

DAFTAR PUSTAKA

- Albrigo, L. G dan R. D Carter. Structure of Citrus Fruit in Reaction to Processing di dalam S. Nagy, P. E. Shaw, dan M. K. Veldhuis (eds). Citrus Science and Technology Volume I. The AVI Publishing Company Inc. West Point, Connecticut.
- Ali, Z.M. and H. Lazan. 2001. *Guava-Postharvest Physiologi and Storage*. CAB International. UK.
- Anonim. 2011. Jambu Biji / Jambu Batu. http://www.warintek.ristek.go.id/pertanian/jambu_biji.pdf.
- AOAC, 1995, Official Methods of Analysis of Association Analytical Chemist, Inc, Washington D.C.
- Apriyantono, A., D. Fardias., N. L. Puspitasari., Sedamawati dan S. Budiyo, 1989, Analisa Pangan Petunjuk Laboratorium, IPB Press, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. 2016. Statistik Produksi Tanaman Buah-buahan. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Baldwin, E.A., M.O. Nisperos-Carriedo and R.A. Baker. 2007. *Edible Coating for Lightly Processed Fruits and Vegetables*. *Hort. Science*, 30 (1) : 35-38.
- Banker, R. A. 1994. Pectin. *Carbohydrate Polymer*. 133-138.
- Bastian, F. 2011. Teknologi Pati dan Gula. Penerbit Universitas Hassanuddin. Makasar.
- Chang, K.C., Dhurandhar, N., You, X., dan Miyamoto, A., 1994, Cultivar/Location and Processing Methods Affect The Quality of Sunflower Pectin, *J. food, Sci*, 59:602-612.
- Danhowe. G dan O. Fennema. 2006. *Edible Film and Coating: Characteristic, formation, definition and testing methods*. Lancaster: Technomic Publ. Co. Inc.
- Fahrizal dan Fadhil, R. 2014. Kajian Fisika Kimia dan Daya Terima Organoleptik Selai Nenas yang Menggunakan Pektin dari Limbah Kakao. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*.
- Febrianto. 2009. Pengkajian Penyimpanan Buah Segar dengan Modified Atmosphere dalam Kemasan Film. Tesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fitrianti, J. 2006. Kajian Teknik Penyimpanan dan Pengemasan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) dalam Kemasan Transportasi. IPB. (Skripsi)

- Hariyati. M. N., 2006, Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak, IPB. (Skripsi)
- Herbstreith, K dan G. Fox. 2005. Pectin. http://www.herbstreithfox.de/pektin/forschung_und_entwicklung/forschung_entwicklung04a.html. Diakses pada tanggal 27 Mei 2015.
- Hartuti, N. 2006. Penanganan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Bandung.
- Idawani. 2016. Pasca Panen Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). <http://nad.litbang.pertanian.go.id/ind/index.php/info-teknologi/798-pasca-panen-buah-jambu-biji-psidium-guajava-l>. Diakses pada tanggal 13 Juni 2017.
- IPPA (International Pectins Procedures Association). 2002. What is Pectin. http://www.ippa.info/history_of_pektin.html. Diakses pada tanggal 20 Mei 2015.
- Kartasapoetra, A. G., 1989, Teknologi Penanganan Pasca Panen, Bina Aksara, Jakarta.
- Kartika, R. 2010. Pengaruh Penambahan CaCO₃ dan Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Vitamin C pada Proses Penghambatan Pematangan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum mill*). Jurnal Kimia Mulawarman. Vol 8. 28-34.
- Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Kurniasih, Nia. 2004. Jeruk Kurangi Resiko Kanker. <http://pikiranrakyat.com/cetak/0904/02/cakrawala/lainnya03.html>. Diakses pada tanggal 15 Mei 2017.
- Lathifa H. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; 2013.
- Latifah, Tita S. 2000. Skripsi : Pengaruh Umur Panen dan Periode Simpan Terhadap Kualitas Buah Jeruk Besar (*Citrus grandis* L. Osbeck). Jurusan Budi Daya Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari. 2008. *Edible Coating*. Kanisius. Yogyakarta.
- May, C.D. 1990. Industrial Pectins: Sources, Production, and Application. *Carbohydrate Polymer*. 12: 79-84.

