

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin. 2011. *Mengenal Budidaya Jahe Dan Peospek Jahe*. Jakarta: Daar El-Kutub.
- Ayustaningwarno F. 2014. *Teknologi pangan teori dan aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Cahyono. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Air Di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Christina DS, Sumardi HD, Bambang S. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 2 No(1).
- Dang KT, Singh Z, Swinny EE. 2008. Edible coatings influence fruit ripening, quality and aroma biosynthesis in mango fruit. *Jurnal Ani Plant* .Vol.56 No(4).
- Furnawanthi I. 2003. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Sitanaman Ajaib*. Depok: PT. Agro Media Pustaka.
- Fitri BL. 2007. Pengaruh Varietas dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Lycopene Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). [Skripsi]. Malang :Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri.
- Ganitafuri H. 2010. Daya hambat ekstrak daun lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap pertumbuhan isolat klinis bakteri *Streptococcus hemolyticus* in Vitro. [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Hasanah U. 2009. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (*Capsicum annum*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hayati K. 2009. Efek antibakteri ekstrak lidah buaya terhadap *Staphylococcus aureus* yang diisolasi dari denture stomatitis secara in Vitro. [Skripsi]. FKG: Universitas Sumatra Utara.
- Hernani dan Hayani E. 2001. Identification of chemical components on red ginger (*Zingiber officinale* var *Rubrum*). *Internasional Seminar on natural products chemistry and utilization of natural resources*. Jakarta: UI-Unesco.
- Herlambang PS. 2014. Aplikasi *Edible Coating Aloe vera* Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Karina A. 2008. Pemanfaatan Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dan Teh Hijau (*Camellia sinensis*) dalam Pembuatan Selai Rendah Kalori dan Sumber Antioksidan. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.

- Krismaryanti A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Krisnan R. 2008. Perubahan Karakteristik Fisik Konsentrat Domba Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. Riau
- Kusmiadi R. 2011. Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit Sebagai Upaya Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh Akibat Serangan Cendawan. [Tesis]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kesumaningati. 2009. *Analisa Kandungan Fenol Total Jahe (Zingiber officinale Rosc.) Secara in Vitro*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Latifah DN. 2008. Perlakuan Pre Cooling Metode Contact Icing dan suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Jeruk Keprok. [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains Teknologi Universitas Islam Negeri Malang.
- Lubis A, Darmawati E, Sutrisno. 2010. Otimasi konsentrasi pelilinan dan suhu penyimpanan buah manggis dengan menggunakan metode respon surface. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol 23 No(2).
- Mardiana K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Marisi, Rona JN, Elisa J. 2010. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis L*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pert*. Vol.4 No(3).
- Marwina R, Agustina R, Sukarno BP. 2014. Perubahan Mutu Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*) Dengan Variasi Konsentrasi Pelapisan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol.1 No(1).
- Masfufatun, Widaningsih, Nurkumala, T. Rahayuningsih. 2009, Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap vitamin C dalam jambu biji (*Psidium guajava*). *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*. Vol.11 No(2).
- Misir J, Brishti HF, Hoque M. 2014. Aloe vera gel as a novel edible coating for fresh fruits: a review. *American Jurnal Food*. Vol.2 No(3).
- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi edibel coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika, preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*. Vol.21 No(1).

