

## DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, F. Y. dan Sari, A. R. 2012. Penentuan Waktu Panen Optimal dan Perbaikan Teknik Penyimpanan untuk Memperluas Jangkauan Pemasaran Jambu Dalhari (*Syzygium samarangense*). Laporan Penelitian. Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Akamine, E. K., H. Subramanyam., M. B. Bhatti., dan N. Ali. 1986. Petunjuk untuk Pemanenan Hasil dalam Pantastico, E. B. (ed) Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropik dan Subtropik. Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Anonim. 2014. Teknik Cara Budidaya Jambu Air *Eugenia*. <http://budidaya-desa.blogspot.com/2014/08/teknik-cara-budidaya-jambu-air-eugenia.html>. Diakses pada tanggal 20 Mei 2017.
- Arnon, H., Granit, R., Porat, R., Poverenov, E., Atarés, L., Chiralt, A., Carvalho, R.L., Cabral, M.F., Germano, T.A., de Carvalho, W.M., Brasil, I.M., Gallo, M.I., Moura, C.F.H., Lopes, M.M.A., de Miranda, M.R.A., Chen, W., Jin, T.Z., Gurtler, J.B., Geveke, D.J., Fan, X., Gorni, C., Allemand, D., Rossi, D., Mariani, P., Helland, H.S., Leufvén, A., Bengtsson, G.B., Kvalvåg, M., Lea, P., Wold, A., Jin, P., Wang, S.Y., Gao, H., Chen, H., Zheng, Y., Wang, C.Y., Kerch, G., Lante, A., Tinello, F., Nicoletto, M., Oms-Oliu, G., Soliva-fortuny, R.C., Martín-belloso, O., Raybaudi-Massilia, R.M., Mosqueda-Melgar, J., Martín-belloso, O., Rojas-Grau, M.A., Raybaudi-Massilia, R.M., Soliva-fortuny, R.C., Avena-Bustillos, R.J., McHugh, T.H., Martin-Belloso, O., Salinas-roca, B., Soliva-fortuny, R.C., Welti-chanes, J., Martín-belloso, O., Sanchís, E., González, S., Ghidelli, C., Sheth, C.C., Mateos, M., Palou, L., Pérez-gago, M.B., Tzamalís, P., Panagiotakos, D., Drosinos, E.H. 2016. Combined Effect of Pulsed Light, *Edible Coating* and Malic Acid Dipping to Improve Fresh-Cut Mango Safety and Quality. *Food Control* 66 (2009). doi:10.1016/j.ifset.2015.12.029
- Badan Pembangunan Pedesaan Nasional. 2005. Jambu Dalhari. Bappenas. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Statistik Produksi Tanaman Buah-buahan. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. 2008. Menurunkan Kontaminasi Mikroba pada Buah dan Sayuran Segar. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Vol. 30 (6). Bogor.
- Baldwin, E. A., Krochta, J. M., and M. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Penyaluts and Films to Improve Food Quality. Technomic Publ. Co. Inc. Lancaster.

- Baldwin, E. A. 1999. Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future. Lancaster. Technomic Publ. Co. Inc.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, Water Stress and Gas Exchange in J. Weichmann (Ed). Postharvest Physiology of Vegetables. p 113-170. Marcel Dekker. Inc. New York.
- Budi, S., dan Gatut, S. 2010. Penentuan Umur Petik dan Pelapisan Lilin sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Pondoh selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Buana Sains Vol. 10 (1) : 93-100.
- Campos, C.A., Gerschenson, L.N., Flores, S.K. 2011. Development of Edible Films and Coatings with Antimicrobial Activity. Food Bioprocess Technol. 4, 849–875. doi:10.1007/s11947-010-0434-1
- Chiabrando, V., Giacalone, G. 2015. Paper Effects of Alginate Edible Coating on Quality and Antioxidant Properties in Sweet Cherry during Postharvest Storage. Italy J. Food Sci. 27, 173–180
- Cisneros-Zevallos, L., Krochta, J.M. 2005. Internal Modified Atmospheres of Coated Fresh Fruits and Vegetables. Understanding Relative Humidity Effects. Innov. Food Packag. 67, 173–184. doi:10.1016/B978-012311632-1/50043-7
- Cowan, M. M. 1999. Plant Products as Antimicrobial Agents. Clinical Microbiology Review. 12 : 564-582.
- Darwis, S. N. 1992. Potensi Sirih (*Piper betle* L.) sebagai Tanaman Obat. Warta Tumbuhan Obat Indonesia. 1(1) : 9-11.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Hartuti, N. 2006. Penanganan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung
- Hermawan, A. 2007. Pengaruh Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan Metode Difusi Disk. Artikel Ilmiah. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga. Surabaya.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Jilid I dan II (Terj. Badan Litbang Kehutanan). Cetakan I Koperasi Karyawan. Departemen Kehutanan. Jakarta Pusat.

