

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati, dan A. Imam. 2015. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Jakarta.
- Anisa Arga Safitri. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. Makasar : Jurusan Teknologi Pertanian, UNHAS.
- Arsyik Ibrahim, Aditya Fridayanti, Fila Delvia. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Buah Mangga. Jurnal Ilmiah Manuntung, 1(2). Hal 159-163
- Badan Pusat Statistika Insonesia. 2017. Konsumsi Buah dan Sayur Susens Maret 2016. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2017/01/Paparan-BPS-Konsumsi-Buah-Dan-Sayur.pdf>
- Baldwin, E.A. 1999. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future. Di 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.*
- Baldwin, E.A. 2007. Surface Treatments and Edible Coatings in Food Preservation. Di dalam : Rahman, M. S. (Ed), Handbook of Food Preservation, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 477-507
- Bambang B. Santoso. 2008. Fisiologi dan Biokimia pad Komoditi Panenan Holtikultura. Fp.unram.ac.id. Diakses pada tanggal 16 Juli 2017.
- Bansode D.S., and Chavan M.D. 2012. Studies on Antimicrobial Activity and Phytochemical Analysis of Citrus Fruit Juice Against Selected Enteric Pathogens. Internasional Reseach Journal of Pharmacy.3(11): 122 - 126.
- Bastian, Februadi, Tawali, A.B., dan Laga A., 2004. Mempelajari Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Apel Varietas Red Delicious (*Malus Sylvestris*) (Study Of Effect Storage Temperature To Quality Red Delicious Apple (*Malus Sylvetris*)). Makasar : Jurusan Teknologi Pertanian, UNHAS.
- Brenan, A.L. dan P.M. Davidson. 1993. Antimicrobial in Foods. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*).

- Burt, S. (2004). *Essential oils: their antibacterial properties and potential applications in foods-a review*. *International Journal of Food Microbiology* 94: 223-253.
- Casida LE. 1968. *Industrial Microbiology*. New York: John Wiley and Sons Inc. Cowan.
- Catur Wulandari. 2016. Pengaruh Asam Sitrat Terhadap Indeks *Browning*, Kandungan Karbohidrat Terlarut Total, dan Aktivitas Enzim Dehidrogenase pada Buah Pir Yali (*Pyrus bretschneideri* Rehd.). Bandar Lampung: FMIPA, UNIVERSITAS LAMPUNG
- Choi, H., H.S. Song, H. Ukeda, dan M. Sawamura. 2000. Radical Scavenging Activities of Citrus Essential Oils and Their Components: Detection Using 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl. *Journal Agriculture Food Chemistry* 48: 4156-4161.
- Christina Winarti, Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Patinologi produksi dan aplikasi pengemas *Edible* ... *J. Litbang Pert.* Vol. 31 No. 3 September 2012: 85-93
- Cosentino, S., Tuberoso, c.I.G., Pisano, B., Satta, M., Mascia, V., arzedi, E. dan Palmas, f. (1999). In-vitro antimicrobial activity and chemical composition of *Sardinian Thymus* essential oils. *Letters in Applied Microbiology* 29: 130-135
- Dhall, R. K. (2013). Advances in edible coatings for fresh fruits and vegetables: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(5), 435e450.
- Dashipoura, Alireza, Vadood Razavilarb, Hedayat Hosseinic, Saeedeh Shojaee-Aliabadic, J. Bruce Germand, Kiandokht Ghanatie, Mansour Khakpourf, Ramin Khaksarc. 2014. *Antioxidant and antimicrobial carboxymethyl cellulose films containing Zataria multiflora essential oil*. *International Journal of Biological Macromolecules* 72 (2015) 606–613 Contents.
- Deby Erica. 2012. Pengaruh $CaCl_2$ Terhadap Warna dan Cita Rasa Buah Pepaya Kupas Menggunakan Edible Coating pada Penyimpanan Suhu Kamar.
- Della Amelia Utami. 2011. Karakterisasi Molekular Bakteri Asam Laktat (BAL) Probiotik dengan Gen 16S rRNA yang Berotensi Menghasilkan Bakteriosin dari Fermentasi Sirsak (*Annona maricata* .L) di Sumatra Barat.