- Morillon V, Debeaufort F, Blond G, Capelle M, Voilley A. 2002. Factors affecting the moisture permeability of lipid-based edible films. *Jurnal Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Vol.42 No(1).
- Muliansyah. 2004. Pengaruh Pelapisan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L) Terolah Minimal Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muslim AS, Trisnowati. 2014. Pengaruh Cara Pengemasan Terhadap Perubahan Mutu Buah Sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) Setelah Pengiriman. [Skripsi]. Yogyakarta : Program Sarjana Universitas Gadjah Mada.
- Mutiawati T. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. *Workshop Pemandu Lapangan 1 (Pl-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (Sl-Pphp)*. Semarang.
- Noviar H, Ricky MR, Faizah H. 2012. Kajian Pemanfaatan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Mangga (*Mangifera indica* Linn) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jurnal Hort*. Vol.1 No(2).
- Nurbaiduri DI. 2017. Penggunaan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) untuk Mempertahankan Sifat Fisik dan Kimia Buah Jambu Bol Varietas Harman (*Syzygium malaccense*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. [Skripsi]. Bangka Belitung : Universitas Bangka Belitung.
- Nursal, Wulandari S, Juwita WS. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri (*Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*). *Jurnal Biogenesis*. Vol.24 No(2).
- Pantastico EB, Mattoo AK, Phan CT. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi di dalam Fisiologi Pascapanen*. Jakarta : Gajah Mada University Press.
- Paramita O. 2010. Pengaruh Membran terhadap perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga Var. Gedong Gincu pada Berbagai suhu penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik*. Vol. 2 No(1).
- Pramitasari D. 2010. Penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) dalam pembuatan susu kedelai bubuk instan dengan metode *Spray Drying* [Skripsi]. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prasetyaningrum A, Rokhati N, Kinasih DN, Wardhani FD. 2010. Karakterisasi Bioactive Edible Film dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable. *Jurnal Riptek*. Vol.1No(2) 78-80.
- Rahminiwati M. 2010. Bioprospeksi Ekstrak Jahe Gajah sebagai Anti-Crd: Kajian Aktivitas Antibakteri Terhadap *Mycoplasma gallisepticum* dan *E.Coli* In Vitro. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. Vol.4(1) Hal 55 – 64.

- Ramachandra CT, Roy PS. 2008. Processing of aloe vera leaf gel: a review. *Jurnal Agri Biol.* Vol.3 No(2).
- Roiyana M, Izzati M, Prihastanti E. 2012. Potensi efisiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda pematangan buah. *Anatomi dan Fisiologi. Jurnal Hort Indonesia.* Vol.20 No(2).
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam Edibel Coating Yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol.14 (1) 46-49
- Sarwono B. 1990. *Jenis-jenis Jambu Air Top.* Jakarta: Trubus
- Serrano M, Valverde J, Guillen F, Castillo S, Martinez, Romero D, Valero D. 2006. Use of Aloe vera gel coating preserves the functional properties of table Grapes. *Jurnal Agri Food.* Vol.54 No(11).
- Sharmin MR, Islam MN, Alim MA. 2015. Shelf-life enhancement of papaya with aloe vera gel coating at ambient temperature. Bangladesh Agricultural University. *Jurnal of Food Technology and Rural Industries.* Vol.13 No(1).
- Siagian HF. 2009. Penggunaan Bahan Penjerat Etilen Pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. [Skripsi] Sumatera Utara : Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Suketi K, Poerwanto R, Sujiprihati S, Sobir, Widodo WD. 2010. Studi karakteristik mutu buah pepaya IPB. *Jurnal Hort.* Vol.1 No(1).
- Surjushe A. Vasani R. Saple GD. 2008. Aloe vera: a short review. *Jurnal Dermatol.* Indian: Vol.4 No(53).
- Susilo J. 2013. *Sukses Bertanam Jambu Biji dan Jambu air di Pekarangan Rumah dan Kebun.* Yogyakarta : Pustaka baru Pres.
- Utama IM. 2004. *Horticulture Post Harvest Technology.* Bali : Assessment Center for Tropical Fruits Udayana University.
- Utama A. 2002. *Pengolahan Citra Untuk Pemeriksaan Mutu Buah Mangga.* Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Valverde JM. 2005. Novel edible coating based on Aloe vera L. Gel to maintainable grape quality and safety. *Jurnal of Agricultural and Food Chemistry.* Vol.5 No(3)
- Widya G. 2015. *Khasiat Jambu air.* Surakarta : Universitas Sebelas Maret. Gramata.
- Widodo. 2008. *Khasiat Fantastis Kulit Buah Manggis.* Yogyakarta : Gramedia

Yuke Z, Mukarlina, Riza L. 2015. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (*Aloe chinensis* L.) yang diaplikasikan dengan Gliserin sebagai Bahan Pelapis Buah Pisang Barangan (*Musa acuminata* L.). *Jurnal Protobiont*. Vol.4 No(1).