- Hidayat, T., Supriyadi, S., & Sarjiyah, S. 2015. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) untuk Mengendalikan Damping-Off pada Tanaman Cabai (*Capsicum annum*). *PLANTA TROPIKA: Jurnal Agrosains (Journal Of Agro Science)*, 3(1), 60-66. doi:http://dx.doi.org/10.18196/pt.2015.040.60-66
- Hofman, P. J., Smith, L. G., Joyce, D. C. dan Johnson, G. I. 1997. Bagging of Mango (*Mangifera indica* cv *Keitt*) Fruit Influence, Fruit Quality and Mineral Composition. *Postharvest Biol and Technol.* 12 : 285-292.
- Jutono, J., Soedarsono, S., Hartadi, S., Kabirun, S., Suhadi, D., dan Soesanto. 1980. *Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum*. Departemen Mikrobiologi Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. New York. AVI Book.
- Kiki Mardiana. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Krochta, John M., *et al.* 2002. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Boca Raton. CRC Press LLC.
- Ladaniya, M. S. 2008. *Citrus Fruit : Biology, Technology, and Evaluation*. Academic Press. San Diego USA.
- Lathifa, H. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Marlina, L., Y. Aris Purwanto, dan Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol. 28 (1).
- McCormick, Ed. Ali. 2001. *Alginate-Lifecasters Gold*. Food and Agriculture Organization of The United Nations. Rome.
- McHugh, D. J. 2003. *A Guide to Seaweed Industry*. Food and Agric. Org. of The Un, Rome.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono., Ayustaningwarno, F. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Muhlison, W. 2010. Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) terhadap Efektivitas Antibakteri secara In Vitro. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Mursito, B. 2002. *Ramuan Tradisional untuk Penyakit Malaria*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- M. Lorenzini., M. Azzolini., E. Tosi., and G. Zapparoli. 2012. Postharvest Grape Infection of *Botrytis cinerea* and its Interactions with Other Moulds Under Withering Conditions to Produce Noble-rotten Grapes. *Universita Degli Verona*. Italy.
- Nofriati, D., Asni, N. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Tingkat Kematangan terhadap Kualitas Buah Jeruk selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 12 (2) : 37-42.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus* L Merr). Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura IPB. Bogor.
- Novita, M., Satriana, M., Syarifah, R., Etria, H. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan dalam Ririn Ernawati. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) sebagai Antibakteri pada *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). Fakultas Pertanian UMY. Yogyakarta.
- Olivas, G.I., Mattinson, D.S., Barbosa, G.V. 2007. Alginate Coatings for Preservation of Minimally Processed “Gala” Apples. *Postharvest Biol. Technol.* 45, 89–96. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.11.018
- Oms-Oliu, G., Soliva-Fortuny, R., Martín-Belloso, O. 2008. Using Polysaccharide-based Edible Coatings to Enhance Quality and Antioxidant Properties of Fresh-Cut Melon. *LWT - Food Sci. Technol.* 41, 1862–1870. doi:10.1016/j.lwt.2008.01.007
- Pantastico, E. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Terj. Kamariyani. UGM Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika*. Terj. Komeriyani. UGM Press. Yogyakarta.
- Patria, G. D. 2013. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (*Syzygium samarangense*) varietas Dalhari selama Penyimpanan pada Suhu 5°C. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Pertiwi, M. D., D. Prajitno, dan D. Shiddieq. 2012. Budidaya Jambu Air di Kabupaten Demak. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Pertanian dan Perikanan Tahun 2012*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Phan, C. T., E. B. Pantastico., K. Ogata dan K. Chachin. 1984. Respirasi dan Puncak Respirasi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Plainsirichai, M., Leelaphatthanapanich, S., Wongsachai, N. 2014. Effect of Chitosan on The Quality of Rose Apples (*Syzygium Agueum* Alston) cv. Tabtim Chan Stored at an Ambient Temperature. APCBEE Procedia 8, 317–322. doi:10.1016/j.apcbee.2014.03.047
- Prakash, B., Shukla, R., Singh, P., Kumar, A., Mishra, P.K., Dubey, N.K. 2010. Efficacy of Chemically Characterized Piper betle L. Essential Oil Against Fungal and Aflatoxin Contamination of some Edible Commodities and its Antioxidant Activity. *Int. J. Food Microbiol.* 142, 114–119. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2010.06.011
- Raybaudi-Massilia, R.M., Mosqueda-Melgar, J., Martín-Belloso, O. 2008. Edible Alginate-based Coating as Carrier of Antimicrobials to Improve Shelf-life and Safety of Fresh-Cut Melon. *Int. J. Food Microbiol.* 121, 313–327. doi:10.1016/j.ijfoodmicro.2007.11.010
- Ririn, E., F. Mahdi., R. Sukmawati., dan F. Nur. 2014. Ekstrak Belimbing Wuluh : Antimikrobia pada *Edible Coating* Murah dan Sehat. UMY. Yogyakarta.