- Dessi Caturyanti, Sri Luwihana dan Siti Tamaroh. 2008. Pengaruh Varietas Apel dan Campuran Bakteri Asam Asetat Terhadap Proses Fermentasi Cider. *Jurnal Agritech* (28) : 73.
- Diastri Nur Suprobo Dewi. 2015. Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Batang Sereh (*Cymbopogon citratus*) Terhadap *Propionibacterium acnes* Secara *In Vitro*.
- Djaafar, TF, ES Rahayu, D Wibowo dan S Sumardji. 1996. Substansi Antimikroba Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Makanan Hasil Fermentasi Tradisional Indonesia. *J.Pert Indo* 6 (1), 15-21.
- Duke, J., 2008, *Cymbopogon citratus* Species Activity Information, Dr. Duke's Phytochemical and Ethnobotanical Database, <http://sun.arg-grin.gov-808>
- Eveline, Septiana. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Minyak Sereh pada Paprika (*Capsicum annum var athena*)
- Fadlilah U Triana S, Samsu W. 2013. Pengaruh lama pemeraman yang berbeda terhadap keasaman (pH), jumlah mikroba dan bakteri asam laktat keju susu kambing. *Jurnal Ilmiah Peternakan* 1(1): 151-156.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Faradisa Puteri, Rona Joharmi Nainggolan, Lasma Nora limbong. Pengaruh Konsentrasi CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Sorbet Sari Buah. *Ilmu dan Teknologi Pangan J.Rekayasa Pangan dan Pert.*, Vol.3 No.4 Th. 2015
- Felipe Q.S.G., Juliana M.M., Wylly A. de Oliveira, Fabio S. de Souza, Vinicius N.T., Henrique D.M.C., and Edeltrudes de Oliveira Lima. 2013. *Antibacterial activity of the essential oil of Citrus limon against multidrug resistant Acinetobacter strain. Rev. Bras. Farm. Brazil.* 94 (2): 142-147.
- Fransisca Marthinova Saragih, B Boy Rahardjo S, Fransiskus Sinung Pranata. 2017. Ekstrak Minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) Sebagai Antibakteri Dalam Hand Sanitizer.
- Galih, Karina P. 2015. Uji Efektivitas Antimikroba Kombucha Sari Bunga Bakung Paskah (*Lilium longiflorum* Thunb.) Dengan Penambahan Sari Kurma (*Phoenix dactilyfera* L.) dan Lama Fermentasi. Skripsi, Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Hasanul Kiyani Al-kayyis, Hari Susanti. 2016. Perbandingan Metode Somogyi-Nelson dan Anthrone-Sulfat pada Penetapan Kadar Gula Pereduksi dalam Umbi Cilembu (*Ipomea batatas* L.). Jurnal Farmasi Sains dan komunitas, hlm. 81-89.
- Hasbullah, R. 2006. Teknologi Pengolahan Minimal. Food Review 1 (10) : 40-45.
- 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.
- Imom Suhendra S. 2011. Penetapan Kadar Minyak Atsiri Kayu Manis dengan Metode Destilasi. Medan: Fakultas Farmasi USU.
- Indriyani, A. 2006. *Mengkaji Pengaruh Penyimpanan rajungan (Portunus Pelagicus linn) Mentah dan Matang di Mini Plant Terhadap Mutu Daging di Plant.* www.eprints.undip.ac.id/. Di akses tanggal 31 Oktober 2010.
- Inna, Mutma, Novi Atmania, Septika Priskasari. 2010. Potential Use of Cinnamomum burmanii Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Jennylynd B.J. and Tipvanna N. 2010. *Processing of Fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technical guide. Food and Agriculture Organization of the United Nations.* Bangkok.1, 15, 25, 26p
- Kadek Risna Dwijayanti. 2011. Daya Anti Bakteri Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmannii Bl.) terhadap Streptococcus mutans Penyebab Karies Gigi. Yogyakarta
- Katzer, G. 2007. Lemon Grass (*Cymbopogon citratus* [DC] Stapf). www.unigratz.at. Diakses pada 4 Februari 2009.
