

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, K. 2007. Pengaruh Metode *Blanching* dan Pencelupan Dalam Lemak Jenuh Terhadap Kualitas *French Fries* Kentang Varietas Hertha dan Granola. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto (Tidak Dipublikasikan).
- Anggraeni, N. T, dan F. Abdul. 2013. Sistem Identifikasi Jenis Cabai (*Capsicum annum* L.) Menggunakan Metode Klasifikasi *City Block Distance*. *Jurnal Sarjana Informatika* 1(2): 409-418.
- Ardasania, I. 2014. Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol pada Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) serta Lama Pencelupan dalam *Edible Coating* terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Antoro, E.D. 1995. *Skrining fitokimia rimpang Nicolaia speciosa* Horan secara Mikrokimiawi Kromatografi Lapis Tipis dan Spektrofotometri UV . FF-UGM, Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI-01-3549-1994*. Tepung Tapioka. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Biro Pusat Statistik. 1993. *Statistik Indonesia*. Biro Pusat Statistik Indonesia, Jakarta.
- Bourtoom, T. 2008. Edible films and Coatings: Characteristics and Properties. *International Food Research Journal* 15(3): 237-248.
- Damongilala, L.J. 2009. Kadar Air dan Total Bakteri pada Ikan Roa (*Hemirhampus* sp.) Asap dengan Metode Pencucian Bahan Baku Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains* 9(2): 190-198.
- Deptan. 2004. *Buletin Teknopro Holtikultura*. Edisi 65. Departemen Pertanian, Jakarta.
- Dwidjoseputro. 1986. *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Pati Tapioka. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian* 3(2): 99-106.
- Hastuti, D., dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Jurnal Medagro* 3(1): 39-48.

- Hidayat, S. dan J.R. Hutapea. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Huda, W. N., Windi A, dan N. Edhi. 2013. Kajian Karakteristik Fisik dan Kimia Gelatin Ekstrak Tulang Kaki Ayam (*Gallus gallus bankiva*) dengan Variasi Lama Perendaman dan Konsentrasi asam. *Jurnal Teknosains Pangan* 2(3): 70-75.
- Hwa, L., Natalia S., Happy C., dan N. Isnaini. 2009. Pengaruh *Edible Coating* terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*. ISBN, Bandung.
- Ibrahim dan Setyowati. (1999). Etlingera Giseke. In: de Guzman, C., G., & Siemonsma, J., S. (Editors): *Plant Resources of South-East Asia No 13, Spices*. Backhuys Publishers. Leiden University, Holland.
- Krochta, J.M., Elisabeth A.B, and O.N.C. Myrna. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publ. Co. Inc. Pennsylvania, USA.
- Krochta, J.W. and C. De Mulder-Johnson. 1997. Edible and Biodegradable Polymer Film: Challenges and Opportunities. *J. Food Tech* 51(2): 61-74.
- Lamona, A. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan Suhu Rendah Terhadap Perubahan Kualitas Cabai Merah Keriting Segar. *Technical Paper* 3(2):145-152.
- Lin, D. dan Y. Zhao. 2007. Innovations in the development and application of edible coatings for freshand minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Reviews In Foods Science and Food Safety* 6: 60-75.
- Madigan, M. T., Martinko J. M, and J. Parker. 2003. *Brock Biology of Microorganism*, 10th ed., Prentice Hall, New Jersey.
- Martoredjo, T. 2009. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Masruroh, H., Fauzi A. F, Anggryani S. D, dan V. Paramita. 2013. Pengaruh Penambahan Xanthan Gum dalam Aplikasi Teknologi *Edible Coating Aloe vera* untuk Mempertahankan Mutu Tomat (*Solanum lycopersicum*) Menggunakan Metode *Spray*. *Prosiding SNST IV 2013* ISBN 978-602-99334-2-0. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultra* 21(1): 68-76.

- Moekasan, T. K., Prabaningrum L., dan M. L. Ratnawati. 2005. *Penerapan PHT pada Sistem Tanam Tumpanggilir Bawang Merah dan Cabai*. Monografi No. 19. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Lembang. 44 hlm.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. PAU. IPB, Bogor.
- Muchtadi, D. 2000. *Sayur-Sayuran Sumber Serat dan Antioksidan: Mencegah Penyakit Degeneratif*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA. IPB, Bogor.
- Naufalin, R., Jenie B. S. L, Kusnandar F., Sudarwanto M., dan H. S. Rukmini. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) Terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 16(2): 119-125.
- Naufalin, R. 2013. Aktivitas Antimikroba Formula Buah Kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan) sebagai Pengawet Alami Pangan. <https://www.researchgate.net/publication/260336045> diakses pada tanggal 23 Maret 2016.
- Pantastico, B. 1989. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub-tropika (Terjemahan Kamariyani)*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Rachmawati, H., Marbun, E. J, dan J.S. Pamudji. 2011. Pengembangan Formula Tablet Hancur Cepat dari Kompleks Inklusi Ketoprofen dan β -Siklodekstrin, *Majalah Farmasi Indonesia* 22(3): 229-237.
- Rukmana, R. 1996. *Usaha Tani Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius, Yogyakarta.
- Santoso, B. B. dan B. S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universitas Project, Jakarta. 187 hal.
- Saputra, D.S. 2015. Asetilasi β -Siklodekstrin dengan Anhidra Asam Asetat Berkatalis Fe^{3+} -Zeolit Beta. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Setiadi. 2005. *Bertanam Cabai*. Penebar Swadaya, Jakarta. 183 hlm.
- 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.

- Soekarto T. S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.
- Soesanto, L. 2006. *Penyakit Pascapanen Sebuah Pengantar*. Kanisius, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang H, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang H, dan Suhardi. 2003. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta, Yogyakarta.
- Sumpena, U. 2013. Penetapan Kadar Capsaicin Beberapa Jenis Cabe (*Capsicum* sp.) di Indonesia. *Jurnal Penelitian* 9(2): 9-16.
- Sun, Y. 2007. Impact of Supercritical Adsorption Mechanism on Research of Hydrogen Carrier. *Chinese Science Bulletin* 52(8): 1146-1152.
- Tazwir, Diah, L. A, dan R. Peranginaning. 2007. Optimasi Pembuatan Gelatin dari Tulang Ikan Kaci-Kaci (*Plectorhynchus chaetodonoides* Lac.) Menggunakan Berbagai Konsentrasi Asam dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 2(1): 35-43.
- Tucker, G. A., Seymour G.B., and J. E. Taylor. 1993. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall. Hal 83-106, London.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Utami, Y.D. 2008. Pengaruh Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Derivat Selulosa dan Pektin Terhadap Kualitas Keripik Kentang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (Tidak Dipublikasikan).
- Watada, A.E., and B. B. Aulenbach. 1979. Chemical and Sensory Qualities of Fresh Market Tomatoes. *J. Food Sci.* 44(3): 1013-1016.
- Wills, R. B. H., McGlasson B, Graham D, and D. Joyce. 1998. *Postharvest. Introduction to the Physiology and Handling of Fruit, Vegetables and Ornamentals*. 4th ed. University of New South Wales, Sydney.
- Wijana, S., Nurika I, dan E. Habibah. 2009. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek (Pengaruh Asal Gaplek dan Kadar Kaporit yang Digunakan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 10(2): 97-105.

Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.