

## DAFTAR PUSTAKA

- Agniati, K. I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (*Fragaria sp*) Selama Penyimpanan. Skripsi Teknologi Pangan. Universitas Pasundan: Bandung.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Agus I. S. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan *Dessert*. Available from <https://www.pdf-archive.com/2011/12/05/44-alsuhendra-ridawati-dan-agus-iman-santoso/44-alsuhendra-ridawati-dan-agus-iman-santoso.pdf>. Diakses pada tanggal 26 November 2017.
- Anggara, P. T, Elok Z., dan Indria P. 2015. Pengaruh *Edible Coating* Sebagai *Barrier* Oksigen Pada Pembuatan Wortel Instan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No. 4: 1822-1729.
- American Society for Testing and Materials (ASTM)*. 1995. *Standard Test Method for Water Vapor Trnasmision of Material*. *ASTM Book of Standard*.
- Apdila, E. T. 2014. Pengaruh Suhu Pemanasan dan pH Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Selai Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). Skripsi Jurusan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Arham, R., Mulyati M. T., Metusalach M., dan Salengke S. 2016. *Physical and Mechanical Properties of Agar Based Edible Film with Glycerol Plasticizer*. *International Food Research Journal* 23(4): 1669-1675.
- Association of Analytical Chemist (AOAC)*. 1970. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists 11<sup>th</sup> Ed.* AOAC Inc.: USA.
- Association of Analytical Chemist (AOAC)*. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists 16<sup>th</sup> Ed.* AOAC Inc.: USA.
- Badan Pusat Statistik. 2012. Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2011. Kementerian Pertanian Direktorat Jenderal Hortikultura: Jakarta.
- Barrett, D. M., Laszlo S., dan Hosahalli S. R. 2005. *Science and Technology: Processing Fruits Second Edition*. CRC Press: USA.
- Bertuzzi, A. M., Juan C. G., dan Margarita A. 2012. *Mechanical Properties of a High Anylose Content Corn Starch Based Film, Gelatinized at Low Temperature*. *Brazilian Journal of Food Technology* Vol. 15 No. 3: 219-227.

- Cahayati, M. 2017. Arakteristik Buah Pepaya Potong Menggunakan *Edible Coating* Dari Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao*, L.) Selama Penyimpanan. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Campos, R. P., Angela K., Edmar C. 2011. *Post-harvest Consevation of Organic Strawberries Coated with Cassava Starch and Chitosan*. Rev. Ceres (Impr.) Vol. 58 No. 5
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Garut Butirat. *Agritech* Vol. 16 No. 3: 333-339.
- Dashipour, A., Khaksar R., Hosseini H., Shojae-Aliabadi S., dan Ghaanati K. 2014. *Physical, Antioxidant and Antimicrobial Characteristics of Carboxymethyl Cellulose Edible Film Cooperated with Clove Essential Oil*. *Zahedan Journal of Reseach in Medical Sciences* 16(8): 34-42.
- Decyree, J. 2017. *Characterization of Edible Film of Lesser Yam (Dioscorea esculenta Lour. Burkill) Starch-Plasticizer Added with Potassium Sorbate or Cinnamon Oil and Its Utilization as Edible Coating to Strawberry (Fragaria ananassa)*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pelita Harapan. Tangerang.
- Ega, L. dan Chyntia G. C. L. 2015. Modifikasi Pati Sagu dengan Metode *Heat Moisture Treatment*. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 4 No. 2: 33-40.
- Fatma, Ratmawati M., dan Muhammad T. 2015. Pengaruh Variasi Persentase Gliserol Sebagai *Plasticizer* Terhadap Sifat Mekanik *Edible Film* Dari Kombinasi *Whey* Dangke dan Agar. Available from [http://unhas.ac.id/semnas\\_peternakan/wp-content/uploads/2015/28\\_Fatma%20dkk\\_hal%20214-219.pdf](http://unhas.ac.id/semnas_peternakan/wp-content/uploads/2015/28_Fatma%20dkk_hal%20214-219.pdf). Diakses pada 10 November 2017.
- Garnida, Y., Turmala, E., dan Iskandra, J. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Giling Ikan Pari (*Dasyatis sp*). Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Universitas Pasundan Bandung.
- Grumezescu, A. M. dan Alina M. H. 2017. *Food Packaging and Presevation*. Elsevier Inc.: UK.
- Hafnimardiyanti dan M. Ikhlas A.. 2016. *Effect of Plasticizer on Physical and Mechanical Charateristics of Edible Film from Mocaf Flour*. *Der Pharmacia Lettre* 8(19): 301-308.
- Herawan, C. D. 2015. Sintesis dan Karakteristik *Edible Film* Dari Pati Kulit Pisang Dengan Penambahan Lilin Lebah (*Beeswax*). Skripsi Jurusan Kimia. Universitas Negeri Semarang: Semarang.