- Robles-Sánchez, R.M., Rojas-Graü, M.A., Odriozola-Serrano, I., González-Aguilar, G., Martin-Belloso, O. 2013. Influence of Alginate-based Edible Coating as Carrier of Antibrowning Agents on Bioactive Compounds and Antioxidant Activity in Fresh-Cut Kent Mangoes. *LWT - Food Sci. Technol.* 50, 240–246. doi:10.1016/j.lwt.2012.05.021
- Rojas-Grau, M.A., Raybaudi-Massilia, R.M., Soliva-Fortuny, R.C., Avena-Bustillos, R.J., McHugh, T.H., Martin-Belloso, O. 2007. Apple Puree-Alginate Edible Coating as Carrier of Antimicrobial Agents to Prolong Shelf-life of Fresh-Cut Apples. *Postharvest Biol. Technol.* 45, 254–264. doi:10.1016/j.postharvbio.2007.01.017
- Rojas-Grau., Marla A., Robert Soliva-Fortuny., and Olga Martin-Belloso. 2009. Edible Coatings to Incorporate Active Ingredients to Fresh-cut Fruits : A Review. *Trends in Food Science & Technology.* Elsevier. 20 : 438-447.
- Rosa, M., Raybaudi-Massilia., Jonathan Mosqueda-Melgar and Olga Martin-Belloso. 2009. Edible Alginate-based Coating as Carrier of Antimicrobials to Improve Shelf-life and Safety of Fresh-cut Melon. *International Journal of Food Microbiology.* 121 : 313-327.
- Sa'adah, L. 2010. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Tanin dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Salinas-roca, B., Soliva-fortuny, R., Welti-chanes, J., Martín-belloso, O. 2016. Combined Effect of Pulsed Light, Edible Coating and Malic Acid Dipping to Improve Fresh-Cut Mango Safety and Quality. *Food Control* 66, 190–197. doi:10.1016/j.foodcont.2016.02.005
- Salunkhe, D. K., dan Desai, B. B. 1984. *Postharvest Biotechnology of Fruits*. Vol. 2. CRC Press Inc. Florida.
- Septyani, A. 2013. Perubahan Total Antioksidan Buah Jambu Air (*Syzygium samarangense*) cv Dalhari selama Pengemasan dan Penyimpanan Suhu 5°C. Thesis Program Pascasarjana. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Siagian, H. F. 2009. Penggunaan Bahan Penjerat Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. Fakultas Pertanian USU. Sumatera Utara.
- Suhardjo. 1992. Kajian Fenomena Kemasiran Buah Apel (*Malus sylvestris*) Kultivar Rome Beauty. Desertasi. Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Suketi, K., Poerwanto, R., Sujiprihati, S., Sobir dan Widodo, W. D. 2010. Studi Karakter Mutu Buah Pepaya. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 1 (1) : 17-26. Institut Pertanian Bogor.
- Suwondo, S., Sidik, S. R. S., dan Soelarko, R. M. 1991. Prosiding Seminar Sirih : Aktivitas Antibakteri Daun Sirih (*Piper betle* L.) terhadap Bakteri Gingivitis dan Bakteri Pembentuk Plak/Karies Gigi (*Streptococcus mutans*). Yogyakarta.
- Tavassoli-Kafrani, E., Shekarchizadeh, H., Masoudpour-Behabadi, M. 2016. Development of Edible Films and Coatings from Alginates and Carrageenans. *Carbohydr. Polym.* 137, 360–374. doi:10.1016/j.carbpol.2015.10.074
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Ummah, M. K. 2010. Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Vermerris, W. and Nicholson, R. 2006. *Phenolic Compound Biochemistry*. Springer. Netherlands.
- Watada, A. E., and Aulenbach, B. B. 1979. Chemical and Sensory Qualities of Fresh Market Tomatoes. *J. Food Sci.*, 44 (3) : 1013-1016.

- Widoyo, S. 2013. Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (*Syzygium aqueum*) Varietas Dalhari selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta.
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham., Glasson and E. G. Hall. 1981. Postharvest An Introduction to The Physiology and Handling of Fruits and Vegetables. South China Printing Co. Hongkong.
- Wills, R., McGlasson, B., Graham, D. dan Joyce, D. 2007. Postharvest, an Introduction to The Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and Ornamentals. 4th ed. UNSW Press.
- Winarno, F. G. dan M. Aman. 1979. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Bogor.
- Winarno, F. G. dan M. Aman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. PT. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.
- Winarno, F. G. dan Wirakartakusumah. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wong, D. W. S., Camirand., and A. E. Paulath. 1994. Development of Edible Penyalut for Minimally Processed Fruit and Vegetables in Krochta *et al* (ed) Edible Penyaluts and Films to Improve Food Quality. Technomic Publ Co. Inc. Lancaster-Basel, Pennsylvania. USA.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var. Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. JKK. Vol. 3 (4) : 11-20.
- Yusufi Adi, S. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap *E. coli* Sensitif dan Multiresisten Antibiotik. Naskah Publikasi. UMS. Surakarta.
- Zhanjiang, F. 1990. Training Manual of Gracilaria Culture and Processing In China. Regional Seafarming Development and Demonstration Project. China.