

## DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, F. M. 2015. Pengaruh pH Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Buah Murbei (*Morus Alba L.*) Secara Spektrofotometer UV-Vis. Kara Tulis Ilmiah. Akademi Analisis Farmasi Dan Makanan. Utra Indonesia Malang.
- Arthey, D. Dan P.R. Ashurst. 2001. *Fruit Processing, Nutrition Product, and Quality Management, 2nd Edition*. Maryland: An Aspen Publication
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. Official Methods of Analysis Chemist. Vol. 1A. AOAC, Inc., Washington.
- Astutik, F.F. 2015. Karakteristik Organoleptik, Fisik Dan Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*) Semboro Pada Suhu Dan Lama Penyimpanan. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International Gaithersburg, USA.
- 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.
- Brenda, W.S. 2001. Update on Flavonoid Biosynthesis. Flavonoid Biosynthesis. A Colorful Model for Genetics, Biochemistry, Cell Biology, and Biotechnology. Plant Physiol. 126:485-493.
- Cahyono, B., 2009, *Buku Terlengkap Sukses Bertanam Buah Naga*, Pustaka Mina, Jakarta.
- Cavalcanti, R. N., Santos, D. T., and M.A.A. Meireles. 2011. Non-Thermal Stabilization Mechanisms of Anthocyanins in Model and Food Systems An Overview. *Food Research International*, 44 : 499–509.
- David, J., dan Kilmanun, J.,C., 2016, Penanganan Pasca Panen Penyimpanan untuk Komoditas Hortikultura, Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian, Banjarbaru.
- Draget, K.I., Gaserod, O., Aune, I., Andersen, P.O., Storbakken, B., Stokke, B.T., and Smidsod, O. 2001. Effect of molecular weight and elastic segment flexibility on syneresis in Ca-alginate gels. *Food Hydrocolloids* 15: 485–490.

- Draget, K.I., Smidsrøt, O., and Skjåk-Braek, G. 2005. *Alginate from Algae In Polysaccharides and Polyamides in The Food Industry*. Steinbûchel, A. and Rhee, S.K. (Eds.). Wiley-VCH Verlag GmbH & co.
- Ernawati, R. 2016. Kajian Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Sebagai Antibakteri Pada *Edible Coating* Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*). Fakultas Pertanian. Jurusan Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta.
- Eskin, N. A. M. 1979. *Plant Pigments, Flavor, and Textures: The Chemistry and Biochemistry of Selected Compounds*. Academic Press. London. Hal. 28-42.
- Fajri, I. 2017. Pengaruh Pemberian *Essential Oil Vanili* (*Vanilla planifolia*) Dalam *Edible Coating* Alginat Terhadap Umur Simpan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Potong Segar. Fakultas Pertanian. Jurusan Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta.
- Fehragucci, H. 2012. Pengaruh Penambahan *Plasticizer* Dan Kitosan Terhadap Karakter *Edible Film* Ca-Alginat. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Fennema, Owen R. 1996. *Food Chemistry Third Edition*. Marcel Dekker Inc. New York
- Francis, F. J. 1982. Analysis of Anthocyanin. Di dalam P. Markakis (Ed). *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 293 hlm.
- Harbore, J. B. 1967. Di dalam Markakis, P. *Anthocyanins as Food Colors*. Academic Press. New York.
- Hardjadinata S. 2010. *Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hijriana F. 2016. Optimasi Nanopartikel Antosianin Dari Kulit Buah Naga Sebagai Pewarna Alami Makanan. Skripsi. Departemen Fisika. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hikmatyar, E. P. 2017. Kajian Berbagai Minyak Atsiri Dalam *Edible Coating* Berbasis CMC Sebagai Antibakteri Fresh-Cut Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill). Fakultas Pertanian. Jurusan Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta.

