

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A. 1990. Kemungkinan Perkembangan Tiga Jenis Kayu Manis di Indonesia, dalam Tanaman Industri Lainnya, Prosiding Simposium I Hasil Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri.
- Aneja, K. R. Joshi. Radhika, Sharma, Chetan. 2009. *Antimicrobial Activity Of Dalchini (Cinnamomum zeylanicum Bark) Extracts On Some Dental Caries Pathogens*. <http://www.jpronline.info> (Diakses 12 Januari 2017).
- Anna Rakhmawati. 2013. Jurnal Mikroorganisme Kontaminan Pada Buah. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta. 9 Halaman.
- Arrum Wijayani, Khoirul Ummah dan Siti Tjahjani. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia crassipes* (Mart) Solms). Universitas Surabaya, Surabaya.
- Ayu Tirtamara. 2013. Laporan Praktikum Bakteriologi Pemeriksaan *Total Plate Count* (TPC). Politeknik Kesehatan Denpasar. Bali.
- Balchin, M. L. 2006. *Aromatherapy Science*. 1st Ed. London: *Pharmaceutical Press*.
- Babak Ghanbarzadeh, Hadi Almasi. 2011. *Physical Properties of Edible Emulsified Films Based on Carboxymethyl Cellulose and Oleic Acid*. International Journal of Biological Macromolecules.
- Barus Sarjana. 2008. Analisis Sikap Dan Minat Konsumen Dalam Membeli Buah-Buahan di Carrefour, Plaza Medan Fair Dan Supermarket Brastagi, Medan. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan. Tesis.
- Bayu Tri Harsunu. 2007. Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol Dan Komposisi Khitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Dari Khitosan. Universitas Indonesia. Depok, Jakarta.
- Blackweel, Wiley, 2012. *Food Biochemistry and Food Processing, 2nd (ed)*. New York.
- Cheng GW, Crisosto CG. 2005. *Browning Potential, Phenolic Composition, and Polyphenoloxidase Activity Of Buffer Extracts of Peach and Nectarine Skin Tissue*. J. Amer. Soc. Horts. Sct.
- Christian Aditya Hutapea, Herla Rusmarilin, Mimi Nurminah. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. USU Medan. Medan.

- Christina Winarti, Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. Balai Besar Pengembangan Pasca Panen Pertanian.
- Cowan MM. 1999. *Plant Products as Antimicrobial Agents. Clinical Microbiollogy Review.* 12: 564–582.
- Diastri Nur Suprobo Dewi. 2015. Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Batang Sereh (*Cymbopogon citratus*) terhadap *Propionibacterium acnes* secara *In Vitro*. Universitas Jember.
- Dyah Hayu Kusumawati, Widya Dwi Rukmi Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. Universitas Brawijaya. Depok, Malang.
- Faqih Radina. 2016. Korelasi Antara Penambahan Ekstrak Daun Mulberry Sebagai Antioksidan Dengan Karakteristik Fisik Dan Kimia *Edible Film* Tapioka. Universitas Pasundan. Bandung.
- Fardiaz, Srikandi, Ratih Dewanti, Slamet Budijanto. 1987. Risalah Seminar ; Bahan Tambahan Kimiawi (*Food Additive*). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Fennema,O.R. 1986. *Principle of Food Science.* Marcel Dekker Inc. New York and Basel.
- Feriska Dewita. 2014. Pembuatan *Edible Coating* Anti Mikroba Kayu Manis Untuk Dodol Talas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Gabriella Carmelita. 2015. Proses Pencoklatan pada Buah Apel. http://www.kompasiana.com/gabriellawaldorf/proses-pencokelatan-pada-buah-apel_5500c917a333111e73512115 (Diakses pada tanggal 31 Juli 2017).
- Gandhi Pandu Damara. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karbopol Dan Trietanolamin Pada Pembuatan Biopolimer Pati Sagu. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hendrianto, E., dan Rukmi, W. D. 2015. Pengaruh Penambahan Beras Kencur pada Es Krim Sari Tempe terhadap Kualitas Fisik dan Kimia. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3(2) : 353-361.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia, Yayasan Sarana Wanajaya, Jakarta.

