

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, 2006, Panipenem ` Jambu Terolah Minimal dalam Kemasan Atmosfir Termodifikasi, Tesis, Sekolah Pasca Sarjana, IPB, Bogor Astawan, Made. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Agusta, Asrdana. 2010. Manfaat Berbagai Jenis Jambu Biji. UGM: Yogyakarta Histifarina, et al. 1998. "Teknik Pengeringan Dalam Oven untu Irisan Wortel Kering Bermutu". Jurnal Volume 14. Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran .
- Ali dan Lazan, 2001. <http://repository.usu.ac.id>. Di akses 26 Desember 2017
- Annisa, Fadlilatul, Wignyanto dan Sakunda Anggarini. 2013. "Pemanfaatan Dan Pengolahan Limbah Padat Industri Tahu Menjadi Kecap Bubuk (Kajian Konsentrasi Penambahan Bubur Nanas Dan Maltodekstrin)" (Skripsi S1 Jurusan Teknologi Industri Pertanian). Malang : Universitas Brawijaya.
- Anonim. 2010. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/55083/Chapter%20I.pdf;jsessionid=8C96112019CF66DF15F00BD5842762D5?sequence=5>. Diakses 18 Mei 2017.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, Gaithersburg, USA
- Arianda, S.P., 2009. ekstraksi dan karakterisasi pektin cincau hijau (*Premna oblongifolia*. Merr) untuk pembuatan edible film. Univ Sebelas Maret. Surakarta
- Badan Pusat Statistik. 2013. Produksi buah-buahan dan sayuran tahunan di Indonesia. Badan Pusat Statistik
- Badan Pusat Statistik. 2015. Data Produksi Padi, Jagung, dan Kedelai Provinsi Lampung tahun 2014. Berita Resmi Statistik. Lampung.
- Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. 2011. Penanganan Pasca Panen Padi. Balai Besar Penelitian Pasca Panen Pertanian. <http://www.litbang.deptan.go.id/berita/one/930/>. (Diakses, 13 Juli 2018)
- Baldwin, C.M et al. 1999. Odor sensitivity and respiratory complaint profiles in a community based sample with asthma hay fever and chemical odor intolerance Toxicol. Ind. Health, 15 (3-4) (1999), pp. 403-409
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, Water Stress and gas Exchange. Di Dalam Weichmann, J. editor. Postharvest Physiology of Vegetables. P.113-170. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Campos, C.A., L.N. Greshenson, and S.K. Flores. 2011. Development of edible films and coatings with antimicrobial activity. Food Bioprocess Technol. 4: 849-875.

- Cisneros-Zevallos, L., Krochta, J.M. 2005. Internal Modified Atmospheres of Coated Fresh Fruits and Vegetables. Understanding Relative Humidity Effects. *Innov. Food Packag.* 67,173–184. doi:10.1016/B978-012311632-1/50043-7
- Fitriani. 2007. Faktor risiko karies gigi sulung anak (study kasus anak Tk Islam Pangeran Diponegoro Semarang). Tesis. Semarang : Universitas Diponegoro
- Gontard, N., Guilbert, S., Cuq, J.L., 1993. Water and Glycerol as plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film. *J. Food Science.* 58 (1): 206-211
- Hapsoh dan Hasanah, Y. (2011). *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. Medan: USU Press. Halaman 17-18.
- Hasbullah, Rohani. 2008. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali. *Jurnal Keteknik Pertanian* Vol. 22, No. 1, April 2008.
- Henriette 2009. Karakteristik Pembentukan Gel Alginat dari Rumput Laut *Sargassum sp.* dan *Turbinaria sp.* Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor p. 65–66
- Herkowitz, NH, 2010, *Rothman someone The spine*, 6th edition, Saunders elsevier
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan berguna Indonesia (Terjemahan)*. Jilid III. Yayasan Sarana Wana Jaya. Jakarta.
- Hoffman, M.R., Martin, S.T., Choi, W., Bahneman, D.W., 1995, Environmental Applications of Semiconductor Photocatalysis, *Chem. Rev.*, 95, 69-96
- Ilham, Nabila Az-Zalikhah, (2016) Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia L.*) sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria Sp*, Universitas Brawijaya.
- Isnaini, M. 2006. *Pertanian Organik, Untuk Keuntungan Ekonomi dan Kelestarian Bumi. Kreasi Wacana*. Yogyakarta.
- J.J Kester, O.R. Fennema, “Edible Film and Coating, “*Food Tehcnology*, 40 (2) 2007; hal.47-59.
- Jutono, J. Soedarsono, S. Hartadi, S. Kabirun S., Suhadi D., 1980, *Pedoman Praktikum Mikrobiologi Umum*, Departemen Mikrobiologi, Fakultas Pertanian UGM, Yogyakarta
- Kismaryanti, 2007. *Aplikasi gel lidah buaya sebagai edible coating pengawet tomat*. Bogor. IPB
- Koswara S; Purwiyatno, H; dan Eko, H.P. 2002. Edible film. *J Tekno Pangan dan Agroindustri*. Volume 1 (12): 183-196

