

DAFTAR PUSTAKA

- Aday, M.S., Caner, C., 2011. The applications of ‘active packaging and chlorine dioxide’ for extended shelf life of fresh strawberries. *Packaging Technology and Science* 24, 123–136.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta. ; 141.
- Aminullah, M. 2009. *Pascapanen Jeruk*. Transmedia. Jakarta.
- AOAC. 2000. *Methods of Analysis*. Association of official Analytical Chemist. Washington D. C.
- Ariani dan Sri Retno Dewi, 2007. Peningkatan Kualitas dan Kuantitas Produksi buah Strawberry di daerah Tawangmangu melalui penerapan pola tanam secara organik. [http : / www. Lppm.uns.ac.id/](http://www.lppm.uns.ac.id/). Diakses 14 Desember 2017.
- Bari, L., P. Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, M.I. Hossain. 2006. *Nutritional analysis of local varieties of papaya (Carica papaya L.) at different maturation stages*. *Pakistan J. Biol. Sci.* 9:137-140.
- Bintang Ari Pradana, Nafi Ananda Utama, Chandra Kurnia Setiawan., 2017., Pengaruh Pemberian *Edible coating* Kombinasi Alginat Dan Minyak Atsiri Daun Sirih (*Piper betle L.*) Pada Umur Simpan Buah Jambu Air Varietas Dalhari (*Syzygium samarangense*).
- Budiman, Supriatin dan Saraswati, Desi. 2015. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Buttler, B. L., P. J. Vergant, R. F. Testin, J. M. Bunn, and J. L. Wiles. 1996. Mechanical Properties Barrier Properties of Edible Chitosan Films as Effected by Composition and Storage. *J. Of Food Sci.* Vol 61 (5) : p.953-961. (PDF) Pengaruh Gliserol terhadap Sifat.... Available from: https://www.researchgate.net/publication/318678213_Pengaruh_Gliserol_terhadap_Sifat_FisikMekanik_dan_Barrier_Edible_Film_dari_Kitosan [accessed Jul 29 2018].
- Carriedo, MN. 1994. *Edible coating and film based on polysaccharides. In Edible coating and Films to Improve Food Quality*. A Technomic Publishing Company Inc.
- Coma, V., Martial-Gros, A., Garreau, S., Copinet, A., and Deschamps, A. 2002. *Edible Antimicrobial Films Based on Chitosan Matrix*. *J. Food Science.* 67: 1162– 1169.
- Cottrel, I. W. dan Kovacks, P., 1980, *Alginates, in handbook of water-soluble gums and resins*, Mc Graw-Hill, New York.

- Crisosto, C.H., Garner, D., Doyle, J., and Day, K.R. 1993. *Relationship Between Fruit Respiration, Bruising Susceptibility and Temperature in Sweet Cherries*. J. Hort. Science, 28 (2) : 132-135.
- Del-Valle, V.P., Herná'ndez-Mun˜oz, B.A., Guarda, C., and M.J. Galotto., 2004. *Development Of A Cactus Mucilage Adible Coating (Copuntiaficus india) And Its Application To Extend Strawberry (Fragaria x ananassa)*. <http://www.elsevier.com/locate/foodchem>.
- Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Gacesa,P.,1998. *Alginats, Carbohydrate Polymers*, 8 , pp. 161-182.
- Garcia, M. A., Miriam N. M., and Noemi E. Z. 1998. *Plasticized starch-based coatings to improve strawberry (Fragaria ananassa) quality and stability*. J. Agric. Food Chem. 46: 3758-3767.
- Gennadios, A, 2002, *Protein-Based Edible film and Coating*, CRC Press,New York.
- Giovanni Anward, Yusuf Hidayat dan Nur Rokhati., 2013., Pengaruh Konsentrasi Serta Penambahan Gliserol terhadap Karakteristik Film Alginat Dan Kitosan., Jurnal Teknologi Kimia dan Industri,Vol. 2 : 3, 51-56
- Goosen, M. F. A., 1997, *Applications of Chitin and Chitosan*, Technomic., USA.
- Guilbert, S. 1986. *Technology ang Application of Edible Protective Film*. Elsavier and Applied science Publisher. New York.
- Gunawan. 1996. Berkebun Stroberi Serta manfaat. Penebar Swadaya., Jakarta.
- Guntarti Supeni dan Suryo Irawan., 2012. Pengaruh Penggunaan Kitosan Terhadap Sifat Barrier *Edible film* Tapioka Termodifikasi. Balai Besar Kimia dan Kemasan. Jakarta.
- Guntarti Supenim, Agustiana Arianita Cahyaningtyas dan Anna Fitriana., 2015., Karakterisasi Sifat Fisik Dan Mekanik Penambahan Kitosan Pada Edible Film Karegenan Dan Tapioca Termodifikasi., Balai Besar Kimia Dan Kemasan. Jakarta.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (*Coater*) pada Buah Stroberi. Tesis. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro Semarang