- Ide, P. 2009. *The HealtySecret of Dragon Fruit*. Jakarta : Media Elex Komputindo.
- Ilvira R F. 2015. Analisis Usaha Dan Strategi Pengembangan Agribisnis Buah Naga C.V Kusumo Wanadri Kulon Progo. Thesis UGM: Yogyakarta.
- Ingrath, W., Nugroho, W.A., Yulianingsih, R., 2015, Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) sebagai Pewarna Alami Makanan dengan Menggunakan Microwave (Kajian Waktu Pemanasan dengan Microwave dan Penambahan Rasio Pelarut Aquades dan Asam Sitrat), Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Vol. 3, No. 3.
- Inukai, M. and Masakatsu, Y. 1999. Effect Of Charge Density On Drug Permeability Through Alginate gel Membranes. *Chem. Pharm. Bull*, 47(8).
- 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.
- Istianingsih, T., dan Efendi, D. 2012. Pengaruh Umur Panen dan Suhu Simpan Terhadap Umur Simpan Buah Naga Super Red (*Hylocereus costaricensis*). [http://download.portalgaruda.org/article.php?article=350786&val=208&title=Pengaruh%20Umur%20Panen%20dan%20Suhu%20Simpan%20terhadap%20Umur%20%20Simpan%20Buah%20Naga%20Super%20Red%20\(Hylocereus%20costaricensis\)](http://download.portalgaruda.org/article.php?article=350786&val=208&title=Pengaruh%20Umur%20Panen%20dan%20Suhu%20Simpan%20terhadap%20Umur%20%20Simpan%20Buah%20Naga%20Super%20Red%20(Hylocereus%20costaricensis)). Diakses Tanggal 18 Maret 2018.
- Jannah, S.R. 2017. Pengaruh Konsentrasi Dan Macam *Essential Oil Citrus* Sebagai Antibakteri Terhadap Mutu Buah Melon Potong Segar (*Cucumis melo L.*). Fakultas Pertanian. Jurusan Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Skripsi. 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.
- Kartasapoetra, G. 1994. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kester, J. J., dan Fennema, O. R., 1986, Edible Film and Coatings: a Review, *J. Food Tech.*, 51.

- Kristanto D. 2009. Buah Naga : Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Latifa. 2009. Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-cut Apple*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lin, D. dan 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*. 6 : 60 – 77.
- Maizuri, M., A. Faizilah, M.H. Norziah, and A. A. Karim. 2007. Antibacterial activity and mechanical properties of partially hydrolyzed sago starch-alginate edible film containing lemongrass oil. *J. Food Sci.* 72 c324-c330.
- 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.
- Mar'ia A. Rojas-Grau , 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.
- Markakis, P. 1982. Anthocyanins as Food Additives. Di dalam Markakis, P. (Ed). *Anthocyanin as Food Colors*. Academic Press. New York. 293 pp.
- Martina, F.A. 2015. Pengaruh pH Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Buah Murbei (*Morus alba* L.) Secara Spektrofotometer UV-vis. Karya Tulis Ilmiah. Akademi Analisis Farmasi dan Makanan. Putri Indonesia Malang.
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nasyiah, Y.S. Darmanto, dan Ima W. 2014. Aplikasi *Edible Coating* Nutrien Alginat dalam Menghambat Kemunduran Mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Semarang. 3 (4) : 82-88.
- Navas, M.J.; Jimenez, A.M.; Bueno, J.M.; Saez, P.; Asuero, A.G. 2012. Analysis and antioxidant capacity of anthocyanin pigments.

Part iv: extraction of anthocyanins. *Critical Reviews in Analytical Chemistry*, 42:313-342.