- Kompasiana. 2015. Anti Bakteri dan Mekanismenya. http://www.kompasiana.com/angganofrianputra/anti-bakteri-dan-mekanismenya_5500dc00a33311a1145104cf. Diakses: 20 Februari 2016.
- Koushesh, Mahmoud Saba and Banin, Ommol Sogvar. 2015. Combination of carboxymethyl cellulose-based coatings with calcium and ascorbic acid impacts in browning and quality of fresh-cut apples. Food Science and Technology 66.

- Krochta, J. M. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Departement of Food Science and Technology. Departement of Biological and Agricultural Engineering University of California. Davis, California, U.S.A
- Latifah. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas* L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-cut Apple*).
- Lorena Atares and Amparo Chiralt. 2016. Essential oils as additives in biodegradable films and coatings for active food packaging. *Trends in Food Science & Technology* 48 (2016) 51-62.
- Magdalena, N. V dan Kusnadi, J. 2015. Antibakteri Dari Ekstrak Kasar Daun Gambir Metode Microwave-Assisted Extraction Terhadap Bakteri Patogen. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1): 124-135.
- Maizura, M. A. Fazilah, M.H. Norziah, dan A.A. Karim. 2007. Antibacterial Activity and Mechanical Properties of Partially Hydrolyzed Sago StarchAlginate Edible Film Containing Lemongrass Oil. *J of Food Science* 72 (6) : c324-c330.
- Maria Ingrid H. dan Harjoto Djojosebroto. 2017. Uap Minyak AtsiriI dari Kulit dan Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*). Universitas Katolik Parahyangan.
- Marina Dohitra Yanuparinda Hapsari1, Teti Estiasih. 2015. Variasi Proses dan *Grade* Apel (*Malus sylvestris mill*) pada Pengolahan Minuman Sari Buah APEL: KAJIAN PUSTAKA
- Marshall, M.R., Kim, J., dan Wei, C-I. 2000. Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables, and Seafoods. www.fao.org.
- Melly Novita, Satriana, Martunis, Syarifah Rohaya1 dan Etria Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum* (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (4) No.3.
- Merynda I.S., Eka L., dan Hendra I. 2012. Karakteristik Permen *Jelly* Timun Suri (*Cucumis Melo* L.) dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestika* Val.). *Jurnal Gizi dan Pangan*. Palembang,5(2):78-86
- Mianti Mandira. 2010. Pengelolaan Budidaya Apel di Kusuma Agrowisata, Malang, Jawa Timur.

- Moeljatno, R., 2003, *Khasiat dan Manfaat Daun Sirih Obat Mujarab dari Masa ke Masa*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Monica Dian M. 2008. Pemisahan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum zeylanicum*) secara Kromatografi Lapis Tipis dan Aktivitas Antijamur terhadap *Malassezia Furfur* IN VITRO. Semarang.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB, Bogor.
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan. Petunjuk Laboratorium. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Perguruan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Murdijati Gardjito dan Yuliana Reni Swasti. 2014. Fisiologi Pasca Panen Buah dan Sayur. UGM Press: Yogyakarta.
- Naidu, A.S. 2000. Natural Food Antimicrobial Systems. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. Edible Coatings and Films Based on Polysaccharides. Technomic Publ. Co. Inc. Lancaster, USA.
- Noorcholies Z., Wahjo D., dan Mulja H.S., 1997, *Proses Bahan Tanaman Menjadi Obat diIndonesia*, Surabaya
- Nur Syafiqoh, Annisa Saskia, Dwi Safitri, Dianita Indah P., Margareth Dina I. 2013. Karakterisasi Bakteri Asam Laktat (BAL) dari Bekasam Ikan Sepat (*Trichogaster trichopterus*) yang Potensial Sebagai Kandidat Probiotik untuk Meningkatkan Kekebalan Sistem Imun. Bogor: IPB.
- Oki Adhi, I Made S. U dan Ni Luh Y. 2017. Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). Fakultas Teknologi Pertanian, Teknik Pertanian Universitas Udayana
- Oktaviani P. Megama. 2016. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitrasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus casei*. Universitas Sanata Dharma.
- Pantastico, ER. B. 1997. Fisiologi Pasca Panen. UGM Press: Yogyakarta.
- 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.
