

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Juhaimi F, Kashif G, Elfadil EB. 2012. Effect of Gum Arabic Edible Coating on Weight Loos, Firmness and Sensory Characteristics of Cucumber (*Cucumis Sativus* L.) Fruit During Storage. *J. Bot.* 4(4):1439-1444.
- Anggarini D, Hidayat N, Mulyadi AF. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku *Edible coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(1): 1-8.
- Arifin I. 2010. *Pengaruh Cara dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Cabai Rawit ( Capsicum Fruetencens* L. Var. Cengek. [skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim Malang.
- 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.
- Apriyani F. 2015. Potensi Ekstrak Lidah Mertua (*Sansevieria tripasciata* var Hahmii medio picta) untuk Mengendalikan Pertumbuhan Jamur (*Colletotrichum capsici*) Penyebab Antraknosa pada Cabai Merah. [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Baldwin EA, Hagenmaier R, J Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second edition.* London: CRC Press.
- Breemer R, Picauly P, Hasan N. 2017. Pengaruh *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1): 14-20.
- Brody AI, Strupinsky CR. 2001. *Active Packaging for Food Application.* Amerika: Teknologi Publising.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Cahyono B. 2003. *Cabai Rawit: Teknik Budidaya dan Analisis Usaha Tani.* Yogyakarta (ID): Kanisius.
- Christsaniana. 2008. Pengaruh Pelapisan Dengan *Edible Coating* Berbahan Baku Karagenan Terhadap Karakteristik Buah Stroberi (*Fragaria nilgerrensis*) Selama Penyimpanan Pada Suhu 5°C+2°C. [kripsi]. Jatinangor: Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran.

- Christina SD, Sumardi SH, Susilo B. 2014. Pelapisan lilin lebah dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava* L). *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*. 2:79-90.
- Choudary CS. 2013. Efficacy of Different Fungicides, Biocides and Botanical Extract Seed Treatment for Controlling Seed Borne *Colletotrichum* sp. In Chilli (*Capsicum annum* L.). *An International Quarterly Journal of Life Sciences (The Bioscan Journal)* 8 (1): 123-126.
- Dendang N, Lahming, Rais M. 2016. Pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap mutu bubuk cabai merah (*Capsicum annum* L.) dengan menggunakan Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2 (2016): S30-S-39.
- Estiasih T. 2006. Teknologi dan Aplikasi Polosakarida dalam Pengolahan Pangan. [skripsi]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Evirananda IP. 2016. Pengaruh Edible Coating Berbasis Tapioka dengan Penambahan Minyak Atsiri Sereh Dapur (*Cymbopogon ciratus*) terhadap Kualitas Pepaya MJ9. [skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Febrizal R. 2017. Pengembangan metode pengukuran tingkat kematangan buah jambu kristal menggunakan pengolahan citra. [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Gunawan V. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada (*Capsicum annum varietas Athena*). [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Harpenas A dan Dermawan R. 2010. Budidaya Cabai Unggul. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Istianingsih T dan Efendi D. 2013. Pengaruh umur panen dan suhu simpan terhadap umur simpan buah Naga Super Red (*Hylocereus costaricensis*). *J. Hort. Indonesia* 4(1): 54-61.
- Istifadah N, Ayuningtyas A, Nasahi C. 2017. Efek Pencampuran Bahan Pestisida Nabati Terhadap Keefektifannya Dalam Menekan *Colletotrichum* sp. In Vitro Serta Penyakit Antraknosa Pada Stroberi. *J. Agrologia*, 6 (1): April 2017 26-36.
- Laily N. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananasa*) var. Rosa Linda. [skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Lamona A, Purwanto YA, Sutrisno. 2015. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan suhu rendah terhadap perubahan kualitas cabai merah keriting segar. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 3(2): 145-152.