- Hidalgo, M. F. J., Franco A. R., Villatoro C., Medina P. L., Mercado J. A., Hidalgo M. A., Monfort A., Caballero J. L., Munoz B. J., dan Blanco P. R. 2013. *The Strawberry (Fragaria x ananassa) Fruit Specific Rhamnogalacturonate lyase 1 (FaRGLyase1) Gene Encodes an enzyme Involved in the Degradation of Cell-wall Middle Lamellae*. J Exp. Bot. 64-(6): 1471-1483.
- Kartika, D. H, Mutmainah, dan Mufrod. 2012. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pati Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) Sebagai Pengikt Terhadap Karakteristik Fisik Granil dan Tablet Ekstrak Akar Alang-Alang (*Imperata cylindrica* Linn.). Majalah Obat Tradisional 17(2): 22-26.
- Kementrian Pertanian. 2015. Statistika Produksi Hortikultura Tahun 2014. Direktorat Jenderal Hortikultura: Jakarta.
- Kumar, P, Shruti S, dan Sharma R. R. 2017. *Combined Effect of Edible Coatings and Low Temperature on Plum Fruit Quality*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences* Vol. 6 No. 7: 4210-4218.
- Kusriani, R. H., Ira R., dan Ida M. 2015. Karaterisasi Pati Biji Buah Durian, Biji Buah Nangka, dan Biji Buah Alpukat. Jurnal Farmasi Galenika Volume 1 No. 1: 8-11.
- Laily, N. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Var. Rosa Linda. Skripsi Jurusan Biologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Lubis, L. M. 2008. Ekstraksi Pati dari Biji Alpukat. Skripsi Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Mahadin, M. D. B. 2015. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal. Skripsi Jurusan Teknik Mesin dan Biosistem. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Mardalena, T. 2014. Pengaruh Jenis Pati Dalam Larutan *Edible Coating* Terhadap Mutu dan Daya Simpan Gelamai. Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas: Padang.
- Maturin, L. dan Ramaswamy H. S. *Postharvest Shelf-life Extension of Avocados Using Methyl Cellulose-based Coating*. LWT 38: 617-624.
- Maulida, D. dan Naufal Z. 2010. Ekstraksi AntiokBuah Tomat dengan Menggunakan Solven Campura, n-Heksana, Aseton, dan Etanol. Skripsi Jurusan Kimia. Universitas Diponegoro: Semarang.
- Murni, S. W., Harso P., Desi W., dan Novita S. 2013. Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. Yogyakarta. 5 Maret 2013.

