

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati, dan A. I. Santoso. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, Ph, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. *Skripsi*. Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Anonim. 2015. Klasifikasi Jambu Biji Kristal. [http://hidup-sukses-milikmu.blogspot.com/p/blog-page\\_26.html](http://hidup-sukses-milikmu.blogspot.com/p/blog-page_26.html). Diakses pada tanggal 15 Januari 2015.
- Arita, S. 2009. *Tahapan Pemurnian Gliserol*. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Bubnis, W.A. 2000. Carrageenan. <http://www.fmcbiopolymer.com/>. Diakses pada tanggal 15 Januari 2015.
- Choi, W.J., K.M. Kim and H.J. Park. 2000. Preparation of edible coating emulsion for fresh product. [http://ift.convex.com/ift/2000/techprogram/paper\\_3452.htm](http://ift.convex.com/ift/2000/techprogram/paper_3452.htm). Diakses pada tanggal 14 Januari 2015.
- Dumadi, S. R. 2001. Penggunaan kombinasi adsorban untuk memperpanjang umur simpan pisang *Cavendish*. *Jurnal teknik dan industri pangan*. Vol XII, no 1, 13-20.
- Fransiska, A. 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*– Vol. 2, No. 1, Feb-Mei: 1 – 6.
- Garnida, Y. 2006. Pembuatan bahan *edible coating* dari sumber karbohidrat, protein, dan lipid untuk aplikasi pada buah terolah minimal. *J INFOMATEK* 8(4): 207-220.
- Gontard, N., S. Guilbert and J. L Cuq. 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.

- Handoko, D.D., B, Naitupulu., dan Sembiring. 2005. Penanganan Pascapanen Buah Jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*.
- Huse, M.A. 2011. Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel *Romebeauty*. *Jurnal Jurusan Teknologi Industri Pertanian, FTP*. Universitas Brawijaya.
- Kartika, R. 2010. Pengaruh penambahan  $\text{CaCO}_3$  dan waktu penyimpanan terhadap kadar vitamin c pada proses penghambatan pematangan buah tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Kimia Mulawarman*. Vol 8. 28-34.
- Kurniawati, A., K. Suketi, dan E. Nurjanah, 2007. Karakterisasi jambu biji (*Psidium guajava L.*) di kecamatan Cibungbulang, Leuwisadeng dan Tenjo, Kabupaten Bogor.
- Leksono, E. B. B. 2008. Kajian Umur Simpan Sawo Sukatalasi pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lubis, A. S, 2015. Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit ( $\text{CaC}_2$ ) Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Pisang (*Musa Pradasiaca L.*). *Skripsi*. Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung, Lampung.
- Mulyadi, F. A. 2011. Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol). *Jurnal Prosiding Seminar Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*. Malang.
- Park, H. J., M. S. Chinnan and R. L. Shewfelt. 1994. Edible coating effect on storage life and quality of tomatoes. *J Food Sci* 56(2): 568-570.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Purwantiningsih, B. A.S. Leksono, dan B. Yanuwadi. 2012. Pengaruh Umur Petik Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Pada Buah Anggur (*Vitis Vinifera L.*). *Jurnal El-Hayah Vol. 2, No.2 Maret 2012*.
- Rachmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salaka edulis Reinw*) dengan Pelapisan Khitosan selama Penyimpanan untuk Memprediksi Masa Simpannya. *Jurnal Teknologi Pertanian*.

- Rahmawati, A. K. 2009. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia. Merr*) untuk Pembuatan *Edible Film*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rahman, R. N. 2011. Penyimpanan Jambu Kristal Terolah Minimal dan Berlapis *Edible* dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. *Skripsi*. IPB. Bogor.
- Rodrigues, M.J., K. Ose's, Ziani and J. I. Mate. 2006. Combined effect of plasticizer and surfactants on the physical properties of starch based edible films. *Food Research International*. 39:840-846. doi: 10.1016/j.foodres.2006.04.002.
- Rosmawaty, P. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta Timur. 76 hlm.
- Satriyo. 2012. Kajian penambahan chitosan, gliserol dan CMC terhadap karakteristik *biodegradable* film dari bahan komposit nanas. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung. 56 Hlm.
- Sitorus, R. F. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *J.Rekayasa Pangan dan Pert., Vol.2 No.1 Th. 2014*.
- Skurtys, B., N. Gonthard, J. L. Cuq, and S. Guilbert. 1996. Functional Properties of Myofibrillar Protein-Based Biopacking as Affected by Film Thickenes. *Journal of Food Science*.61(3).
- Sugianti, C. 2012. Kajian Pengaruh Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Mortalitas Lalat Buah Dan Mutu Buah Mangga Gedong (*Mangifera Indica. L*) Selama Penyimpanan. *Tesis*. Program Studi Teknologi Pascapanen. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Syah, A.N.A. 2006. *Biodiesel Jarak Pagar Bahan Bakar Alternatif Ranah Lingkungan*. Agro Media Pustaka. Jakarta
- Titisari, A. 2013. *Panen Kristal Terbaik*. Trubus 523: Juni 2013.
- Usman, A. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta. 141 hlm.
- Winarno, F. G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. MBrio Press. Bogor.
- Zuidar, A.S. 2000. *Fisiologi Pasca Panen*. Universitas Lampung. Lampung.