

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyanto J. 2011. *Strategi Pengembangan Produksi Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) di Kabupaten Sukoharjo*. Skripsi Fakultas Pertanian UNS.
- Antara, N S.2007. *Proses Minimal Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Hortikultura. Seminar Nasional Peningkatan Keuntungan Ritel Produk Hortikultura Segar Melalui Praktek Penanganan Pascapanen dan Keamanan Pangan yang Baik*. Jumat, 21 September 2007, Fakultas Teknologi Pertanian Unud, Kampus Bukit Jimbaran, Bali.
- Azarakhsh, N.,Osman, A., Ghazali, H.M., Tan, C.P. and Mohd Adzahan, N. 2012. *Optimization Of Alginate And Gellan-Based Edible Coating Formulations For Fresh-Cut Pineapples*. International Food Research Journal 19(1): 279-285 (2012).
- Baldwin, Elizabeth A., Robert Hagenmaier dan Jinhe Bai. 2012. *Edible coating and Film to Improve Food Quality*. CRC Press : United State.
- Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, Baker RA. 1995. *Edible coating for lightly processed fruits and vegetables*. Didalam : Hort. Science, 30(1) hlm 35-38.
- Chiabrando,V And G. Giacalone. 2015. *Effects Of Alginate Edible coating On Quality And Antioxidant Properties In Sweet Cherry During Postharvest Storage*. J. Food Sci., vol. 27 – 2015.
- Dilara, Konuk T dan F. Korel. 2016. *Impact Of Preharvest And Postharvest Alginate Treatments Enriched With Vanillin On Postharvest Decay, Biochemical Properties, Quality And Sensory Attributes Of Table Grapes*. Department of Food Engineering, Izmir Institute of Technology, Urla, Izmir, Turkey Food Chemistry 221 (2017) 187–195.
- Dehya, Mohd. 2015. *Aplikasi Edible coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal*. Skripsi IPB; Bogor.
- Dewi , R. 2016. *Aktivitas Antifungi Kitosan Dari Kulit Udang sebagai Bahan Pelapis Alternatif Ikan Kayu (Keumamah) Terhadap Aspergillus*. Tesis F.Biologi UGM: Yogyakarta.
- Elza A. 2016. *Analisis Mutu Fisik dan Mikrobiologis Serta Perhitungan Biaya mutu Buha Stroberi Segar (Fragia sp) Dengan Pelapis Edible selama Penyimpanan*. Skripsi Fakultas Teknologi Industri Pernaian UGM : Yogyakarta.

- Fennema O, Donhowe IG, Kester JJ. 1994. *Lipid type and location of the relative humidity gradient influence on the barrier properties of lipids to water vapor*. *J of Food Engineering* 22:225-239.
- Gandhisari, L N. 2000. *Karakteristik dan aplikasi biodegradable dilm alginat sebagai bahan pengemas buah duku (Lansium domesticum) selama penyimpanan*. Tesis UGM : yogyakarta
- Gardjito , M dan Swasti, Y R. 2014. *Fisiologi Pasca Panen Buah dan Sayur*. Gajah Mada Unibersity Press : Yogyakarta
- Ghazali, N.F.2006. *Study Of Vanilla Essential Oil Extraction: Heat And Wave Principles*. Thesis Faculty of Chemical & Natural Resources Engineering. University College of Engineering & Technology Malaysia
- James,B. 2010. *Processing of fresh-cut tropical fruits and vegetables: A technical guide*. Food and Agriculture Organization of the United Nations : Bangkok.
- Jannah, Siti R. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Dan Macam Essential Oil Citrus Sebagai Antibakteri Terhadap Mutu Buah Melon Potong Segar (Cucumis melo L.)*. Skripsi Fakultas Pertanian UMY. 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. 26h.
- Hariyadi , P dan Nur Aini. 2015. *Dasar Dasar penanganan Pascapanen Buah dan Sayur*. Penerbit Alfabeta: Bandung. 192hal.
- Harun, N., Efendi, R., Hasibuan, S H.2012. *Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*. Skripsi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Hasanah, U. 2009. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (Capsicum annum varietas Sunny)*. Skripsi IPB : Bogor.
- Hastarini, E. , I. Rosulva , dan Y. Haryadi. 2014. *Karakteristik Udang Kupas Vannamei Dengan Penambahan Edible coating Berbahan Kitosan Dan Ekstrak Lindur (Bruguiera gymnorrhiza) Selama Penyimpanan*. *JPB Perikanan XI (2)*: 175-184.

