

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1984. *Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. Washington D. C. 1130 pp.
- Aprilia, R. E. 2010. Aplikasi Kitosan Pada Buah Jambu Biji (*Psidium guajava L.*) cv. Mutiara Dalam Kemasan Pasif Pada Berbagai Volume Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 28 Hlm.
- Azhar, K. S. 2007. Pengkajian Bahan Pelapis, Kemasan dan Suhu Penyimpanan Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Manggis. (Skripsi). Institut Teknologi Bogor. Bogor. 58 Hlm.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Belimbing. SNI 4491:2009.
- Campbell, C. A. 1985. Carambola production in florida. *Proc. Fla. State Hort.* 98(1): 145-149.
- Dewi. N. K. 2007. Teknik atmosfer termodifikasi dalam penanganan buah dan sayuran segar. *J. Mediagro.* 3(1): 1-8.
- Do, J. Y. dan D. K Salunkhe. 1986. Penyimpanan dengan Udara Terkendali, p.271-287. Dalam Er.B.Pantastico, ed. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan buah-buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta (terjemahan).
- Du, J., H. Gemma, dan S. Iwahori. 1997. Effects of chitosan coating on the storage of peach, Japanese pear, and kiwifruit. *J. Japan. Soc. Hort. Sci.* 88(1): 15-22.
- El Ghaouth, A., J. A. Grenier, N. Benhamon, A. Asselin, and Belenger. 1994. Effect of chitosan on cucumber plant *Phytophthora blight* and induction of defence reaction. *Phytopathology* 84(3): 313-320.
- Fatimah, N. 1996. Pengaruh Pelapisan Lilin dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Sawo (*Achras sapota L.*) pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor. 106 Hlm.

- Fernandez, S. P. 2012. Chitosan and Chitosan Blends as Antimicrobials. In: Lagaron *et al.*. *Antimicrobial Polymers*. USA: A John Wiley & Sons, Inc., Publications. 74 pp.
- Hendrawan, Y. dan H. S. Sumardi. 2005. Pengkajian karakteristik mutu buah belimbing manis (*Averrhoa carambola l.*) dengan teknik pengolahan citra. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 131-142.
- Herista, M. I. S. 2010. Aplikasi Kitosan Pada Buah Pisang ‘Muli’ (*Musa paradisiaca L.*) Dalam Kemasan Aktif Pada Berbagai Volume Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 33 Hlm.
- Jiang dan G. Tsang. 2005. *Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer*. <http://www.healthcastle.com>. Diakses 15 Mei 2014.
- Karina, A. R., S. Trisnowati, dan D. Indradewa. 2012. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap umur simpan dan mutu buah stroberi (*fragaria x ananassa duch.*). *Jurnal Vegetalika*. 1(3): 163-169.
- Kosenda. 2005. Pengaruh Pemberian Lapisan Lilin Terhadap Laju Respirasi Buah Alpukat. (Skripsi). Fakultas Pertanian. Universitas Samratulangi. 58 Hlm.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. N. Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel. 417 pp.
- Kumar, R., R. R. A. Muzzarelli, C. Muzzarelli, H. Sashiwa, dan A. J. Domb. 2004. Chitosan chemistry and pharmaceutical perspective. *Journal of Chemistry Review*. 104(12): 6017-6084.
- Kusuma, D. W. 2013. Pengaruh Penambahan Benziladenin Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji ‘Crystal’. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. Hlm 30.
- Kurniawan, D., S. Trisnowati, S. Muhartini. 2013. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap pematangan dan mutu buah sawo (*Manilkara zapota L. van Royen*). *Jurnal Vegetalika*. 2(2): 21-30.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*). (Skripsi). IPB. Bogor. 78 Hlm.
- Muctadi, D. 1989. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-Buahan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB. 126 Hlm.