- Nemet, N. T., Vladislava M. S., dan Vera L. L. 2010. *Effect of Glycerol Content and pH Value of Film-forming Solution on the Functional Properties of Protein-based Edible Films*. APTEFF 41: 57-67.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Campuran Whey dan Agar. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Nugroho, A. A., Basito, dan Baskara K. A. 2013. Kajian Pembuatan *Edible Film* Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 1: 73-77.
- Oyeleke, F. I. dan Olaniyan A. M. 2007. *Extraction of Juice From Some Tropical Fruits Using a Small Scale Multi-fruit Juice Extractor*. *Africa Crop Science Conference Proceeding* Vol 8: 1803-1808.
- Pokatong, W. D. R., Carolina L., dan Titri M. 2014. Pemanfaatan Pati Gembili (*Dioscorea Esculenta Lou. Burkill*) Dengan Penambahan *Plasticizer* Sebagai *Edible Coating* Pada Stroberi (*Fragaria Ananassa*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Fakultas Teknik, UNWAHAS*. Semarang.
- Pokatong, W. D. R., Elana N. 2015. *Characterization and Development of Edible Film/Coating from Jackfruit Seed (Artocarpus heterophyllus Lam.) Starches for Preservation and Properties of Strawberry Fruit*. *Prosiding International Conference on Mathematics, Sciences and Education, Universitas Mataram*. Lombok.
- Pose, S., Juan A., Gracia G., Nieves S. D., Plego, A., Miguel A. Q., dan Jose A. M. 2010. *Strawberry Fruit Softening: Role of Cell Wall Disassembly and its Manipulation in Transgenic Plants*. Available from [http://www.globalsciencebooks.info/Online/GSBOnline/images/2011/GGG\\_5\(SI1\)/GGG\\_5\(SI1\)40-48o.pdf](http://www.globalsciencebooks.info/Online/GSBOnline/images/2011/GGG_5(SI1)/GGG_5(SI1)40-48o.pdf). Diakses pada tanggal 18 November 2017).
- Pudja, L. A. R. P. 2009. Laju Respirasi dan Susut Bobot Buah Salak Bali Segar Pada Pengemasan Plastik *Polyethylene* Selama Penyimpanan Dalam Atmosfer Termodifikasi. *Argotekno* Vol. 15 No. 1: 8-11.
- Purwadi, A., Widdi U., dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Prosiding PPI-PDIPTN 2007*. Yogyakarta. 10 Juli 2007.
- R, Astrida L. 2009. Profil Asam Lemak dan Trigliserida Biji-bijian. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

- Rahim, A, Nur A., Haryadi, dan Umar S. 2010. Pengaruh Konsentrasi Pati Aren dan Minyak Sawit Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. Jurnal Agroland 17(1): 38-46.
- Rahman, M. M. 2016. *Determination of Maturity Indices of Strawberry in Dhaka, Bangladesh*. Bangladesh J. Bot. 45(5): 1127-1134.
- Resianingrum, R., Windi A., Lia U. K., Kawiji, Rohula U., dan Dinar P. 2016. *Characterization of Cassava Starch-based Edible Film Enriched with Lemongrass Oil (Cymbopogon citratus)*. Nusantara Bioscience Vol. 8 Npo 2: 278-282.
- Rohmah, M. 2013. Kajian Kandungan Pati, Amilosa, dan Amilopektin Tepung dan Pati Pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa spp*). *Prosiding Seminar Nasional Kimia 2013*. Semarang. 28 September 2013.
- Rudito. 2010. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 6 No. 1: 1-6.
- Santoso, B., Herpandi, Puspa A. P., dan Rindi P. 2013. Pemanfaatan Karagenan dan *Gum Arabic* Sebagai *Edible Film* Berbasis Hidrokoloid. Agritech Vol. 33 No. 2: 140-145.
- Sara, N. E. M.. 2015. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Whey Dangka dan Agar Dengan Penambahan Konsentrasi Sorbitol. Skripsi Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Sari, R. N., Dwi D. N., dan Cicih S. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4 No. 4:305-314.
- Sastrohamidjojo, H. 2005. Kimia Organik, Stereokimia, Karbohidrat, Lemak, dan Protein. Yogyakarta: UGM Pr.
- Siburian, H. P. 2015. Aplikasi *Edible Coating Aloe Vera* Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Sitompul, A. J. W. S. dan Elok Z. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 1:13-25.
- Sitorus, R. F, Terip K, dan Zulkifli L. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian Vol. 2 No. 1: 37-46

- Susanto, S., Bhayu H., dan Nurul K. 2010. Produksi dan Kualitas Buah Stroberi Pada Beberapa Sistem Irigasi. *J. Hort. Indonesia* 1(1): 1-9.
- Taufik, M. dan Fatma. 2015. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Gelatin Kulit Kaki *Broiler*. Skripsi Jurusan Teknik Peternakan. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Wardhani, D. H., Ardha E. Y., dan Atiqoh S. D. 2016. Natrium Metabisulfit Sebagai *Anti-browning Agent* Pada Pencoklatan Enzimatik Rebung Ori (*Bambusa arundinacea*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 5 No. 4: 140-145.
- Yousef, A . E. dan Carlstrom C. 2003. *Food Microbiology: A Laboratory Manual*. John Wiley and Sons: Hoboken.
- Yudiandani, A., Raswen E., dan Ahmad I. 2016. Pemanfaat Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) Untuk Pembuatan *Edible Film*. *Jom FAPERTA* Vol. 3 No. 2: 1-10.