- Helmi F. 2012. *Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Kitosan Terhadap Karakter Edible Film Ca-Alginat*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Helmiyesi, Rini B H, dan Erma P.2008. *Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam ( Citrus nobilis var. microcarpa )*. Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XVI, Nomor 2, Oktober 2008.
- Ilvira R F. 2015. Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Agribisnis Buah Naga C.V Kusumo Wanadri Kulon Progo. Thesis UGM: Yogyakarta.
- Istianingsih T.2010. *Pengaruh Perbedaan Umur Panen Dan Suhu Simpan Terhadap Umur Simpan Buah Naga Super Red (Hylocereus costaricensis)*. Skripsi Departemen Agronomi Dan Hortikultura Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Koesmartaviani. 2015. *Peningkatan Kualitas Dan Umur Simpan Kentang (Solanum tuberosum L.) Kupas Dengan Pemberian Edible coating Dari Pektin Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.)*. Naskah Publikasi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Kramer, G.F., C.Y. Wang dan W.S. Conway, 1989, *Correlation of Reduced Softening and Increased Polyamin Levels*, J. Amer.Soc.Hoc.Sci.
- Krochta JM. 1992. *Control of mass transfer in food with edible coatings and films*. Didalam : Singh RP, Wirakartakusumah MA, editor. *Advances in Food Engineering*. CRC Press, USA. hlm 517-538.
- Lathifa H. 2013. *Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Edible coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat*. (Skripsi). Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim;
- Lin, Daniel and Zhao Y.2007. *Innovations in the Development and Application of Edible coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Comprehensive Reviews In Food Science And Food Safety—Vol. 6, 2007.
- Luciana P. S. Vandenberghe, Carlos R. Soccol, Ashok Pandey, Jean-Michel Lebeault. 1999. *Microbial production of citric acid*. Braz. arch. biol. technol. vol.42 no.3 Curitiba 1999.
- Mar'ia A. Rojas-Gra'ua , Rosa M. Raybaudi-Massilia , Robert C. Soliva-Fortuny ,2007. *Apple Puree-Alginate Edible coating As Carrier Of Antimicrobial Agents To Prolong Shelf-Life Of Fresh-Cut Apples*. Postharvest Biology and Technology 45 (2007) 254–264.

- Mantilla, N V. 2012. *Development Of An Alginate-Based Antimicrobial Edible coating To Extend The Shelf-Life Of Fresh-Cut Pineapple*. Thesis Food Science & Technology : Texas.
- Miksusanti. 2008. *Kajian Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Temu Kuci Dan Aplikasinya Dalam Film Edibel Antibakteri*. Disertasi IPB.
- Nasution, I S, Yuzmanizar, Kurnia M.,2012. *Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (Edible coating), Kalsium Klorida, Dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (Ananas comosus Merr.) Terolah Minimal*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia Vol. (4) No.2, 2012.
- Nerd, A. and Y. Mizrahi. 1998. *Fruit development and ripening in yellow pitaya*. J. Amer. Soc. Hort. Sci. 123:560–562.
- Nerd A, Gutman F, Mizrahi Y. 1999a. *Ripening and postharvest behavior of fruit of two *Hylocereus* species (cactaceae)*. Hort Science. 34(3):511-512.
- Ngarmsak, M., Delaquis, P., Toivonen, P.M.A., Ngarmsak, T., Oraikul, B. & Mazza, G. 2006. *Antimicrobial activity of vanillin against spoilage microorganisms in stored fresh-cut mangoes*. J. Food Prot., 69: 1724-1727.
- Nikos, G. 2009. *Essential Oil : Inovative Tool to Improve the Preservation of Fresh Produce: a Riview*. Fresh Produce 3 (87-97).
- Nurrachman. 2004. *Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Fisologi Pasca Panen Buah Apel (Malus sylvestris L.)*. Tesis IPB.
- Novina, C. 2014. *Pengaruh Pelapisan Lilin Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Masa Simpan Buah Naga Super Red (Hylocereus costaricensis)*. Skripsi Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan IPB.
- Olivas, G.I, D.S. Mattinson , G.V and Barbosa-C´anov.2007. *Alginate coatings for preservation of minimally processed ‘Gala’ apples*. Jurnal Postharvest Biology and Technology 45 (2007) 89–96.
- Oyedemi, S.O., A.I. Okoh, L.V. Mabinya, G. Pirochenva and A.J. Afolayan. 2008. *The Proposed Mechanism Of Bactericidal Action Of Eugenol, A-Terpinol And  $\Gamma$ -Terpinene Against *Listeria Monocytogenes*, *Streptococcus Pyogenes*, *Proteus Vulgaris* And *Escherichia coli**. African Journal of Biotechnology 8(7) : 1280-1286.

