

DAFTAR PUSTAKA

- Adirahmanto KA, Hartanto R, Novita DD. 2013. Perubahan Kimia dan Lama Simpan Buah Salah Pondoh (*Salacca edulis* R.) dalam Penyimpanan Dinamis Udara-CO₂. *J Teknsik Pertanian* 2(3): 123-132.
- Arifiya N, Purwanto YA, Budiastira IW. 2015. Analisis Perubahan Kualitas Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian* 3(1): 41-48.
- Arini, Linda R, Mukarlina. 2015. Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) untuk Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L. var. Bangkok). *J Protobiont* 4:36-40.
- Astuti SD. 2016. Karakterisasi Morfologi dan Anatomi Tanaman Jambu Air di Mekar Sari Bogor, Jawa Barat. [skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.
- Atmaka W, Manuhara GJ, Destiana N, Kawiji, Khasanah LU, Utami R. 2016. Karakteristik Pengemas Aktif Kertas dengan Penambaham Oleoresin dari Ampas Pengepresan Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhize* R.). *Reaktor* 16(1): 32-40.
- Aziz MSH, Manuhara GJ, Utami R, Khasanah LU. 2017. The Application of Active Paper Incorporated with Oleoresin of Cinnamon Leaf (*Cinnamomum burmanii*) Distillation Residues on Maintaining Dragon Fruits (*Hylocereus costaricensis*) Quality during Storage. *International Conference on Advanced Materials Science and Engineering*; Surakarta: Universitas Sebelas Maret. doi:10.1088/1757-899X/333/1/012063
- Balakumar S, Rajan T, Thirunalasundari T, Jeeva S. 2011. Antifungal Activity of *Ocimum sanctum* L. (Lamiaceae) on Clinically Isolated Dermatophytic Fungi. *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine* 4(8):654-57.
- Berlian Z, Aini F, Lestari W. 2016. Aktivitas Antifungi Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L.). terhadap Fungi *Fusarium oxysporum* S. *J Biota* 2(1): 99-105.
- 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.
- Daryono ED, Pursitta AT, Isnaini A. 2014. Ekstraksi Minyak Atsiri pada Tanaman Kemangi dengan Pelarut N-Heksana. *J Teknik Kimia* 9: 1-7.

- El-Soud N, Mohamed D, Lamia A, Mona K. 2015. Chemical Composition and Antifungal Activity of *Ocimum Basilicum* L. *Essential Oil*. *Journal of Medical Sciences* 3(3): 374-379.
- Embuscado ME, Hubber KC. 2009. *Edible Film and Coatings for Food Applications*. New York: Springer. DOI 10.1007/978-0-387-92824-1-2.
- Evirananda IP. 2016. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Tapioka dengan Penambahan Minyak Atsiri Sereh Dapur Terhadap Kualitas Pepaya MJ9. [skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Fransiska A, Hartanto R, Lanya B, Tamrin. 2013. Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian* 2(1): 1-6.
- Galus S, Kaszinska J. 2015. Food Applications of Emulsion-Based Films and Coatings. *Trends in Food Science and Technology* 45: 273-283.
- Garcia NL, Ribbon L, Dufresne A, Aranguren M, Goyanes S. 2011. Effect of Glycerol on The Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Starch and Starch Nanocrystals. *Carbohydrate Polymers* 84(1): 203-210.
- Hartanto T. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum*). [skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Huang CC, Chen S J, Lai J. 2014. *Wax Apple Industry in Taiwan: A Success Story*. Bangkok (TH): APAARI.
- Idris H, Nurmansya. 2015. Efektivitas Ekstrak Etanol Beberapa Tanaman Obat sebagai Bahan Baku Fungisida Nabati untuk Mengendalikan *Colletotrichum gloeosporioides*. *Bull. Litro* 26(2): 117-124.
- Inggrid, Maria H, Iskandar AR. 2016. Pengaruh pH dan temperatur pada ekstraksi antioksidan dan zat warna buah stroberi. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta: Universitas Katolik Parahyangan.
- Kalsum U, Sukma D, Susanto S. 2017. Pengaruh Bahan Kemasan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Pertanian Presisi* 1(1): 17-27.
- Khandaker MM, Boyce AN. 2016. Growth, Distribution and Physiochemical Properties of Wax Apple (*Syzygium samarangense*). *Australian Journal*

of Crop Science 10(12): 1640 – 1648.

