

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, Nur Azizah. 2013. Pengaruh suhu fosforilasi terhadap sifat fisikokimia pati tapioka termodifikasi. Skripsi, Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Aminuddin dan Nawangmulan. 2014. Pengaruh edible coating gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap mutu dan umur simpan mentimun. *Ekologia* 14(1): 1-12.
- Apriyani, M.dan Sendyadi, E. 2015. Sintesis dan karakteristik plastik *biodegradable* dari pati onggok singkong dan ekstrak lidah buaya (*Aloe vera*) dengan *plasticizer* gliserol. *J. Sains Dasar* 4(2): 145-152.
- Apriyantono, A., Fardiaz, D., Puspitasari, N.L., Sedamawati, dan Budiyanto, S. 1989. "Analisis Pangan". IPB Press, Bogor.
- Arifin, H.R., Setiasih, I.S., dan Hamdani, J.S. 2016. Pengaruh penambahan gliserol terhadap karakteristik penyalut edibel gel lidah buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1): 6-9.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 1990. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 15th Ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 1995. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 16th Ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- Association of Analytical Chemist (AOAC). 2005. "Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists 18th Ed". The Association of Official Analytical Chemists, Washington DC.
- ASTM. 1995. "Standard Test Method for Water Vapor Transmission of Material". ASTM Book of Standard.
- Atawan, M. 2008. Mari Kita Santap Lidah Buaya. http://www.kompas.com/kirim_berita/print.sfm?nnum=87697. Diakses 1 Oktober 2017.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. "*Aloe vera* (L.) Burm. f". Badan POM RI, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. "SNI 3451:2011 Tapioka". Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Baldwin, E.A., Hagenmaier, R., dan Bay, J. 2012. "Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second edition". CRC Press, London.

- BeMiller, J. dan Whistler, R. 2009. "Starch: Chemistry and Technology" 3rd ed. Elsevier, Burlington.
- Bergo, P. dan Sobral, P. J. A. 2006. Effect of plasticizer of physical properties of pigskin gelatin films. *Food Hydrocolloids* 21: 1285-1289.
- Bourtoon, T. 2007. "Effect of Some Process Parameters on The Properties of *Edible Film* Prepared From Starch". Department of Material Product Technology, Songkhala.
- Budiman, S. 2005. "Berkebun Stroberi Secara Komersial". Penebar Swadaya, Jakarta.
- Cagri, A., Ustunol, Z., dan Ryser, E.T. 2004. Antimicrobial *edible films* and coatings. *Journal of Food Protection* 67: 833-848.
- Cahyono, B. 2008. "Sukses Budidaya Stroberi Di Pot Dan Perkebunan". Lily Publisher, Yogyakarta.
- Chang, Y.P., Karim, A.A., dan Seow, C.C. 2006. Interactive plasticizing–antiplasticizing effects of water and glycerol on the tensile properties of tapioca starch films. *Food Hydrocolloid* 20(1): 1-8.
- Cornell, J.A. 2004. "Experiments with Mixtures: Designs, models, and The Analysis of Mixture Data. 2th ed". John Wiley and Sons, New York
- Damat. 2008. Efek jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap karakteristik *edible film* dari pati garut butirat. *Agritek* 16(3): 333-339.
- Gennadios, A, Bradenburg, A.H., Weller, C.L., dan Testin, R.F. 1990. *Edible films* and coating from wheat and corn proteins. *J. Food Tech* 44(10): 63.
- Gontard, N., Guilbert, S., dan Cuq, J.L. 1993. Water and Glycerol as Plasticizer. *Journal of Food Science* 58(1):206-211.
- Guilbert, S. dan Biquet, B.. 1990. "*Edible Films* and Coatings". VCH Publishers, New York.
- Goukh, A.B.A., Shattir, A.E.T., dan Mahdi, E.F.M. 2010. Physio-chemical changes during growth and development of papaya fruit. *Journal Agricultural Biology* 1(5): 871-877.
- Gunawan, V. 2009. Formulasi dan aplikasi *edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika (*Capsicum annum* varietas Athena). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hamaisa, A., Sutrisno, dan Purwanro, Y.A. 2007. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap umur simpan dan kualitas buah pepaya (*Carica papaya* L.) varietas IPB 1 selama penyimpanan dan pematangan buah. Seminar Nasional Ketahanan Pangan Perteta, Lampung.
- Harris, D.C. 2000. "Quantitative Chemical Analysis" 5th ed. W.H. Freeman and Company, New York.