- Pantastico, E B. 1975. *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruit and Vegetables*. The AVI Publishing Co.Inc, Westport,Connectitut.
- Papagiani, M. 2007. *Advances in citric acid fermentation by Aspergillus niger: Biochemical aspects, membrane transport and modeling*. *Biotechnology Advances* 25 (2007) 244–263.
- Pardede. 2009. *Buah Dan Sayur Olah Secara Minimalis*. *Jurnal ISSN 0853 - 0203: VISI* (2009) 17 (3) 245 – 254.
- Pase, M C. 2010. *Pengaruh Pelapisan Edibel Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga Terolah Minimal Yang Disimpan Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Skripsi Departemen Teknik Pertanian : IPB.
- Patria ,G D. 2013. *Perubahan Sifat Fisik dan Kimia Jambu Air (Syzygium samarangense) varietas Dalhari yang Dikemas Selama Penyimpanan Pada Suhu 5°C*. Skripsi Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian : UGM.
- Pertiwi. 2014. *Pengaruh Pemberian Jus Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Terhadap Kadar HDL Pria Dislipidemia*. Artikel Penelitian. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Prabrasari, Indira. 2001. *Pemanasan dan Pelapisan Alginat sebagai Upaya Mempertahankan Kualitas Sawo yang Diolah Minimal*. Thesis Ilmu dan Teknologi Pangan : UGM.
- Purnomowati. 2016. *Manfaat Buah Naga*. <http://bio.unsoed.ac.id/sites> (Akses 8 November 2016).
- Purwantiningsih, T I, Yustina Y S, dan Widodo. 2014. *Aktivitas Senyawa Fenol Dalam Buah Mengkudu (Morinda citrifolia) Sebagai Antibakteri Alami Untuk Penghambatan Bakteri Penyebab Mastitis*. *Buletin Peternakan* Vol. 38(1): 59-64, Februari 2014, UGM.
- Purwanto EGM. 2011. *Kajian penyimpanan buah naga (Hylcocereus costaricensis) dalam kemasan atmosfer termodifikasi*. [skripsi]. Bogor (ID): Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, IPB.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis Dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. [balittri.litbang.pertanian.go.id/](http://balittri.litbang.pertanian.go.id/). Diakses 30 juni 2017.
- Puspita, V A, Darwin K, Anton A.2011. *Karakterisasi Flavor Buah Naga Putih (Hylocereus undatus) dan Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus)*.

Skripsi Department of Food Science and Technology, Faculty of Agricultural Technology, Bogor Agricultural University.

- Putri, Ni Ketut Meidayanti, I Wayan Gede Gunawan, dan I Wayan Suarsa. 2015. *Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (Hylocereus costaricensis) dan Analisis Kadar Totalnya*. Jurnal Udayana. ISSN 1907-9850: Bali.
- Qanytah, Ridwan ,R., Jamal ,IB. 2013. *Karakteristik dan Teknologi Penanganan Produk Buah dan Sayuran Terolah Minimal (Fresh Cut)*. Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian Vol 9 (1) : Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian ,Bogor.
- Rahayu, W P dan Nurwitri C C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. IPB Press : Bogor 132 hal.
- Rahmawati, I S., Endah D H., dan Sri D. 2011. *Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol. XIX, No. 1, Maret 2011.
- Rahmawati , R. 2015. *Pengaruh kitosan sebagai anti mikroba dan suhu penyimpanan terhadap umur simpan buah tomat (Lycopersicum esculentum)*. Skripsi. Universitas muhammadiyah yogyakarta : Yogyakarta.
- Rialita T, Winiati P R, Lilis N, dan Budi N. 2015. *Aktivitas Antimikroba Minyak Esensial Jahe Merah (Zingiber officinale var. Rubrum) Dan Lengkuas Merah (Alpinia purpurata K. Schum) Terhadap Bakteri Patogen Dan Perusak Pangan*. AGRITECH, Vol. 35, No. 1, Februari 2015
- Risfaheri, S. Rusli, dan T. Hidayat.1998.*Standar mutu vanili. Monograf Vanili* No.4:121-129. <http://ditjenbun.pertanian.go.id/bbpptpsurabaya/berita-292-strategipengendalian-penyakit-busuk-batang-vanili-bbv-.html>. Diakses pada tanggal 16 Desember 2016.
- Robert E. Paull. 2014. *Dragon Fruit: Postharvest Quality-Maintenance Guidelines*. Department of Tropical Plant and Soil Sciences University of Hawaii at Manoa, Honolulu, HI.
- Roberto J. Avena-Bustillos , Tara H. McHughb, Olga Mart'in-Belloso. 2007. *Apple puree-alginate edible coating as carrier of antimicrobial agents to prolong shelf-life of fresh-cut apples*. Postharvest Biology and Technology 45 (2007) 254–264: California.