- Idawanni. 2015. Serai Wangi, Tanaman Penghasil Atsiri Yang Potensial. <http://nad.litbang.pertanian.go.id/> (Diakses pada 30 Mei 2016).
- Imerson, A. (Ed)., 1992, *Thickening and Gelling Agent form Food*, Blackie Akademic & Proffesional, Glasgow.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2007. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian. Universitas Sumatra Utara.
- Katut, K. Y., Rohula Utami, dan Lia Umi Khasanah. 2014. Pengaruh Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Dua Tahap terhadap Karakteristik Edible Film Tapioka dan Kualitas Daging Sapi Segar. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kamus Ilmiah. 2010. Antimikroba dari Tumbuhan. www.kamusilmiah.com (Diakses pada 30 Mei 2016)
- Klose, R.E. dan M. Glicksman. 1972. *Gums dalam Handbook of Additive*. 2nd ed. (Furia, T.E) (ed). CRC Press, Ohio.
- Krochta, J.M. 1997. *Control of Mass Transfer in Foods with Edible-Coatings And Films*. p.517-538, IN: R. Paul Singh and M.A.Wirakartakusumah (eds.), *Advances in Food Engineering*, CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Krochta JM, Johnston CDM. 1997. *Edible an Biodegradable Biopolimers: Challenges and Opportunities*. *Food Technology*. 51:61-74.
- Laxmikant S. Badwaik , Pallab Kumar Borah , Sankar C. Deka. 2014. *Antimicrobial and Enzymatic Antibrowning Film used as Coating for Bamboo Shoot Quality Improvement*. *Carbohydrate Polymers*.
- Made Arsa. 2016. Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Makanan. Universitas Udayana, Denpasar.
- Maizura, M., Fazilah, A., Norziah, M. H. and Karim, A. A. 2008. *Antibacterial Activity of Modified Sago Starch-Alginate Based Edible Film Incorporated with Lemongrass (Cymbopogon citratus) Oil*. *Food Technology Division, School of Industrial Technology, University Sains Malaysia*. Malaysia.
- Marla Alejandra Rojas-Crau, Robert Soliva-Fortuny and Olga Martln-Belloso. 2009. *Trends in Food Science & Technology*. 20 (2009) 438-447. University of Lleida, Rovira Roure 191, 25198 Lleida, Spain.
- Massilia, R.M.R., J. Mosqueda-Melgar, and O. Martin Belloso. 2008. *Edible Alginate-Based Coating as Carrier of Antimicrobials to Improve Shelf-Life and Safety of Fresh-Cut Melon*. *Intl. J. Food Microbiol*. 121: 313–327.

- Miksusanti. 2009. Kajian Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Temu Kunci dan Aplikasinya dalam Film Edibel Antibakteri. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulia W.A., Ardiyansyah. 2016. Pabrikasi *Edible Film* dari *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Netty Kamal. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. ITENAS. Bandung.
- Nimonoire. 2013. Mengapa Bisa Terjadi? Daging Buah Berubah Kecoklatan. <https://bisakimia.com/2013/04/22/mengapa-bisa-terjadi-daging-buah-berubah-kecoklatan/> (Diakses 31 Januari 2017).
- Parmawati R. 2001. Kajian Fisik dan Mekanik terhadap Karakteristik Film Kemasan Organik dari α -Zein Jagung. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Polnaya, F.J., Haryadi, and D.W. Marseno. 2006. Karakterisasi *Edible Film* Pati Sagu Alami Dan Termodifikasi. *Agritech* 26: 179–185.
- Pranoto, Y., V.M. Salokhe, and S.K. Rakshit. 2005. Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil. *J. Food Res. Intl.* 38: 267-272.
- Rachel Breemer, Febby J. Polnaya, J. Pattipeilohy. 2012. Sifat Mekanik dan Laju Transmisi Uap Air *Edible Film* Pati Ubi Jalar. Universitas Patimura. Ambon.
- Rachel Prima N., Moch. Amin Alamsjah dan Sudarno. 2012. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Sebagai Pemplastis. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Ragil Khoirul. 2009. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh (*Sallacca edulis* Reinw.). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rahmawati F. 2008. Pengaruh Vitamin C Terhadap Aktivitas Polifenol Oksidase Buah Apel Merah (*Pyrus malus*) secara In Vitro. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Retno Atun, Eko dan Neni. 2010. Pemanfaatan Ekstrak Sereh (*Chymbopogon nardus* L.) sebagai Alternatif Anti Bakteri *Staphylococcus epidermidis*

pada Deodoran (*Parfume Spray*). Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

Rissa Citraning Pramadita dan Aji Sutrisno. 2011. Karakterisasi *Edible Film* dari Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamon burmani*) sebagai Antibakteri. Universitas Brawijaya. Malang

Robinson T., 1995, Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi, diterjemahkan oleh Kosasih, P., Edisi Keenam, 72, 157, 198, ITB, Bandung.