- Kitinoja L, Kader AA. 2002. *Praktik-Praktik Pasca Panen Skala Kecil Manual untuk Produk Hortikultura*. Penerjemah; Utama IMS.Davis:University of California.
- Kusmiadi R. 2011. Kajian Efikasi Ekstrak Rimpang Jahe dan Kunyit sebagai Upaya untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh Akibat Serangan Cendawan. [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Kuswandi. 2008. *Produksi Benih Jambu Air Secara Kolonal*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Mahmoud H, Nabil H, Yousif O. 2017. Effect of Basil (*Ocimum basilicum* L.) Leaves Powder and Ethanolic-Extract on the 3rd Larval Instar of *Anopheles arabiensis* (Patton, 1905) (Culicidae: Diptera). *International Journal of Mosquito Research* 4(2): 52-56.
- Marisi, Nainggolan RJ, Julianti E. 2016. Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobili* L. var *Microcarpa*) selama Penyimpanan Suhu Ruang. *J Rekyasa Pangan dan Pertanian* 4(3): 332-340.
- Marpaung M, Ahmad U, Edhi NS. 2015. Pelapis Nanokomposit untuk Pengawetam Salak Pondoh Terolah Minimal. *J Keteknikan Pertanian* 3:73-80.
- Martiningsih NW, Suryanti IAP. 2017. Skrinning Fitokimia dan Aktivitas Antijamur Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum* sp.). *Senari* 631-636.
- Masih H, Yadav SP, Peter JK, Goswami S. 2015. Antifungal Activity of Ethanolic *Ocimum sanctum* Extract Against Fungal Pathogenic Isolated from Sinusitis Subject. *International Journal of Phytopharmacology* 6(1): 6-12.
- Mondal S, Mirdha BR, Ahapatra SC. 2009. The Science Behind Sacredness of Tulsi (*Ocimum sanctum* L.). *Indian Journal of Physiology and Pharmacology* 53(4): 291–306.
- 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.
- 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.

Oktamaulin NIS. 2012. Karakterisasi Optik dan Fisikokimia Buah Jambu Air. [skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Pertanian Bogor.

Ornay AKD, Prehananto H, Dewi ASS. 2017. Daya Hambat Pertumbuhan *Candida albicans* dan Daya Bunuh *Candida albicans* Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.). *J Wiyata* 4(1): 78-83.

Pandey AK, Singh P, Tripathi NN. 2014. Chemistry and Bioactivities of Essential oils of some *Ocimum* species. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* 4: 682-694.

Pangestika W. 2015. Keefektifan Pembungkusan Buah untuk Pengendalian Penyakit Antraknosa dan Lalat Buah pada Jambu Air (*Syzygium samarangense*). [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Pareek S. 2016. *Postharvest Ripening Physiology of Crops*. India: CRC Press.

Plainsirichai M, Leelaphatthanapanich S, Wongsachai N. 2014. Effect of Chitosan on the Quality of Rose Apples cv. Tabtim Chan Stored at an Ambient Temperature. *PCBEE Procedia* 8:317-322.

Purba RRH. 2017. Pengaruh Waktu pada Ekstraksi Oleoresin Daun Kemangi (*Ocimum canum*) dengan Metode Sokletasi Menggunakan Pelarut Etil Asetat. [skripsi]. Medan: Fakultas Teknsik, Universitas Sumatera Utara.

Purwandari K. 2015. Hama dan Penyakit Jambu Air (*Syzygium samarangense* (Blume) Merr & LM Perry) di Kabupaten Demak, Jawa Tengah. [skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor.

Putri DA. 2014. Pengaruh Metode Ekstrak dan Konsentrasi terhadap Aktivitas Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. rubrum sebagai Antibakteri *Escherichia coli*). [skripsi]. Bengkulu: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Bengkulu.

Roanisca O, Mahardika RG, Fitri YE. 2018. *Fitokimia*. Balunijuk: Universitas Bangka Belitung.

