

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa R, Suhaidi I, Limbong LN. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pati Ubi Jalar pada Bahan Pelapis Edibel terhadap Mutu Buah Salak Terolah Minimal selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*.4:216-223.
- Aprilia F. 2010. Efektifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Rosc.) 3,13% dibandingkan Ketokonazol 2% Terhadap Pertumbuhan *Malassezia* sp. pada Ketombe. *Artikel Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang*.
- Arifiya N, Purwanto YA, Budiastira IW. 2015. Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 3(1): 41-48.
- Arini, Linda R, Mukarlina. 2015. Penggunaan Kalium Permanganat untuk Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L. Var. Bangkok). *Protobiont* 4(3): 36-40.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Cahyono. 2010. *Sukses Budidaya Jambu Air di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Capricon A, Santosa. 2013. Pengaruh Garam, Asam Sitrat dan VCO serta Suhu Penyimpanan terhadap Umur Simpan Brokoli (*Brassica oleracea*, L.). Padang Limau manis: Universitas Andalas. <http://repository.unand.ac.id/20524/1/JURNAL.pdf> (diakses 1 November 2018).
- 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*. 2(1).
- Farikha, Ita N, Choirul A, Esti W. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *J. Teknosains Pangan* 2(1).
- Fathona D. 2011. Kandungan gingerol dan Shogaol, Intensitas Kepedasan dan Penerimaan Panelis terhadap Oleoresin Jahe Gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var Amaran) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var Rubrum). [skripsi]. Bogor: ITB.
- Hernani dan Hayani E. 2001. Identification of chemical componenis on red ginger (*Zingiber officinale* var Rubrum). *Internasional Seminar on Natural products chemical and utilizatoin of natural resources*. Jakarta: UI-Unesco.
- Huse MA, Wignyanto, Dewi IA. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty

- [skripsi]. Malang: UB. <http://skripsitipftp.staff.ub.ac.id> (di akses 18 September 2018).
- Khandaker MM, Alebidi AI, Hossain AS, Mat N, Boyce AN. 2015a. Physiological and biochemical properties of three cultivars of Wax Apple (*Syzygium samarangense*, (Blume) Merrill & L.M. Perry cv. Jambu Madu) fruits. *Journal of Sustainability Science and Management*. 10:66-75.
- 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.
- Kuswandi. 2008. *Produksi Benih Jambu Air Secara Kolonal*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Laily N. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Stroberri (*Fragaria x ananasa*) var. Rosa Linda. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Lathifa H. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Lim ASL, Rabeta MS. 2013. Proximate Analysis, Mineral Content and Antioxidant Capacity of Milk Apple, Malay Apple and Water Apple. *International Food Research Journal*. 20: 673-679.
- Lin D, 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.
- Lospiani NPN, Utama IMS, Pudja IARP. 2017. Pengaruh Lama Waktu Cekaman Anaerobik dan Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 5:9-19.
- Mardiana K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) [skripsi]. Bogor: ITB.
- Miskiyah, Widaningrum, C Winarti. 2011. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *J. Horti*. 21:68-76.
- Muchtadi TR, Sugiyono F, Ayuningtyas. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabet.
- Murtadha A, Julianti E, Suhaidi I. 2012. Pengaruh Jenis Pemacu Pematangan

