

## DAFTAR PUSTAKA

- Aguayo, E., Allende, A., Artés, F., 2003. Keeping quality and safety of minimally fresh processed melon. *European Food Research and Technology* 216, 494–499.
- Ahmad, Usman. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*, Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Akamine EK, Goo T. 1971. Relationship between surface color development and total soluble solids in papaya. *HortScience* 14:138-139.
- AOAC International. 2000. *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Gaithersburg, USA.
- Arsa, Made. 2016. *Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan*. Universitas Udayana. Denpasar.
- Ashley, R.J. 1985. Permeability and plastics packaging, p. 269-308. In: J. Comyn (cd.). *Polymer permeability*. Elsevier, New York.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Data Produksi Buah Salak Indonesia Tahun 2014*. <https://www.bps.go.id/site/>. Diakses tanggal 20 Juni 2016.
- Baldwin, E.A., Nispero-Carriedo, M.O., Baker, R.A., 1995. Edible coatings for lightly processed fruits and vegetables. *HortScience* 30, 35–40.
- Baldwin, E.A., Nisperos, M.O., Cheng, X., Hagenmaier, R.D., 1996. Improving storage life of cut apple and potato with edible coating. *Postharvest Biology and Technology* 9, 151–163.
- Baldwin, E. A., M.O. Nisperos, R. D. Hagenmaier dan R. A. Baker. 1997. Use of lipids in coatings for food products. *Food Technology* 51(6): 56-61.
- Ben-Yehoshua, S., 1987. *Transpiration, Water, Stress, And Gas Exchange*, Agricultural Research Organization, Israel.
- Buonocore, G. G., Conte, A., & Del Nobile, M. A. (2005). Use of a mathematical model to describe the barrier properties of edible films. *Journal of Food Science*, 70(2), 142–147.
- Chiabrando, V., & Giacalone, G. (2015). Effects Of Alginat Edible Coating On Quality And Antioxidant Properties In Sweet Cherry During Postharvest Storage, 27, 173–180.

- Darwis SN. 1992. Potensi Sirih (*Piper Betle*, L.) Sebagai Tanaman Obat. Warta Tumbuhan Obat Indonesia Vol. 1: 9 – 11.
- Donati I, Holtan S, Morch YA, Borgogna M, Dentini M, Skjak-Brae K. 2005. New hypothesis on the role of alternating sequences in calcium-alginate gels. *Biomacromolecules* 6: 1031-1040.
- Draye, M. And Custem, P.V., 2008, “Pectin Methylesterases Induce An Abrupt Increase Of Acidic Pectin During Strawberry Fruit Ripening”. *Journal Of Plant Physiology*, 165:1152-1160.
- Evans PH, Bowers WS, Funk EJ. 1984. Identification Of Fungicidal And Nemocidal Components In The Leaves Of Piper Betle (Piperaceae). *J.Of Agric And Food Chem.* 32 : 6, 1254 – 1256
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids Vol III*. Boca Raton, FI CRP Press.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (Coater) Pada Buah Stroberi. Semarang. *Tesis*. Hal 37-39. <http://eprints.undip.ac.id/25190/1/harianingsih.pdf> diakses pada tanggal 20 Juni 2016.
- Hernandez-Munoz P, Almenar E, VD. Del Valle V, Velez D, Gavara R. 2008. Effect of Chitosan Coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry quality during refrigerated storage. *Food Chemistry*. 110:428-435.
- Kader, A. A. 1985. *Postharvest and Technology of Horticultural Crops*. University of California, Davies. 192 p.
- Kader A A. 1985. *Modified atmospheres and Low-pressure Systems during Transport and Storage p 58-64*. In : A. A. Kader (ed.). *postharvesttechnology of horticultural crops*. Univ. Calif., Oakland, Calif.
- Kartosapoetro, AG. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta, Jakarta.
- Kays,S.1991.*Postharvest physiology of perishable plant product*. New York.AVI Book.
- Kholidi., Santosa, Edi., D Widodo, Winarso. 2009. *Studi Tanah Liat Sebagai Pembawa Kalium Permanganat Pada Penyimpanan Pisang Raja Bulu*. Bogor. Makalah Seminar Departemen Agronomi dan Hortikultura.
- Leni. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Alfabeta, Bandung.
- Lestari. 2008. *Edible Coating*. Kanisius. Yogyakarta.