- Safitri N, Sastrahidayat IR, Muhibuddin A. 2015. Pemanfaatan Bahan Nabati Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum bacillicum* L.), Daun Sirih (*Piper bettle* L.) dan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dalam Pencegahan Serangan Penyakit Karat (*Phakopsora pachyrhizi*) pada Tanaman Kedelai (*Glyzine max* L.). *J HPT* 3(3): 52-62.
- Sakkas H, Papadopoulou C. 2017. Antimicrobial Activity of Basil, Oregano and Thyme Essential Oils. *Journal of Microbiology and Biotechnology* 27(3): 429-438.
- Saputro BW, Dewi EN, Susanto E. 2016. Karakteristik *Edible Film* dari Campuran Tepung Semirefined Karaginan dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol. *J Peng. & Biotek* 6(2): 1-6.
- Siagian HF. 2009. Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif. [skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Sukmawati IK, Purnamaasri D, Suwendar. 2017. Aktivitas Antijamur Ekstrak Etanol dan Fraksi Daun Kemangi (*Ocimum sanctum* L.) terhadap Jamur *Candida albicans*, *Microsporium gypseum* dan *Aspergillus flavus*. *J Farmasi Galenika* 3(1): 30-35.
- Supeni G, Cahyaningtyas AA, Fitriana A. 2015. Karakteristik Sifat Fisik dan Mekanik Penambahan Kitosan pada Edible Film Karagenan dan Tapioka Termodifikasi. *J Kimia Kemasan* 37(2): 103-110.
- Suryadi Y, Priyatno TP, Samudra IM, Susilowati DN. 2016. Waktu Inkubasi pada Derajat Distilasi Kitosan Enzim dan Efektifitas Penghambatannya terhadap Penyakit Antraknosa. *J Fitopatologi Indonesia* 12: 209-217.
- 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.
- Udayanga D, Manamgoda DS, Liu X, Chukeatirote E, Hyde KD. 2013. What are the Common Anthracnose Pathogens of Tropical Fruits. *Fungal Diversity* DOI:10.1007/s13225-013-0257-2.
- Usni A, Karo T, Yusraini E. 2016. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merahpada Suhu Kamar. *J Rekaya Pangan dan Pertanian* 4:293-303.

- Utami R, Khasanah LU, Kawiji, Utami AW. 2014. Pengaruh Oleoresin Daun Jeruk Purut pada *Edible Coating* terhadap Kualitas Sosis Beku. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 7(2): 119-129.
- Utami R, Khasanah LU, Yuniter KK, Manuhara GJ. 2017. Pengaruh Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Dua Tahap terhadap Karakteristik Edible Film Tapioka. *J of Sustainable Agriculture* 32(1): 56-67.
- Utomo PP, Hidayati. 2013. Penggunaan Minyak Atsiri Kemangi untuk Kemasan *Edible Antimikroba* dan Aplikasinya pada Dodol Lidah Buaya. *Biopropal Industri* 4(2): 73-79.
- Wiastruti T, Khasanah LU, Kawiji, Atmaka W, Manuhara GJ, Utami R. 2016. Characterization of active paper packaging incorporated with ginger pulp oleoresin. *International Conference on Advanced Materials Science and Engineering*; Surakarta: Universitas Sebelas Maret. doi:10.1088/1757-899X/107/1/012057.
- Widarta IWR, Suter IK, Yusa NM, Arisandhi PW. 2015. *Analisis Pangan*. Bali: Universitas Udayana.
- Widodo WD, Suketi K, Sabrina B. 2010. Efektivitas Bahan Pembungkus Oksidator Etilen untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Raja Bulu. *Prosiding simposium dan Seminar Bersama PERAGI-PERHORTI-PERIPI-HIGI Mendukung Kedaulatan Pangan dan Energi yang Berkelanjutan*; Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Widodo P, Hadi EP, Hidayah HA, Sukarsa. 2012. Uji Stabilitas dan Pengembangan Kandidat Kultivar Unggul Jambu Semarang dan Jambu Air. *Prosiding Seminar Nasional; Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan II*. Purwokerto: Fakultas Biologi, Universitas Jenderal Sudirman.
- Widodo P. 2015. *Jambu Semarang dan Jambu Air*. Purwokerto: Universitas Jenderal Soedirman.
- Zabka M, Pavela R, Prokinova E. 2014. Antifungal Activity and Chemical Composition of Twenty Essential Oils against Significant Indoor and Outdoor Toxigenic and Aeroallergenic Fungi. *Chemosphere* 112: 443–448.
- 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 Sustainable Agriculture* 31(1): 59-70.