- Perdones, A. L. Sánchez-González, A. Chiralta, M. Varga. 2012. Effect of chitosan–lemon essential oil coatings on storage-keeping quality of strawberry. *Postharvest Biology and Technology* 70. 32–41.
- Prihatman, 2000. *Apel (Malus sylvestris Mill)*. Jakarta: BAPPENAS.
- Pokorny, J. (1991). Natural antioxidants for food use. *Trends in Food Science and Technology* 2: 223-227.
- Rakhmawati, Anna. 2013. Mikroorganisme Kontaminan pada Buah. *Juridik Biologi FMIPA UNY*.
- [Raybaudi-Massilia RM¹](#), [Mosqueda-Melgar J](#), [Martín-Belloso O](#). 2016. Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of fresh-cut melon. [Int J Food Microbiol](#). 2008 Feb 10;121(3):313-27. doi: 10.1016/j.ijfoodmicro.2007.11.010. Epub 2007 Nov 13.
- Ririn, E., F. Mahdi., R. Sukmawati., dan F. Nur. 2014. Ekstrak Belimbing Wuluh : Antimikroba pada *Edible Coating* Murah dan Sehat. UMY. Yogyakarta.
- Ririn Ernawati. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Sebagai Antibakteri pada Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). Yogyakarta: Fakultas Pertanian UMY.
- Sa'adah, Lailufary I. N. dan Estiasih, Teti. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 2 p.374-380.
- Sastroamidjojo S., 1988, *Obat Asli Indonesia*, PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Serrano, M., D. M. Romero, F. Guillen, J. M. Valverde, P. J. Zapata, S.Castillo dan D. Valero. 2008. The Addition of Essential Oils to MAP as a Tool to 79 Maintain The Overall Quality of Fruits. *J. of Trends in Food Science and Technology*. 19 : 464-471.
- Soelarso, B. (1997), *Budidaya Apel*. Kanisius, Yogyakarta.
- Somda, I., V. Leth, dan P.Sereme. 2007. Antifungal Effect of *Cymbopogon citratus*, *Eucalyptus camaldulensis*, and *Azadirachta indica* Oil Extracts on Sorghum Seed-Borne Fungi. *Asian Journal of Plant Sciences* 6 (8) : 1182-1189.

- Sudiyono. 2008. Pengaruh Konsentrai Benlate dan Parafin Terhadap Daya Simpan Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill). Jurnal AGRIKA (2).
- Sufrida, Irlansyah, dkk. Khasiat dan Manfaat Apel, Jakarta-Selatan:AgroMedia, 2004.
- Hidayat, Taufiq; Supriyadi; dan Sarjiyah. 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)**, [S.l.], v. 3, n. 1, p. 60-66, feb. 2015. ISSN 2528-7079. Available at: <http://journal.umy.ac.id/index.php/pt/article/view/2531/2503>>. Date accessed: 20 Aug. 2017. doi:<http://dx.doi.org/10.18196/pt.2015.040.60-66>.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan teknologi pasca panen. Pusat antar universitas – Pangan dan gizi universitas gadjah mada: Yogyakarta. Hal 17.
- Unus, Surawiria. 1995. Pengantar Mikrobiologi Umum. Angkasa : Bandung.
- Uswatun Nisaa' Arum Darjono. 2010. Analisis Minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Alternatif Bahan Irigasi Saluran Akar Gigi dengan Memhambat Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*.
- Utama, Nafi Ananda. 2017. Pencoklatan Enzimatis dan Pencegahannya <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/11678>.
- Utama, Nafi A. dan Setiawan, Chandra Kurnia. 2016. Kajian Penambahan Minyak Atsiri Sebagai Antimikrobia pada Edible Coating Berbasis Caroxymethyl Celulose pada Fresh-Cut Buah Apel Manalagi. <http://repository.umy.ac.id/handle/123456789/11667>
- Willes, J. V. (2000). Water Vapor Transmission Rates of Chitosan Film. Journal of Food Science. vol 60, no 7.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia, Jakarta.
- Wong, D.W.S., S.J. Tillin, J.S. Hudson and A.E. Pavlath. 1994. Gas exchange in cut apples with bilayer coatings. J. Agric. Food Chem., 42 (10) : 2278-2285.