- Harris, H. 2001. Kemungkinan penggunaan *edible film* dari pati tapioka untuk pengemas lempuk. *Jurnal Ilmu - Ilmu Pertanian Indonesia* 3(2): 99-106.
- Hui, Y.H. 2006. "Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I". CRC Press, USA.
- Huri, D. dan Nisa, F.C. 2014. Pengaruh konsentrasi gliserol dan ekstrak ampas kulit apel terhadap karakteristik fisik dan kimia *edible film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 29-40.
- Imanningsih, Nelis. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung - tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 35 (1): 13-22.
- Kester, J.J. dan Fennema, O.R., 1986. *Edible film* and coatings: a review. *Food Technology* (51).
- Kim, K.W., Ko, C.J., dan Park, H.J. 2002. Mechanical properties, water vapor permeabilities and solubilities of highly carboxymethylated starch based *edible films*. *J. Food Science*. 67(1): 218-222.
- Kurnia, A. 2005. "Petunjuk Praktis Budidaya Stroberi". Agro Media Pustaka, Jakarta.
- Kusumawati, D.H. dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1): 90-100.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos-Carriedo, M. 2002. "*Edible Coating and Films to Improve Food Quality*". CRC Press, Boca Raton.
- Laily, N. 2013. Pengaruh jenis pati sebagai bahan dasar *edible coating* dan suhu penyimpanan terhadap kualitas stroberi (*Fragaria x ananassa*) var. Rosa Linda. Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Latifah. 2009. Pengaruh *edible coating* pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* L.) terhadap perubahan warna apel potong segar (fresh-cut apple). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Lawless, H.T. dan Heymann, H. 2010. "Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices". Springer, New York.
- Lestari, C.P. 2008. Aplikasi *edible coating* gellidah buaya (*Aloe vera* L.) pada pengawetan buah strawberry (*Fragaria sp.*). Skripsi, Institut Pertanian Bogor.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai *edible coating* buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- McHugh, T.H., Aujard, J.F., dan Krochta, J.M. 1994. Plasticized whey protein *edible films*: water vapor permeability properties. *Journal of Food Science* 59: 416-419.

- Miskiyah, Winarti, C. dan Broto,W. 2010. Kontaminasi mikotoksin pada buah segar dan produk olahannya serta penanggulangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(3).
- Natawijaya, D., Saepudin, A., dan Pangesti, D. 2015. Uji kecepatan pertumbuhan jamur *Rhizopus stolonifer* dan *Aspergillus niger* yang diinokulasikan pada beberapa jenis buah lokal. *Jurnal Siliwangi* 1(1): 32-40.
- Nugrahani, A. 2014. Sifat fisik dan kesukaan sensoris kulit bakpia yang disubstitusi dengan tepung singkong. Skripsi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Pangesti, Y. D., Parnato, N.H.R., dan Ridwan, A. 2014. Kajian sifat fisiko kimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara heat moisture treatment (HMT) dengan variasi suhu. *Jurnal Teknologi Pangan* 3(3): 72-77.
- Paramawati, R., 2001. Penentuan Komposisi Atmosfer Penyimpanan Suhu Salak Segar Terbungkus Lapis Edibel. Thesis Magister, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh penambahan sorbitol dan asam palmitat terhadap ketebalan film dan sifat mekanik *edible film* dari zein. Skripsi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Priharsanti, A.H.T. 2009. Populasi bakteri dan jamur pada daging sapi dengan penyimpanan suhu rendah. *Sains Peternakan* 7(2): 66-72.
- Purwitasari, D. 2001. Pembuatan *edible film* (kajian konsentrasi suspensi tapioka dan konsentrasi karaginan terhadap sifat fisik *edible film*). Skripsi, Universitas Brawijaya, Malang.
- Pujimulyani, D. 2009. "Teknologi Pengolahan Sayur – Sayuran dan Buah – Buah". Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Reynolds. T. dan Dweck, A.C. 1999. Aplikasi Pektin Pod Cokelat pada Penyimpanan Tomat Suhu Kamar. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Robertson, L.G. 1992. "Food Packaging Principles and Practice". Marcel Dekker, New York.
- Rodriguez, M., Oses, J., Ziani, K., dan Mate, J.I. 2006. Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based *edible films*. *Food Res. Int.* 39: 840-846.
- Rukmana, R. 1998. "Stroberi Budi Daya dan Pascapanen". Kanisius, Yogyakarta.
- Saleem, R., Faizi, S., Deeba, F., Siddiqui, B.S., dan Qazi, M.H. 1997. Anthrones from *Aloe barbadensis*. *Phytochemistry Journal* 45(6): 1279-1282.
- Santoso, B.B. 1995. "Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura". IPB, Bogor.
- Sanyang, M.L., Sapuan, S.M., Jawaid, M., Ishak, M.R., dan Sahari, J. 2015. Effect of plasticizer type and concentration on tensile, thermal and barrier

