

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka utama
- Anityoningrum H. 2005. Pengaruh Edible Coating Kitosan terhadap Mutu Organoleptik Ikan Asin Kering di Muara Angke Jakarta Utara. Skripsi. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Perairan. Institut Pertanian Bogor
- Ashari, S. 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press
- Cahyono, B. 2001. *Kubis Bunga dan Broccoli*. Yogyakarta: Kanisius
- Dalimartha, S. 1999. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia*. Jakarta: Trubus Agriwidya
- Darmanto, M. Atmaja, L. Nadjib M. 2011. Studi Analisis Antibakteri dari Film Gelatin-Kitosan Menggunakan *Staphylococcus aureus*. *Prosiding Skripsi Semester Genap 2010/2011*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. SK 091304
- Dong, H. 2003. Effect of Chitosan Coating on Quality and Shelf Life of Peeled Litchi Fruit. *Journal of Food Engineering*. 64: 355-358
- Fernandez-Saiz, P. Lagaron, J. M. Hernandez, M. P, & Ocio, M. J. 2008. Characterization of Antimicrobial Properties on The Growth of *S.aureus* of Novel Renewable Blends of Gliadins and Chitosan of Interest in Food Packaging and Coating Applications. *International Journal of Food Microbiology*. 124(1): 13-20
- Ghaout, A.E. 1991. Chitosan Coating Effect on Storability and Quality of Fresh Strawberries. *Journal of Food Science*. 56(6)
- Gomez-Estaca, J., Lopez de Lacey, A., Lopez Caballero, M. E., Gomez Guillen, M. C., & Montero, P. 2010. Biodegradable Gelatine-Chitosan Films Incorporated with Essential Oils as Antimicrobial Agents for Fish Preservation. *Journal Food Microbiology*. 27: 889-896
- Hardjito, L. 2006. Chitosan Sebagai Bahan Pengawet Pengganti Formalin. *Majalah Pangan: Media Komunikasi dan Informasi*. No 46/XV/Januari/2006
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan sebagai Bahan Pelapis (Coater) pada Buah Stroberi. *Tesis*. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro Semarang
- Harris, R.S dan E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB-Press

- Helander, M. 2001. *A Guide to the Ergonomics of Manufacturing*. London: Taylor & Francis
- Hembing. 2008. *Ramuan Lengkap Herbal Taklukan Penyakit*. Jakarta: Pustaka Bunda
- Isnaini, N. 2009. *Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan*. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya
- Jeon, Y.J., dan S. K. Kim. 2000. Production of Chitooligosaccharides Using an Ultrafiltration Membrane Reactor and Their Antibacterial Activity. *Carb. Polymer*. 41: 133-141
- Juliana, E. Nurwida, A. Saputra, V. 2011. Aplikasi Kitosan sebagai Coating (Pelapis) dalam Meningkatkan Mutu dan Mempertahankan Viabilitas dan Vigor Benih. *Program kerja Mahasiswa*. IPB
- Karina, A.R. 2012. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch.). *Fakultas pertanian Universitas Gadjah Mada*. Yogyakarta
- Kays, S. 1991. *Postharvest physiology of perishable plant product*. New York: AVI Book
- Krochta, J.M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films*, In : Singh, R.P. & M.A. Wirakartakusumah (Eds): *Advances in Food Engineering*. CRC Press: Boca Raton: 517-53
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat
- Manskarya, S. M., dan Drodora, T. V. 1968. *Geochemistry of Organic Substance*. Moscow : A.V.USSR
- Meriaty. 2002. *Pembuatan dan Karakterisasi Membran Kalsium Alginat*. Medan: Tesis
- No, H.K., N.Y. Park, S.H. Lee, dan S.P. Meyers. 2002. Antibacterial activity of chitosan and chitosan oligomers with different molecular weight. *Int. J. Food Microbiol.* 74(1-2): 65-72
- Novita, M. Satriana, M. Rohaya, S. Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3)

- Pantastico 1993. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan subtropika*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press
- Pracaya, 1999. *Kol Alias Kubis*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran & Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rubatzky, E.V.1998. *Sayuran dunia. Jilid I*. Bandung: ITB Press
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Kubis Bunga & Brokoli*. Yogyakarta: Kanisius
- Sabari, S. Rajagukguk, J. Dwiwijaya, A. 1994. Pengaruh Kimia dan Suhu Penyimpanan terhadap Daya Simpan Kubis Bunga. *Jurnal Hortikultura*. 4(2)
- Safaryani, N. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. (15)2
- Salunkhe DK. 1976. *Storage, Processing, and Nutritional Quality of Fruits and Vegetable*. USA: Ohio CRC Press
- Santoso, B. 2001. *Fisiologi dan Biokimia pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Jakarta: Dian Rakyat
- Sanusi, M. 2004. Transformasi Kitin dari Hasil Isolasi Limbah Industri Udang Beku menjadi Kitosan. *Marina Chimica Acta*. 5(2): 28-32
- Sediaoetama, A. 2000. *Ilmu Gizi untuk mahasiswa dan profesi jilid I*. Jakarta: Dian Rakyat
- Semangun, H. 1989. *Penyakit-penyakit tanaman hortikultura di Indonesia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Sembel, T.D. 2011. *Pengendalian hayati*. Yogyakarta : Andi Publisher
- Shahidi. 1999. Application of Chitin and Chitosan. *Trends in Food Science and Technology*. Vol. 10 No 2
- Susanto, T. 1994. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta: Akademika

Tsai G.J., dan W.H. Su. 1999, Antibacterial activity of shrimp chitosan against *Escherichia coli*. *J. Food Prot.* Vol.62 No.3 hal: 239 – 243

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Wiyarsi, A, dan Priyambodo, E. 2009. Pengaruh Konsentrasi Kitosan dari cangkang Udang terhadap Efisiensi Penjerapan Logam Berat. *Jurnal Pendidikan Kimia FMIPA UNY*