- terhadap Mutu Buah Pisang Barangan (*Musa paradisiaca* L.). *J Rekyasa Pangan dan Pertanian* 1(1): 47-56.
- Nisah K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan *Plastizicer* Gliserol. *Jurnal Biotik*. 5:106-113.
- Norbaiti I, Trisnowati, Mitrowiharjo S.2012. Pengaruh Plastik dan UmurPembrongsongan Terhadap Mutu BuahJambu Biji (*Psidium guajava* L.). *JurnalUniversitas Gajah Mada*.
- Novita DD. 2011. Penentuan pola peningkatankekerasan kulit buah manggis selamapenyimpanan dingin dengan metode NIR*spectroscopy*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor.Bogor.
- Nurbaiduri DI. 2017. Penggunaan Kalsium Klorida untuk Mempertahankan Sifat Fisik dan Kimia Buah Jambu Bol Varietas Harman (*Syzygium malaccense* [L] Merr & Perry) pada Penyimpanan Suhu Ruang. [Skripsi]. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Nurlatifah, Cakrawati D, Nurcahyani PR. 2017. Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsung. *Edufortech* 2(1): 7-14.
- Nursal W, Sri dan Wilda S. 2006. Bioaktifitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2: 64-66.
- Paramita O. 2010. Pengaruh Memar Terhadap Perubahan Pola Respirasi, Produksi Etilen dan Jaringan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) var Gedong Gincu pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Kompotesi Teknik*. 2:29-38.
- Plainsirichai M, Leelaphatthanapanich S, Wongsachai N. 2014. Effect of Chitosanon the Quality of Rose Apples cv. Tabtim Chan Stored at an Ambient Temperature. *PCBEE Procedia* 8:317-322.
- Purwandari K. 2015. Hama dan Penyakit Jambu Air (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr. & L.M. Perry) di Kabupaten Demak Jawa Tengah. [Skripsi]. Bogor: ITB.
- Ramadani M, Linda R, Murkarlina. 2013. Penggunaan Larutan Kalsium Klorida dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Protobiont*. 2: 161-166.
- Santoso B.2011. Pengembangan *Edible Film* dengan Menggunakan PatiGanyong Termomodifikasi Ikatan Silang. *J.Tekmol. dan Industri Pangan*. XXII: 105-109.
- Selfi. 2018. Pemanfaatan Gel Aloe Vera dan Ekstrak Jahe sebagai *Edible Coating* Buah Jambu Cincalo (*Syzygium aqueum*) Selama Penyimpanan Suhu Ruang. [Skripsi]. Bangka Belitung: Universitas Bangka Belitung.
- Siagian HF. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termomodifikasi Aktif. [skripsi]. Medan: Universitas Sumetra Utara.

- Sirichote A, Jongpanyalert B, Srisuwan L, Chanthachum S, Pisuchpen S, Ooraikul B. 2008, 'Effect of minimal processing on the respiration rate and quality of rambutan cv. Rong-Rien, Songklanakarin'. *J. Sci. Technol.*, vol. 30, suppl. 1, pp. 57-63.
- Subandi. 2003. *Memfaatkan Lahan Marginal Dengan Tanaman Ganyong (Canna edulis Ker)*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syahnen, Pinem SE. 2010. *Ancaman Penyakit Antraknosa (Colletotrichum gloeosporioides) pada Tanaman Kakao dan Pengendaliannya*. Medan: Balai Besar Perbenihan dan Proteksi Tanaman Perkebunan.
- Tirkey B, Pal US, Bal LM, Sahoo NR, Bakhara CK, Panda MK. 2014. Evolution of Physic-Chemicals Changes of Fresh Cut Unripe Papaya During Storage. *J Food Packaging and Shelf Life*1: 190-197.
- Usni A, Karo T, Yusraini E. 2016. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *J Rekaya Pangan dan Pertanian* 4:293-303.
- Wanita YP. 2012. Kajian Pengembangan Teknologi Pengemas Primer Ramah Lingkungan untuk Pangan dan Benih Berbahan Dasar Umbi-Umbian Lokal DIY. *Laporan Kemajuan Penelitian*. Bogor :BPTP Yogyakarta.
- Widaningrum, Miskiyah, Winarti C. 2015. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Jurnal Agritech*. 35: 53-60.
- Widarta IWR, Suter IK, Yusa NM, Arisandhi PW. 2015. *Analisis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Widodo P. 2015. *Jambu Semarang dan Jambu Air*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- 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*. 4:136-142.
- Yulianti R, Ginting E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticier. *Jurnal Penelitian pertanian Tanaman Pangan*. 31: 131-136.
- Yulianti LE, Hasbullah R, Purwanti N. 2016. Pengaruh Perlakuan Air Panas terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Ketetektikan Pertanian* 4: 171-178.
- Zahroh SU, Utami R, Manuhara GJ. 2016. Penggunaan Kertas Aktif Berbasis Oleoresin Ampas Jahe Empirit terhadap Kualitas Buah Stoberi (*Fragaria x ananassa*)Jahe Empirit terhadap Kualitas Buah Stoberi (*Fragaria x ananassa*) selama Penyimpanan. *J of Suitainable Agriculture*31(1): 59-70.

