. Kontaminasi mikotoksin pada buah segar dan produk olahannya serta penanganannya. *Jurnal Litbang Pertanian* 29 (3) : 79-85.
- Nandani, U. 2013. Pengaruh Bentuk dan Konsentrasi Pengawet Alami Buah Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologis, dan Sensoris Nugget Ayam. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan).
- Naufalin, R., Jenie, B.S.L., Kusnandar, F., Sudarwanto, M dan S.R. Herastuti. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri pathogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16 (2) : 119-125.
- Naufalin, R., B.S.L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto, dan S.R. Herastuti. 2006. Effects of pH, NaCl and heating on the antibacterial stability of kecombrang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 17 ( 3).
- Naufalin, R., S.R. Herastuti, Yanto, T dan Erminawati. 2009. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R., S.R. Herastuti. dan T. Yanto. 2010. Formulasi dan Produksi Pengawet alami Estrak Kecombrang. *Laporan Hibah Kompetensi Tahun II*. DP2M Dikti.
- Naufalin, R dan S.R. Herastuti. 2010. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) selama penyimpanan. *Jurnal Seminar Nasional membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal*. Surakarta.
- Naufalin,R dan Astuti. S.D, dan R. Wicaksono. 2011. Produksi *coating* antimikroba berbasis lili alami dan komposit pati dengan senyawa

- antimikroba ekstrak limbah daun tembakau. *Jurnal Litbang Jawa Tengah* 9 (2) : 160-172.
- Naufalin, R dan S.R. Herastuti. 2012. Bubuk kecombrang (*Nicolaia speciosa*) sebagai pengawet alami pada bakso ikan tenggiri. *Jurnal Agricola II* (2) : 124-147.
- Naufalin, R., dan S.R. Herastuti. 2012. *Pengawet alami Pada Produk Pangan*. UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. 132 hal.
- Naufalin, R. 2013. Aktivitas antimikroba formula kulit buah kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) sebagai pengawet alami pangan. *Jurnal Seminar Nasional PATPI 2013*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Ningtyas, R. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Daun Kecombrang Sebagai Pengawet Alami Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Program Studi Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta. 70 Hal.
- Poppe, J, 1999. Gelatin. *In: Imeson A. (eds). Pp 145-167: Thickening and gelling agents for food*. 2<sup>nd</sup> edition. Aspen Publisher, Inc. Maryland. 320 p.
- Putri, S.K. 2014. Aplikasi Formula CMC – Ekstrak Kecombrang sebagai *Coating* Salak Pondoh untuk Meningkatkan Masa Simpan : Kajian Komparatif dari Tangkai dan Bunga Kecombrang. *Skripsi*. Univesitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rahayu, W. P. 2000. Aktivitas antimikrobia bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri patogen dan perusak. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan IX(2) : 25 – 28*.
- Syamsuhidayat, S.S. dan Hutapea, J.R. 2000. *Inventaris Tanaman Obat Indonesia (I) Jilid 1*. Badan Penelitian dan Pengembangan. Departemen Kesehatan RI. Jakarta. 167 hal.
- Setiyani, T. 2011. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Buah kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*): Pengaruh Jenis, Bagian Buah, dan Konsentrasi Ekstrak Buah Kecombrang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. (Tidak dipublikasikan). 83 hal.
- Setyaningsih, D., Apriyantono A, dan P.S. Maya. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. PT Penerbit IPB Press, Bogor.
- Sudarmadji, S. 2010. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty Yogyakarta.

- Sudarminto, S., Yuwono dan Tri Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian.
- Tampubolon, O.T., S. Suhatsyah, dan S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kandungan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) dalam Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Triwarsita, W.S.A., W. Atmaka, dan D.R.A Muhammad. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gliserol Sebagai *Plasticizer* Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains* 2(1) : 124.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.