

DAFTAR PUSTAKA

- Alfien Aminul Islam, Susinggih, Ika Atsari. 2014 Pengaruh Konsentrasi Bubuk Cincau Hitam dan Pati Tapioka Terhadap Kualitas Edible Coating Dari Cincau Hitam (*Mesona Palustris*) Pada Sosis. Skripsi FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Anita, Rahmawati. 2009. Kandungan Fenol total Ekstrak Mengkudu. Universitas Indonesia.
- Anugrahati, N.A. 2001. Karakteriai Edible film Komposisi Pektin Albi Semangka (*Citrullus lanatus*) dan Tapioka. Tesis Program Pasca Sarjana. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Artha, Elza. 2007. Pemeriksaan Kandungan Formaldehid Pada Berbagai Jenis Peralatan Makan Melamin Di Kota Medan tahun 2007 .Skripsi FKM USU (Universitas Sumatera Utara)
- Astawan, Made dan Andreas Loemitro Kasih. 2008. Khasiat Warna-Warni Makanan. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Astawan, Made. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo.
- Baldwin, EA., 1999. Edible coatings for fresh fruits and vegetables: past, present and future. Dalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. Edibles coatings and films to improve food quality. Lancaster. Technomic Pub. CO. Inc
- Barus, S.P., 2002. Karakteristik Film Pati Biji Nangka (*Artocarpus integra* Meur) dengan Penambahan CMC. Skripsi. Biologi. Univ. Atma Jaya. Yogyakarta.
- Bertuzzi, M.A., E.F.C. Vidaurre, M. Armada dan J.O Gottifredi. 2007. Water Vapor Permeability Of Edible Starch Based Films. J. Food.
- Buckle, K.A.; R.A Edwards ; G.H Fleet ; M. Wooton, 1985. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Callegarin, F., J.A.Q., Gallo, F. Debeauford and A. Voilley. 1997. Lipid and Biopackaging. J. Am Oil. Sci. 74(10):1183-1192.
- Davidson, M.W. 2004. Saponin.
www.micro.magnet.fsu.edu/phytochemicals/pages/saponin.html.
Diakses pada tanggal 22 Februari 2016.
- Donhowe, I. G; dan O. R. Fennema. 1993. Water vapour and oxygen permeability of wax film. J. Am. Oil. Sci. 70(9):867-873.

- Dwiari, Sri Rini. dkk. 2008. Teknologi Pangan Jilid 1. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Jakarta.
- Fuglie, L. J. 2001. *The Miracle Tree (The Multiple Attribute of Moringa)*. Senegal. CWS Dakkar.
- Ghosen, 1997. Applications of Chitin and Chitosan, journal of scientific and industri reserch vol 63 pp 20-31.
- Hagerman, A. E. 2002. *Condensed Tannin Structural Chemistry*. Department of Chemistry and Biochemistry. Miami University.
- Hugh Mc and krochta March, 1994. Plasticized Whey Protein Edible Films: Water Vapor Permeability Properties. *Enggineering*.80 : 972-978 doi : 10.1016/J.J Foodeng. 2006.07.016.
- Jiang, dan Tsang, G.2005. Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer. <http://www.healthcastle.com>. diakses pada tanggal 10 desember 2016.
- Kader A. A. 1985. *Modified Atmospheres and Low Pressure Systems during Transport and Storage*. p 58-64. In : A. A. Kader (ed.). *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Univ Calif. Oakland, Calif.
- Kasolo, J. N., Bimenya, G. S., Ojok, L., Ochieng, J., and Ogwal-Okeng, J. W. 2010. *Phytochemicals and Uses of Moringa oleifera Leaves in Ugandan Rural Communities*. *Journal of Medicinal Plants Research*. 4 (9) : 753-757.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. AVI Book. New York.
- Kays, S.1991.*Postharvest physiology of perishable plant product*. New York.AVI Book
- Kays,S.1991.*Postharvest physiology of perishable plant product*. New York.AVIBook.
- Kester , J.J., dan Fennema, O.R.1986. Edible film and Coatings: a Review.*Food Technology* (51).
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera)Sebagai EdibleCoating Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor :Institut Pertanian Bogor.
- Koswara S, Purwiyatno, H, dan Eko, H.P. 2002. Edible film. *J Tekno Pangan dan Agroindustri*. Volume 1 (12): 183-196.
- Krochta and De Mulder Johnston. 1997. Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities. *Food Technology* 51.