Rojas-Grau, M.A., M.S. Tapia, F.D. Rodriguez, A.J. Carmona, and O. Martin-Belloso. 2007. *Alginate and Gellan Based Edible Coatings as Support of Antibrowning Agent Applied on Fresh-Cut Fuji Apple*. Food Hydrocolloids 21: 118–127.

Rojas-Grau, M.A., Raybaudi-Massilia, R.M., Soliva-Fortuny, R.C., Avena-Bustillos, R.J., McHugh, T.H., Martn-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.

Rusli, S. dan Abdullah A., (1988), Prospek Pengembangan Kayu Manis di Indonesia, Jurnal Litbang Pertanian, VIII (3), hal. 75-79.

Safirani, Firli. 2016. *Karakteristik Edible Film Pektin Dengan Penambahan Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon citratus)*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Saptakee Sengupta. 2010. *Enzymatic Browning*. <http://www.buzzle.com/articles/enzymatic-browning.html> (Diakses pada 31 Januari 2017).

Sara Sayanjali, Babak Ghanbarzadeh and Shiva Ghiassifar. 2011. *Evaluation of Antimicrobial and Physical Properties of Edible Film Based on Carboxymethyl Cellulose Containing Potassium Sorbate on Some Mycotoxigenic Aspergillus Species in Fresh Pistachios*. LWT – Food Science and Technology.

Shan, B. Zhong, C. Brooks, J. Corke, H. 2006. *The in Vitro Antibacterial Activity of Dietary Spices and Medicinal Herb Extracts*. <http://sciencedirect.com> (Diakses 12 Januari 2017).

Sutrisno Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan (Teori dan Praktek). eBookPangan.com. (Diakses 26 Januari 2017).

- Suppakul, P., J. Miltz, K. Sonneveld, and S.W. Bigger. 2003. *Active Packaging Technologies with an Emphasis on Antimicrobial Packaging and Its Applications*. J. Food Sci. 68: 408–420.
- Sri Wahyuni, Harso Pawignyo, Desi Widyawati, dan Novita Sari. 2013. Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea mays L.*) dan Kitosan. Prosiding Seminar Teknik Yogyakarta, 5 Maret 2013. UPN “Veteran” Yogyakarta.
- SSEN, 2006. Data Konsumsi Apel per Kapita Tahun 2006. Survei Sosial Ekonomi Nasional. Jakarta.
- Teknologi Pangan. 2013. Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf>. (Diakses 28 Januari 2017).
- Tongnuanchan, P., Benjakul, S., and Prodpran, T. 2012. *Properties and Antioxidant Activity of Fish Skin Gelatine Film Incorporated with Citrus Essential Oils*. Food Chemistry, Vol. 134 No. 3, 1571–1579.
- Ulfa Maulidia Khumairoh. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Konsentrasi CMC terhadap Karakteristik *Biodegradable Film* Berbasis Ampas Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Utami, P dan Puspaningtyas, D. S. 2013. *The Miracle of Herbs*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Yumas Medan dan Asma Assa. 2011. Studi tentang Pembuatan Kaya dari Buah Sawo Manila (*Manilkara zapota*). Balai Besar Industri Hasil Perkebunan (BBIHP). Makasar.
- Xu, Y.X., K.M. Kim, M.A. Hanna and D. Nug, 2005. Chitosan–starch composite film: Preparation and characterization. Industrial Crops Products.
- Yusufi Adi Sujatmiko. 2014. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* B.) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda terhadap *Escherichia coli* Sensitif dan Multiresisten Antibiotik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Solo.
- Zulferiyenni, Marniza, Erli Novida Sari. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Tapioka terhadap Karakteristik *Biodegradable Film* Berbasis Ampas Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. Universitas Lampung. Lampung.