- Mujiono. 1997. Kajian Pelapisan Lilin dan Kondisi Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) varietas West India. (Skripsi). Jurusan Teknik Pertanian. IPB. Bogor. 58 Hlm.
- Noor, Z. 2007. Perilaku selulase buah pisang dalam penyimpanan udara termodifikasi. Seminar Nasional Teknologi (SNT) Yogyakarta, 24 November 2007. Hlm A1-A8.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 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): 1-8.
- Park, H. J. 1997. Development of advanced edible coatings for fruit. J. Trend in Food Science and Technology. 10(8): 254-260.
- Prasetyo, B. 2010. Aplikasi Kitosan Pada Buah Jambu biji (*Psidium guajava L.*) cv. Mutiara Dalam Kemasan Aktif Pada Berbagai Volume Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah. (Skripsi). Universitas Lampung. Bandar Lampung. 33 Hlm.
- Pratiwi, R. W. 2011. Pengemasan Atmosfer Termodifikasi Pada Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) Blansir. (Skripsi). Institut Teknologi Bogor. Bogor. 41 Hlm.
- Rufiarti, R. K. 1990. Pengaruh Pelapisan Lilin Terhadap Daya Tahan Simpan Mangga (*Mangifera indica L.*) varietas Arumanis dan Indramayu. (Skripsi). Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB. Bogor. 55 Hlm.
- Sagoo, S., R. Board, S. Roller. 2002. Chitosan inhibits growth of spoilage microorganisms in chilled pork products. Journal of Food Microbiology. 19 (2-3): 175-182.
- Sastrapadja, S. 1998. Buah-buahan. Balai Pustaka. Jakarta. 123 Hlm.
- Sivalingan, P. M., dan S. V. Charless. 1995. *Biopreservation on local fruits*. SEAMEO-Jasper Fellowship monograph. <http://www.seameo.org/vl/library/welcome/publication/ebook/jasper/mono95.html>. Diakses 15 Mei 2014.
- Suyanti, A. B. S. T. Roosmani, dan Syaifullah. 1999. Pengaruh tingkat ketuaan terhadap mutu pasca panen buah mangis selama penyimpanan. *J. Hort.* 9(1): 51-58.
- Syafutri, M. I., F. Pratama, dan D. Saputra. 2006. Sifat fisik dan kimia buah manga (*Mangifera indica L.*) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 4(1): 1-11.

- Widodo, S. E. 2012. Memahami Panen dan Pascapanen Buah. Lembaga Penelitian Universitas Lampung, Bandar Lampung. 125 Hlm.
- Widodo, S. E. dan Zulferiyenni. 2008. Aplikasi *chitosan* dalam teknologi pengemasan beratmosfir-termodifikasi buah duku. Prosiding Seminar Nasional Pangan 2008: Peningkatan Keamanan Pangan Menuju Pasar Global. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia dan Jurusan Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian UGM Yogyakarta, 17 Januari 2008. Hlm. TP278-TP287.
- Widodo, S. E., D. K. Abdullah, K. Setiawan, dan Zulferiyenni. 2007a. Teknologi modified atmosphere packaging buah duku berkitosan. Seminar Nasional Hortikultura Indonesia. Universitas Nasional Sebelas Maret, Surakarta, 17 November 2007. Hlm. 639-644.
- Widodo, S. E., M. Shiraishi, dan S. Shiraishi. 1996. Stable, convenient-working extractants for the determination of L-ascorbic acid in citrus extracts. J. Fac. Agr. Kyushu Univ. 41(1&2): 35-38.
- Widodo, S. E., Y. C. Ginting, Suroso, dan I. M. D. Subrata. 2001c. Non-destructive analyses for citrus and lanzone fruit quality using ANN. 2nd IFAC-CIGR Workshop on Intelligent Control for Agricultural Applications. 22 – 24 Agustus 2001 di Grand Bali Beach Hotel. Bali. Indonesia. Pp 238-241.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan I. Maretha. 2012. Pengaruh penambahan indole acetic acid (IAA) pada pelapisan kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji (*Psidium Guajava L.*) ‘Crystal’. Jurnal Agrotropikal. 17(1) : 14-18.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni, dan R. Arista. 2013. Coating effect of chitosan and plastic wrapping on the shelf life and qualities of guava cv. ‘Mutiara’ and ‘Crystal’ guavas. J. ISSAAS. 19(1): 1-7.
- Wills, R. H., B. McGlasson, D. Graham dan D. Joyce. 1998. Post Harvest, an Introduction to The Phisiology and Handling of Fruit, Vegetables and ornamentals. Cab International 198 Madison Ave. New York. 262 pp.
- Winarno, F.G. 1993. Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. 253 Hlm.
- Winarno, F. G. dan M. A. Wirakartakusumah. 1981. Fisiologi Lepas Panen. PT. Sastra Hudaya. Jakarta. 251 Hlm.
- Zulferiyenni dan S. E. Widodo. 2010b. Technology of passive packaging for chitosan-coating ‘Mutiara’ and ‘Muli’ banana. Proceeding International Seminar on Horticulture to Support Food Security. Bandar Lampung 22-23 June 2010. Pp B36-B43.