- Marlina, Leni. 2015. Aplikasi Pelapis Kitosan Untuk Memperthankan Mutu Salak Pondoh (*Salacca edullis* Rainw). Pascasarjana IPB. Bogor.
- Martoredjo T. 2009. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Mateos, M., Ke, D., Cantwell, M. Dan Kader, A. A., 1993, "Phenolic Metabolism And Ethanolis Fermentation Of Intact And Fresh Cut Lettuce Exposed To CO<sub>2</sub>-Enriched Atmosphere", *Postharvest Biology And Technology*, 3:225-223.
- Melawati, Lela. 2012. Aplikasi Coating Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak. Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Muchtadi TR, Sugiono, Ayustaningwarno F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Nasution SAS. 2011. Pengaruh Jenis Kemasan dan Suhu Penyimpanan terhadap Kesegaran dan Kualitas Buah Salak Padangsidempuan (*Salacca sumatrana*). [Skripsi]. Bogor (ID):Institut Pertanian Bogor.
- Nixon MT. 2009. *Buku Pintar Budi Daya Tanaman Buah Unggul Indonesia*. Jakarta:Agromedia Pustaka.
- Olivas, G. I., Mattinson, D. S., & Barbosa-C??novas, G. V. (2007). Alginate coatings for preservation of minimally processed "Gala" apples. *Postharvest Biology and Technology*, 45(1), 89–96. <http://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2006.11.018>
- Onsoyen, I. 1992. Alginates. Di Dalam Imeson, A. (Ed). *Thickening And Gelling Agent For Food*. Blackie And Professional. Glasgow.
- Payasi, A. And Sanwal, G.G., 2003, "Pectate Liase Activity During Ripening Of Banana Fruit, *Phytochemistry*, 63:243-248.
- Pantastico Er.B, Chattopadhyay TK, Subramanyam H. 1989. Penyimpanan dan operasi penyimpanan secara komersial. Di dalam Pantastico Er.B, editor. *Fisiologi pasca panen penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Pelczar, M.J. And R.D. Reid. 1972. *Microbiology*. Mc Graw Hill Book Co., New York.
- Pelczar, M.J. And E.C.S. Chan. 1990. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Terjemahan Ratna Siri Hadiutomo. UI Press, Jakarta.

- Pratomo A, Sumardiyono C, Maryudani YMS. 2009. Identifikasi dan Pengendalian Jamur Busuk Putih Buah Salak dengan Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa*). *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*.15(2):65-70.
- Putra BS. 2011. Kajian Pelapisan dan Suhu Penyimpanan untuk Mencegah Busuk Buah pada Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw). [Tesis]. Bogor(ID):Institut Pertanian Bogor.
- Rahmawati M. 2010. Pelapisan Chitosan Pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.). *J Teknologi Pertanian*. 6(2):45-49.
- Robles-Sanchez, R. M., Rojas-Grau, M. A., Odriozola-Serrano, I., Gonzalez-Aguilar, G., & Martin-Belloso, O. (2013). Influence of alginat-based edible coating as carrier of antibrowning agents on bioactive compounds and antioxidant activity in fresh-cut Kent mangoes. *LWT - Food Science and Technology*, 50(1), 240–246. <http://doi.org/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 Biology and Technology*, 45(2), 254–264. <http://doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.01.017>
- Rojas-Gracia, M. A., Avena-Bustillos, R. J., Olsen, C., Friedman, M., Henika, P. R., Mart??n-Belloso, O., ... McHugh, T. H. (2007). Effects of plant essential oils and oil compounds on mechanical, barrier and antimicrobial properties of alginate-apple puree edible films. *Journal of Food Engineering*, 81(3), 634–641. <http://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2007.01.007>
- Sahanaya, Puri. 2015. Penggunaan Kitosan Dan Plastik Film Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Salak. *Teknologi Pertanian IPB*, Bogor.
- Santosa B. 2007. Penentuan Umur Petik dan Pelapisan Lilin Sebagai Upaya Menghambat Kerusakan Buah Salak Pondoh selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (3):153-159.
- Satuhu, S. 2004. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta. 142 hal.
- Setasih I.S. 1999. Kajian Perubahan Mutu Salak Pondok dan Mangga Arumanis Terolah Minimal Berlapis Film Edible Selama Penyimpanan. Disertasi. Program Studi Ilmu Pangan. Program PascaSarjana. IPB. Bogor.

- Sjaifullah, Setyadjit, Donny ABS, Rusdiyanto U. 1998. Penyimpanan buah manggis segar dalam atmosfer termodifikasi pada berbagai suhu dingin. *J. Hort.* 8(3): 1191-1200.
- Sopandi, T. Dan Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan (Teori Dan Praktik)*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Sundari, S., Koensoemaridjah, % Nusratini. 1992. Minyak Atsiri Sirih dalam Pasta Gigi; Stabilitas Fisis Dan Daya Antibakteri. *Warta Tumbuhan Obat Indonesia*. Vol. 1:1-4
- Suter IK. 1988. Telaah Sifat Buah Salak Bali sebagai Dasar Pembinaan Mutu Akhir. [Disertasi]. Bogor(ID):Institut Pertanian Bogor.
- Sutoyo, Suprpto. 2010. *Budidaya Tanaman Salak*. Ungaran:Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Suyanti, S. 1993. *Penanganan dan Pengolahan Buah*. PT Penebar Swadaya. Depok.
- Taylor, J. E. 1993. Mangosteen, p. 173. In : G. B. Seymour, J. E. Taylor and G. A. Tucker (Eds.). *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall. London.
- Toivonen, P.M., and Brummell, D.A. (2008). Biochemical bases of appearance and texture changes in fresh-cut fruit and vegetables. *Postharvest Biol. Tec.* 48, 1–14. <http://dx.doi.org/10.1016/j.postharvbio.2007.09.004>.
- Waryat, Rahmawati M. 2010. Pemanfaatan Chitosan untuk Mempertahankan Mutu Salak Pondoh (*Salacca Zalacca* cv Pondoh). Dalam: Waryat, Rahmawati M, editor. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*. Bogor :Institut Pertanian Bogor. hal 292-301:
- Widiastuti, R. 2006. Studi Memperpanjang Daya Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Dengan Pelilinan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. PT. Sastra Hudaya. Jakarta. 97 hal.
- Whistler, R. L. And J. R. Daniel. 1985. *Carbohydrate*. Di dalam Fennema, O. R. (ed). *Food Chemistry*. Marcel Dekker, Inc. New York.