- Helmiyesi, R. 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. XVI(2).
- Hernández-Muñoz, P., Almenar, E., Del Valle, V., Velez, D., & Gavara, R. (2008). *Effect of chitosancoating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (Fragaria ananassa) quality during refrigerated storage. Food Chemistry*, 110(2), 428-435.
- Hernandez, M. P, E. Almenar, V. D. Valle, D. Velez, R. Gavara., 2007. *Effect of Khitosan Coating Combined with Post Harvest Calsium Treatment on Strawberry*
- Isnaini, N. 2009. Pengaruh *Edible coating* Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya.
- Jacobs, M. B. 1958. *The Chemical Analysis of Food and Food Products*. vol I. 3rded. D. Van. Nostrand Co. Inc. New York.
- Jutono., 1980. Pedoman praktikum Mikrobiologi umum (Untuk Perguruan Tinggi). Yogyakarta : UGM Press.
- Jobling, Jenny. 2007. *Postharvest Ethylene : A critical factor in quality management*. Sydney Postharvest Laboratory.
- Karina, A. R., S. Trisnowati, dan D. Indradewa. 2012. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap umur simpan dan mutu buah stroberi (*Fragaria ananassa*). Jurnal Vegetalika. 1(3): 163-169.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). Skripsi Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kittur, F.S., Kumar, K.R., Tharanathan, R.N. 1998. *Functional packaging properties of chitosan films*. Springer-Verlag.
- Krochta, J. M., 1992, *Control of mass transfer in food with edible coatings and film*, p. 29-36 In Sing, R. O. dan M. A. Wirakartakusumah, *Advances in Food Engineering*, CRC Press, Boca Raton FI: 517-528.
- Krochta and De Mulder Johnston. 1994. *Edible and Biodegradable Polymer Film: Changes & Opportunities*, Food Technology 51.

- Lancaster, Pennsylvania. USA. p. 305–335. (*Flagaria annassa*) *Quality During Refrigerated Storage*.<http://www.elsevier.com> (Diakses pada 30 April 2017).
- Lubis, L.M. 2008. Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coatings and Films Based on Polysaccharide*. Di dalam : Krochta, J.M., E.A. Baldwin, dan M.O. Nisperos Carriedo. (Eds), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Pennsylvania : Technomic Company Inc.
- Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus L*). Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Novita, M., Satriana dan Martunis. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4 (3):1-7.
- Nurfajrianti, 2010. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Jenis Kemasan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Stroberi (*Fragaria ananassa*). Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB. Diakses dari <http://iirc.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/27511/4/A10nur2.pdf> pada tanggal 07 Juli 2018.
- Nurhayati, T. Hanum, A. Ranga dan Husniati. 2014. Optimasi Pelapisan Kitosan untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Buah-Buahan Segar Potong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.19(2):161-178
- Organicfacts. 2011. *Nutritional Value of Cherry and Stroberi*. <https://www.organicfacts.net/nutrition-facts/fruits/nutritional-value-ofcherry-and-strawberry.html>
- Pantastico, Er. B., T.K. Chattopadhyay, dan H. Subramanyam. 1986. Penyimpanan dan Operasi Penyimpanan Secara Komersial. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pantastico, E.R.B. 1997. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: *Postharvest*

Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables. Ed ke-4. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

- Phan, C. T., A. K. Matto, T. Murata, Er. B. Pantastico, dan K. Chachin. 1993. *Perubahan-Perubahan Kimiawi Selama Pematangan dan Penuaan*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengelolaan Sayur-Sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 285 pp
- Ranganna, S., 1978. *Manual of Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Mc.Graw-Hill Publishing Company Limited, New Delhi.
- Rojas-Graü, M.A., R. Soliva-Fortuny and O. Martín-Belloso. 2008. *Edible coatings to incorporate active ingredients to fresh-cut fruits: A review*. Trends in Food Sci. Technol. 20(10): 438-447.
- Roiyana, M.I.M. 2012. *Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah*. Buletin Anatomi dan Fisiologi.
- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 1986. *Fisiologi dan teknologi pascapanen tanaman hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project, Bogor. 187 hlm.
- Shahidi, F., Arachi, J. K. V. dan Jeon, Y. J., 1999, *Food application of chitin and chitosan, Review*. Trends in Food Science and Technology. 10: 37-51.
- Sitorus, Randi Fernando. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Univeritas Sumatera Utara
- Syarief; R. dan Irawati, 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediatama Sarana Perkasa. Jakarta
- Tranggono dan Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pascapanen*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Tsai GJ, Su WH. 1999. *Antibacterial activity of shrimp chitosan against E. coli*. J Food Protection 62:239-243.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edibel antimikroba berbasis pati*. Jurnal Litbang Pertanian. 31(3) : 85-93.
- Winarno, F. G., dan Aman, W. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Bogor
- Winarno, FG. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta.

Wills Rhh, Lee TH, Graham D, Mcglasso, WB & Hall EG, 1981. *Postharvest*. Kensington Australia. New South Wales University Press Limited.

Yaman, Ö., & Bayindirli, L. (2001). *Effects of an edible coating, fungicide and cold storage on microbial spoilage of cherries*. *European Food Research and Technology*, 213(1), 53–55.