- Kroetha. 1992. Hydrophilic Edible Films: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects <http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.13652621.1993.tb09387.x/> abstract diakses pada tanggal 23 desember 2016.
- 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.
- Linawati, H. 2006. *Chitosan* Bahan Alami Pengganti Formalin. Departemen Teknologi Perairan (THP) Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor (FKIK IPB). Bogor.
- McKane, L & J. Kandel. 1986. *Microbiology : Essentials and Applications*. Singapore : McGraw-Hill. p 61-88.
- Melly, N., Satriana., Martunis., Syarifah, R., dan Etria, H. 2012. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol (4) 3.
- Mentari Febrianti D.P., dan Wahono Hadi S. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah: Sukrosa) Dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol (2) : 82-90.
- Mikasari, Wilda. 2004. Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (*Musa paradisiaca* var *Sapientum* L.) dengan Metode Pentahapan Suhu. Tesis. Pasca Sarjana. Bogor.
- Miranti, Mira STP., M.Si. dkk. 2009. Biokimia Pangan I. Widya Padjadjaran. Bandung.
- Moyo, B. 2012. *Antimicrobial Activities of Moringa oleifera* Lamk *Leaf Extracts*. *African Journal of Biotechnology*. Vol (11) : 2797-2802.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiono. 1992. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mukodiningsih Sri, 2007. Penambahan Dedak Halus pada Pengeringan Awetan Bekicot secara Ensilase untuk Mengurangi Sifat Higroskopis sebagai Bahan Pakan. Vol. 23, No. 3, Media Kedokteran Hewan Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro
- Novita, M.; Satriana, M.; Syarifah R.; Etria, H. 2007. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap
- Pantastico, B. 1986. Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan oleh : Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Pitojo, S, Zumiati. 2005. Cincau Cara Pembuatan dan Variasi Olahannya. PT Agromedia Pustaka, Tangerang.
- Ririn, E., F. Mahdi., R. Sukmawati., dan F. Nur. 2014. Ekstrak Belimbing Wuluh : Antimikroba pada *Edible Coating* Murah dan Sehat. UMY. Yogyakarta.
- Saltveit Svein Jacob , 23 May 2006 The effects of stocking Atlantic salmon, *Salmo salar*, in a Norwegian regulated river. Freshwater Ecology and Inland Fisheries Laboratory (LFI).
- Shahid, I., Bhangar, M. I. 2004. *Effect of Season and Production Location on Antioxidant Activity of Moringa oleifera Leaves Grown in Pakistan*. University of Sindh. Pakistan. Journal of Food Composition and Analysis Volume 19, Issues 6-7, September-November 2006. Pages 544-551.
- Siagian, A. 2005. Lycopene Senyawa Fitokimia pada Tomat dan Semangka. <http://ahmadiagian.wordpress.com/2008/12/lycopene-sexwa-fitokimia-pada-tomat-dan-semangka>. Diakses pada tanggal 22 Februari 2016.
- Siagian, P Sondang, (2005), Manajemen Strategik, Edisi keenam, PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Simpson, B.K. 1997. Utilization of Kitosan for Preservation of Raw Shrimph. Food Biotechnology II. 25-44.
- Suhardjo.1992. Kajian Fenomena Kemanisan Buah Apel (*Malussy Ivestris*) Kultivar Rome Beauty (Desertasi). Program Pascasarjana. IPB.
- Susanto, Tri dan Budi Saneto. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. PT. Bina Ilmu. Surabaya.
- Syamsir, Elvira. 2008 Mengenal Edible film. <http://id.shvoong.com/exactsciences/1798848-mengenal-edible-film/>. Diakses pada 21 Desember 2016.
- Tampubolon, Oswald T, 1981. Tumbuhan Obat Bagi Pecinta Alam. Jakarta : Bhratara Karya Aksara
- Taryono, 2012 Pengaruh Konsentrasi Bubuk Cincau Hitam dan Pati Tapioka Terhadap Kualitas Edible Coating Dari Cincau Hitam (*Mesona Palustris*) Pada Sosis
- Todar, K. 2005. *E. coli Infections*. *Todar Online Textbook of Bacteriology*. University of Wisconsin-Madison Department of Bacteriology.

- Wardaniati, R.A dan Setyaningsih, S, 2009. Pembuatan Kitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip. Semarang. Diakses dari http://eprints.undip.ac.id/1718/1/makalah_penelitian_fix.pdf pada tanggal 10 Juli 2015.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh Penambahan Benzil denin Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji “Crystal”. Jurnal Agrotek Tropika Vol. 1: 55-60.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. Postharvest, anintroduction to the physiology and handling of fruits, vegetables andornamentals. 4th ed. UNSW Press.