- properties of biodegradable films based on sugar palm (*Arenga pinnata*) starch. *Polymers* 7(6): 1106-1124.
- Skurtys, O., Acevendo, C, Pedreschi, F., Enronoe, J., Osorio, F, Aguilera, J.M. 2011. "Food Hydrocolloid Edible Coating". Nova Science Publisher, Chicago.
- Siburian, H.P. 2015. Aplikasi *edible coating Aloe vera* kombinasi ekstrak jahe pada buah tomat selama penyimpanan. Skripsi, Universitas Lampung, Bandar Lampung.
- Sitompul, A.J.W.S dan Zubaidah, E. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap sifat fisik edible film kolang kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1): 13-25.
- Sitorus, R.F., Karo-Karo, T., dan Lubis, Z. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai *edible coating* dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 2(1): 37-46.
- Soesanto, L. 2006. "Penyakit Pascapanen Sebuah Pengantar". Kanisius, Yogyakarta.
- Stone, Herbert, Rebecca, N. Bleibaum, dan Thomas, Heather A. 2012. "Sensory Evaluation Practices". Academic Press, London.
- Thirathumthavorn, D. dan Charoenrein, S. 2007. Aging effect on sorbitol-and non-crystallizing sorbitol-plasticized tapioca starch films. *Starch* 59: 493-497.
- Usi, A., Karo-Karo, T., dan Yusraini, E. 2016. Pengaruh *edible coating* berbasis pati ubi kulit kayu terhadap kualitas dan umur simpan buah jambu biji merah pada suhu kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4(3): 293-303.
- Valverde, J.M., Valero, D, Domingo, M., Fabian, G., Salvador, C., Serrano, M., 2006. Novel *edible coating* based on *Aloe vera* gel to maintain table grape quality and safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 53: 7807-7813.
- Wijoyo, P. 2008. "Rahasia Budi Daya dan Ekonomi Stroberi". Bee Media, Jakarta.
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D. 1980. "Pengantar Teknologi Pangan". Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C. dan Nurdjanah, N. 2005. Peluang Tanaman Rempah dan Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian* 24(2).
- Yousef, A.E. dan Carlstrom, C. 2003. "Food Microbiology: A Laboratory Manual". John Wiley & Sons, Hoboken, NJ.
- Yuliana. 2008. Aplikasi gel *Aloe vera* untuk pencegahan *browning* enzimatis pada kentang (*Solanum tuberosum*) *fresh cut*. Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zavala, D.L., Villagómez, C.G. dan Corona. 2008. Comparative study of the mechanical properties of *edible films* made from single and blended

hydrophilic biopolymer matrices. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*
7(3): 263-273.