- Marlina L., Y. Aris Purwanto, Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol. 28 (1).
- Masfufatun, Widyaningsih, dkk. 2015. Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Vitamin C Dalam Jambu Biji (*Psidium Guajava*). *Jurnal Universitas Wijaya Kusuma*. Surabaya.
- Matto, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata dan C. T Phan. 1989. Perubahan-perubahan kimiawi selama pematangan dan penuaan, p. 160-197. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mc.Cready, R.M. 1965. Extraction of the Pectin from the Citrus Peels and Preservation of Pectin Acid. *Method Carbohydrate Chem* 8:167–170.
- Mikasari, Wilda. 2004. Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (*Musa paradisiacavar Sapientum L.*) dengan Metode Pentahapan Suhu. Tesis. Pasca Sarjana. Bogor.
- Miranti, L., 2009, Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri Kencur (*Kaempferia galangan*) dengan Basis Salep Larut Air terhadap Sifat Fisik Salep dan Daya Hambat Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In Vitro, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Muchtadi, T. R., Sugiono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan [Petunjuk Praktikum]. IPB. Bogor.
- Murdijati Garjoti dan Yuliana Reni Swasti. 2014. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Gajah Mada University Press. Yogyakarta. Hal: 7- 167.
- Musaddad, D. 2002. Mempelajari Efektivitas pelapis Edibel Kitosan pada Buah Tomat Segar Selama Penyimpanan di Suhu Kamar dan Suhu Dingin. Tesis Tidak Diterbitkan. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 4 (3) : 1-8.
- Pantastico. 1997. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. UGM Press. Yogyakarta.
- Pantastico. 1993. Characterization of “Gala” Apple Aroma and Flavor : Differences between Controlled Atmosphere and Air Storage. *J. American Society Horticultural Science*. 124 (4): 416- 423.

- Pantastico, E. B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buahbuahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Penerjemah :Kamariyani. UGM-Press, Yogyakarta.
- Patria, G. D., 2013. Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (*Syzigium samarangense*) varietas Dalhari selama penyimpanan pada suhu 5 C, 2013: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Parimin, S.P. 2005. Jambu Biji Budi Daya dan Ragam Pemanfaatannya. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Perina, Irene dkk. 2007. Ekstraksi Pektin Dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. Widya Teknik Vol. 6 No. 1, 2007 (1-10)
- Prabasari, I. 2014. Peel Ultrastructure During Developmental Stages of Citrus Sinensis (L.) Osbeck.. *PLANTA TROPIKA: Jurnal Agrosains (Journal Of Agro Science)*, 2(1), 1-11. doi:<http://dx.doi.org/10.18196/pt.2014.017.1-6>
- Prihatman, K. 2000. Jambu Air (*Eugenia Aquea Burn*). Sistem Informasi Menegemen Pembangunan di Pedesaan. BAPENAS. Jakarta.
- Purwanto Hariyadi dan Nur Aini. 2015. Dasar-Dasar Penanganan Pasca Panen Buah dan Sayur. Penerbit Alfabeta. Bandung.
- Rarasani, 2010. Kemasan Aktif. <http://www.wikipedia.org>. Diakses pada tanggal 21 April 2017.
- Ririn, E. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L*) Sebagai Antibakteri pada *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). UMY. (Jurnal)
- Rizkhi, E.R. 2013. Pengaruh Pembungkusan dan Suhu Simpan terhadap Sifat FisikoKimia Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) dan Pemanfaatannya sebagai Buku Suplemen. Jurnal. Universitas Jember.
- Salisbury, J.W. dan Ross. 1995. Fisiologi Tumbuhan Jilid 2. Bandung : ITB.
- Septyani, A., 2013. Perubahan Total Antioksidan Buah Jambu Air (*Syzigium samarangense*) CV Dalhari selama Pengemasan dan Penyimpanan Suhu 5C, Thesis Program Pascasarjana. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada.
- Situhu, S., 1994. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Soekarto, S. T., 1995, Penilaian Organoleptik untuk industry pangan dan hasil pertanian, Bhartara Karya Aksara, Jakarta

- Soetopo, L. 1992. *Psidium guajava*. Di dalam : Verheij, E. W. M. Dan Coronel, R. E. *Plants Resourch of South East Asia Vol. 2 : Edible Fruits and Nuts*. PROSEA, Bogor.
- Tannenbaum, S.R. 1976. Di dalam : Rudito, 2005. Perlakuan komposisi gelatin dan asam sitrat dalam *edible coating* yang mengandung gliserol pada penyimpanan tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (1) : 1-6.
- Thompson, A. K. 1996. *Postharvest Technology of Fruit and Vegetables*. Blackwell Science Ltd. Carlton Victoria, Australia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G., dan M. Aman, 1997, *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G., dan M. Aman, 1981, *Fisiologi Lepas Panen*, Sastra Hudaya, Jakarta.
- Wills, R. H., H. Lee., W. B. Graham, Glasson dan e. g. Hall., 1981, *Postharvest, An Introduction to The Phisiology and Handling of Fruits and Vegetables*, South China Printing Co, Hongkong.
- Wolfe, S.L. 1993. *Molecular and Cellular Biology*. Wadsworth Publishing Company. California.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. Aplikasi Edible Coating Dari Pektinjeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. *JKK*. Volume 3(4). Halaman 11-20.
- Zulkarnain, H. 2010. *Dasar-dasar Hortikultura*. Bumi Aksara. Jakarta. 336 hal.