- Krochta, J.M., Baldwin, E.A and Nisperos-Carriedo M.O., 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing. Co.Inc. Lancaster.Bosel
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin., M.Nisperos-Carriedo (Eds.), 1994. Edible Penyaluts and Films To Improve Food Quality. Technomic Pub. Co., Inc Lancaster.
- Krochta and De Mulder Johnston. 1997. Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities. Food Technology 51.
- Kurnia, Kabelan. 2007. Cincau; Segar dan Menyehatkan. <http://www.kotasatri.com/mimbar.php?aksi=Cetak&sid=475> Diakses pada 10 Mei 2018
- 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
- Mardiah, *et.al.* 2007. Makanan Anti Kanker. Kawan pustaka. Jakarta selatan.
- Marlina,L.,Y.A.Purwanto.,U.Ahmad.2014.AplikasiPelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untukMeningkatkan Umur Simpan SalakPondoh.JurnalKeteknikanPertanian,Vol.2, No.1
- McHugh, D.J. 2003.A Guide to Seaweed Industry. Food and Agric. Org. of theUN, Rome.
- Meilgaard M, GV Cville &BT Carr. 1999. Sensory Evaluation TechniquesNewYork: CRC Press.
- Nisperos-Carriedo MO. 1994. Edible coating and film based on polysaccharidesInKrochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, (Eds.) Edible Coatings AndFilms to Improve Food Quality. Lancaster. Technomic Pub. Co. Inc.
- Novita, M.; Satriana, M.; Syarifah R.; Etria, H. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap mutu buah
- Olivas, G.I., Mattinson, D.S., Barbosa-C??novas, G. V., 2007. Alginat coatings for preservation of minimally processed “Gala” apples. Postharvest Biol. Technol. 45, 89–96. doi:10.1016/j.postharvbio.2006.11.018
- Osteen, M.D. dan Robert T. 1995.Strategies for breastconcerningsurgery an unresolved dilemma.J.cancer 75(7): 1563-1565.
- Pantastico, E.R.B., 2003, “Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika”, TerjemahanKamariyani, UGM-Press, Yogyakarta.

- Pitojo, Setyo dan Zumiyati. 2005. *Cicau : Cara Pembuatan Dan Variasi Olahannya*. PT. AgroMedia Pustaka. Tangerang.
- Polnaya, F.J., J. Talahatu, Haryadi dan D.W.Marseno. 2009. Karakterisasi tiga jenis pati sagu (*Metroxylon* sp.) hidroksipropil. *Agritech*, 29(2) : 87-95.
- Quintavalla, S. and L. Vicini. 2002. Antimicrobial food packaging in meat industry. *Meat Sci.* 62: 373–380.
- Racmam. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Alginat (Na-Alginat) Terhadap Mutu Kamaboko Berbahan Dasar Surimi Ikan Gabus (*Channa striata*). Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Robles-Sánchez, R.M., Rojas-Graü, M.A., Odriozola-Serrano, I., González-Aguilar, G., Martín-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 Sci. Technol.* 50, 240–246. doi:10.1016/j.lwt.2012.05.021
- Sasmitamihardja, Dardjat. 1996. *Fisiologi Tumbuhan*. Bandung: ITB.
- Saltveit, M. E. 1999. Effect of ethylene on quality of fresh fruits and vegetables. *Postharvest Biology and Technology* 15:279-292.
- Shidiq, A. D. 2016. *Edible Coating Buah Strawberry*. Rekayasa Pertanian. Institut Teknologi Bandung. http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/43709907/Laporan_3-Edible_coating.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1493221970&Signature=WQd7bVZAbLyghZatxphaP0dIt%2F4%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DLAPORAN_PRAKTIKUM_PASCAPANE_N_BA-4103_Edi.pdf. Diakses tanggal 26 april 2018.
- Silaban, Marisi. 2005. “Pengaruh Jenis Teh dan lama Fermentasi Pada Proses Pembuatan Teh Kombucha”. (Skripsi S-1 Progdil Teknologi Pertanian). Sumatera Utara. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Suhardjo. 1992. *Kajian Fenomena Kemasiran Buah Apel (Malus sylvestris) Kultivar Rome Beauty (Desertasi)*. Program Pascasarjana. IPB.
- Yasid Taufik, Anastasia P., Hanang D. W., 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Direktorat Jendral Hortikultura, Kementerian Pertanian.
- Wandrey, C. 2005. *Polyelectrolytes and Biopolymers*. Polytechnique Federale de Lausanne, Materials Science and Engineering, 37
- Widodo (2013). *Ilmu produk buah klimaterik*, D-Medika, Jogjakarta
- Wills, R.H., T.H. Lee, D. Graham, Mc. Gkasson, W.B. Hall, 1981. *Postharvest, An Introduction to The Physiology and*

Handling of Fruits and Vegetables. New South Wales University Press, Kensington, Australia.

Zakaria, F.R. dan E. Prangdimurti. 2000. Kajian aktivitas biologis dari pengkayaan gel Cincau hijau (*Cyclea barbata* L. Miers). Laporan penelitian Proyek QUE FTSP2000/2001 IPB. Bogor

Viña J, Gomez-Cabrera MC, Lloret a, et al. Free radicals in exhaustive physical exercise: mechanism of production, and protection by antioxidants. *IUBMB Life*. 2001.50:271-277.

Zhanjiang, F. 1990. Training Manual of *Gracilaria* Culture and Seaweed Processing in China. Regional Seafarming Development and Demonstration Project China