- Rojas-Grau, Marla A., Robert Soliva-Fortuny, and Olga Martín-Belloso. 2009. *Edible coatings to Incorporate Active Ingredients to Freshcut Fruits: A Review*. Trends in Food Science & Technology. Elsevier. 20:438-447.
- Rosa M. Raybaudi-Massilia, Jonathan Mosqueda-Melgar, and Olga Martín-Belloso. 2007. *Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and safety of Fresh-cut Naga*. International Journal of Food Microbiology . 121 : 313–327.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam *Edible coating* yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 6 No. 1 (April 2015) 1-6
- Rupasinghe, H.P., Boulter-Bitzer, J., Ahn,T., Odumeru, J., 2006. *Vanillin Inhibits Pathogenic And Spoilage Microorganisms In Vitro And Aerobic Microbial Growth In Fresh-Cut Apples*. Food Res. Int. 39, 575–580.
- Sari , N S., Dwi D N, dan Cicih S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan Dan Gliserol Sebagai Edible coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragaria x ananassa) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4, No. 4: 305-314.
- Sembiring. 2011. *Pengertian Alginate*. repository.usu.ac.id/bitstream/ Akses 2 mei 2016.
- Septiana. 2009. *Formulasi dan Aplikasi Edible coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Minyak Sereh pada Paprika (Capsicum annum var athena)*. Jurnal Penelitian IPB. Tidak Diterbitkan.
- Setiawan, C K. 2013. *Efek Warna Light Emitting Diode Terhadap Ekspresi Gen yang Terlibat dalam metabolisme dan Biosintesis Asam Askorbat Pada Bunga Brokoli*. Thesis Ilmu dan Teknologi Pangan : UGM.
- Siddiq. 2012. *Tropical And Subtropical Fruit : Postharvest Physiology, Processing And Packaging*. Wiley-Blackwell. New Delhi.
- Sutrisno, Sudiari NM. 1998. *Pengkajian karakteristik penyimpanan produk minimally processed buah nangka pada sistem MAP*. Didalam : Seminar Nasional dan Kongres VII Perhimpunan Teknik Pertanian (PERTETA); 1998 Jul 27-28; Yogyakarta, Indonesia. Jurnal, Vol. 12, No. 1.
- Tannebaum, S.R. 1976. *Vitamin and Minerals*. Di Dalam Fenneme, O.R. Editor. Food Chemistry. New York. Marcel Dekker Inc.

- Tatang Sopandi dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Penerbit Andi. Yogyakarta. Hal: 59-120.
- Tietel, Z., Lewinsohn, E., Fallik, E., & Porat, R. 2011. *Elucidating The Roles Of Ethanol Fermentation Metabolism In Causing Off-Flavors In Mandarins*. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 59, 11779–11785.
- Thl Tbpp Tebo. 2012. *Sejarah Buah Naga*. <http://thl-tbpp-tebo.blogspot.co.id/2012/10/sejarah-buah-naga.html> (Akses 7 November 2016)
- Utama, NA. 2017. *Pencoklatan Enzimatis dan Pencegahannya pada Produk Potong Segar*. [repository.umy.ac.id/](http://repository.umy.ac.id/) . Diakses tanggal 19 Agustus 2017.
- Wikipedia. 2016. *Alginate*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Alginat> Akses 2 Mei 2016.
- Wikipedia. 2017. *Vanilla*. <https://id.wikipedia.org/wiki/Vanilla>. Diakses tanggal 7 juli 2017.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno FG. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. Penerbit M-Brio Press. Bogor.