- Noderi, N., Hasanah, M., Ghazali, Anis, S.M.H., Mehrnoush, A., Mohd, Y.A. (2012). Characterization and quantification of dragon fruit (*Hylocereus polyrhizus*) betacyanin pigments extracted by two procedures. *Pertanika Journal Tropis Agricultural Science*, 35(1), 33-40.
- Novita M, Satriana, Martunis, Rohaya S, Hasmarita E. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* Vol. (4) No.3.
- Nuzaha, M. M. 2018. Review Jurnal: Aktivitas Antimikroba Dari Senyawa Bioaktif Rumput Laut Atau Makroalga. Department of Pharmaceutical Analysis and Medicinal Chemistry. Fakultas Farmasi. Universitas Padjadjaran. Suplemen Vol. 15 No.2. <http://jurnal.unpad.ac.id/farmaka/article/viewFile/13240/pdf>.
- 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,  $\alpha$ -terpinol and  $\gamma$ -terpinene against *Listeria monocytogenes*, *Streptococcus pyogenes*, *Proteus vulgaris* and *Escherichia coli*. *African Journal of Biotechnology* 8(7) : 1280-1286.
- Pantastico R. B. 1993. Fisiologi Pascapanen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pardede. 2009. *Buah Dan Sayur Olahan 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.
- Pradana, B.A. 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*). Fakultas Pertanian. Jurusan Agroteknologi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.Skripsi.Yogyakarta.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.2012. *Pembuatan Vanili Sintetis Dari Senyawa Eugenol Cengkeh*. balittri.litbang.pertanian.go.id/. Diakses 30 juni 2017.
- 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.
- Rindlay-Wastling, A., M. Stading, A.M. Hermasson, and P. Gatenttolm. 1998. Structure, mechanical barrier properties of amylose and amylopectin films. *Carbohydrate Polymer* 31: 21-24.
- Rojas-Grau, M.A., Raybaudi-Massilia, R.M., Soliva-Fortuny, R.C., Avena-Bustillos, R.J., McHugh, T.H., Mart??n-Belloso, O., 2007. Apple puree-alginate edible coating as carrier of antimicrobial agents to prolong shelf-life of fresh-cut apples. *Postharvest Biol. Technol.* 45, 254–264. doi:10.1016/j.postharvbio.2007.01.017.
- Rosa M. Raybaudi-Massilia, Jonathan Mosqueda-Melgar, and Olga Martin 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.
- Sholeha S.F., Dedy Wirawan Soedibyo., Sutarsi. 2015.Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Buah Tomat (*Lycopersium escuslentum* Mill)Megggunakan Pengolahan Citra. *Berkala Ilmiah PERTANIAN. Volume 1, Nomor 1,November 2015, hal 1-6*.

- Subaryono. 2009. Karakteristik Pembentukan Gel Alginat dari Rumput Laut *Sargassum* sp. Dan *Turbinaria* sp. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB. Bogor p. 65–66.
- Timberlake, C.F. dan Bridle, P.(1980). *Anthocyanins. Dalam Development In Food Colours 1*. Walford, J (Ed). 1980. Applied Science Published Ltd, New York.
- Ultee, A., Kets, E.P.W. dan Smid, E.J. 1999. Mechanisms of action of carvacrol on the food-borne pathogen *Bacillus cereus*. *Applied and Environmental Microbiology*. 65:4606– 4610.
- Wibowo W., Priyono, W.S., Utari, T., dan Purwaningsih, H. 2002. Aplikasi Reaksi Katalis Heterogen untuk Pembuatan Vanili Sintetik (3-HIDROKSI-2-METOKSIBENZALDEHIDA) dan Eugenol (4-ALLIL-2-METOKSIFENOL) Minyak Cengkeh. <http://journal.ui.ac.id/index.php/science/article/view/193/189>. Diakses Tanggal 5 Maret 2018.
- Willes, J. V. (2000). *Water Vapor Transmission Rates of Kitosan Film. Journal of Food Science*. vol 60, no 7
- Wills, RH.,TH. Lee, D. Graham, WBM.Glasson, EG. 1981. *Postharvest An Interoduction To The Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. Australia: NSW University Press.
- Winarno. 2004. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga*. Semarang: Aneka Ilmu.