- 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.
- Masfufatun, Widaningsih, Nurkumala, T. Rahayuningsih. 2009, Pengaruh suhu dan waktu penyimpanan terhadap vitamin C dalam jambu biji (*Psidium guajava*). *J. Fakultas Teknik Universitas Wijaya Kusuma Surabaya*. 11 (2).
- 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.
- Nisah K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan *Plastizicer* Gliserol. *Jurnal Biotik*. 5:106-113.
- Nurbaiduri DI. 2017. Penggunaan Kalsium Klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) untuk Mempertahankan Sifat Fisik dan Kimia Buah Jambu Bol Varietas Harman (*Syzygium malaccence*) pada Penyimpanan Suhu Ruang. [skripsi]. Bangka Belitung: Universitas Bangka Belitung.
- Nurdjannah R. 2014. Perubahan Kualitas Cabe Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan selama Penyimpanan Dingin [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, IPB.
- Pajan SA, Waworuntu O, Leman MA. 2016. Potensi Antibakteri Air Perasan Bawang Putih (*Allium sativum* L.) terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. 5 (13): 2302-2493.
- Pangidoan S. 2014. Transportasi dan simulasi dengan pengemasan curah untuk cabai keriting segar. *J. Keteknikan Pertanian* 2(1).
- Piay S S, Tyasdjaja A, Ermawati Y, Hantoro R P. 2010. Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (*Capsicum annuus* L.) Unggaran: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.
- Poedjiadi A, Supriyanti FM T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UIPress
- Pujimulyani D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayutan Dan Buah-Buahan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Rachmawati IS, Hastuti ED, Darmanti S. 2011. Pengaruh perlakuan konsentrasi kalsium klorida ( $\text{CaCl}_2$ ) dan lama penyimpanan terhadap kadar asam askorbat buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi* 19: 62-70.
- Ramadani M, Linda R, Murkarlina. 2013. Penggunaan larutan kalsium klorida dalam menunda pematangan buah pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal protobion*. 2: 161-166.

- Safaryani N, Sri H, Endah DH. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Penurunan Kadar Vit. C Brokoli (*Brassica Olerace L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 15: 39-46.
- Sari AM, Ansharullah, Asyik N. 2018. Pengaruh aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan filtrat kunyit (*Curcuma domestica valet*) terhadap karakteristik organoleptik tomat segar. *J. Sains dan Teknologi Pangan* 3(2): 1129-1139.
- Sari RP, Wulandari ST, Wardhani DH. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum L.*) terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr.*) *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 2(3): 82-87.
- Santoso B. 2011. Pengembangan *Edible Film* dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi 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.
- Siburian HP. 2014. Aplikasi *Edible Coating Aloe vera* Kombinasi Ekstrak Jahe pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. [skripsi]. Lampung: Fakultas Pertanian Universitas Lampung.
- Sirichote A, Jongpanyalert B, Srisuwana 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*, 30(1): 57-63.
- Somantri RU dan Syahri. 2016. Kajian Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Kehilangan Hasil Cabai Selama Pengangkutan. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal 2016, Palembang 20-21 Oktober 2016 ISBN.
- Suketi K, Poerwanto R, Sujiprihati S, Sobir, Widodo WD. 2010. Studi karakteristik mutu buah pepaya IPB. *Jurnal Hort*. 1(1).
- Susanto BB. 2006. *Pascapanen Hortikultura*. Mataram: Program Studi Hortikultura Fakultas Pertanian Universitas Mataram.
- Tharanathan RN. (2003). Biodegradable films and composite coatings: past, present and future. *Trends in Food Science & Technology*. 14(3): 71-78.
- Usni A, Karo-karo T, Tusraini E. 2016. Pengaruh edible coating berbasis pati kulit ubi kayu terhadap kualitas dan umur simpan buah jambu biji merah pada suhu kamar. *J. Rekayasa pangan dan pertanian*. 4(3): 293-303.
- Utama MS, Jeferson WG dan Dewa GMP. 2002. *Teknologi Pascapanen Hortikultura*. Program Studi Teknologi Pertanian UNUD Denpasar dan ECFED Program Texas A&M University Texas. Usa.

- Wahyuni T, Lubis LM, Ginting S. 2014. Pengaruh perbandingan sari buah markisa dengan pepaya dan konsentrasi gula terhadap mutu permen (Hard Candy). *J. Rekayasa Pangan Pertanian*. 2:125-136.
- Widarta IWR, Suter K, Yusa NM, Arisandhi PW. 2015. *Analisis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Wijoyo PM. 2009. *Taktik Jitu Menanam Cabai di Musim Hujan*. Jakarta: Bee Media Indonesia.
- 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.

