

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. *Prinsip dasar ilmu gizi*. Jakarta: Gramedia pustaka umum
- Budiman. 2009. Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish. *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Bogor : Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian IPB
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur simpan Pisang Cavendish (Musa cavendishii). *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Gunawan, Veronica. 2009. Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika (*Capsicum annum* varietas Athena). *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Handoko, Dody D 2005. Penanganan Pascapanen Buah Jeruk. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian*
- Harpenas, Asep & R. Dermawan. 2010. *Budidaya Cabai Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Hikmat, N. 1997. *Pendugaan Umur Simpan Bumbu Mie Instant dalam Kemasan Edible Film dari Pati Sagu dengan Metode Akselerasi*. *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian-Institut Pertanian Bogor
- Isnaini, N. 2009. *Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan*. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Surabaya
- Julianti, Elisa. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara
- Komariah. 2004. Kualitas Fisik dan Mikroba Daging Sapi yang Ditambah Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan yang Berbeda. *Jurnal Intitut Pertanian Bogor*. Vol. 27 N0. 2
- Krochta, J.M. , E.A. Baldwin, dan M. Nisperos -Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster, Basel
- Mulyadi, Arie Febrianto. 2010. Aplikasi *Edible Coating* Untuk Menurunkan

- Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol). Malang : Universitas Brawijaya
- Mutiawati, Tino. 2010. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian, Universitas Padjadjaran
- Nurdjanah, Siti. 2007. Prediksi Kadar Pati Ubi kayu (*Manihot esculenta*) Pada Berbagai Umur Panen Menggunakan Penetrometer. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian Universitas Lampung. Volume 12, No.2
- Nursal, W., Sri dan Wilda S. 2006. Bioaktivitas Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Koloni Bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis* 2(2): 64-66
- Oktaviana, Prima Riska. 2010. *Kajian Kadar Kurkuminoid, Total Fenol dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Temulawak (Curcuma xanthorrhiza Roxb.) Pada Berbagai Teknik Pengeringan dan Proporsi Pelarutan*. Skripsi Tidak Diterbitkan Surakarta : Universitas Sebelas Maret
- Pamungkas, Ratih Nila. 2010. *Pemanfaatan Lengkuas (Alpinia galanga) Sebagai Bahan Pengawet Pengganti Formalin*. Malang : Universitas Negeri Malang
- Prayestha, Widyastika 2011. *Pengaruh Rasio Pati Jahe Emprit (Zingiber officinale var. Rubrum) Serta Pati Garut (Maranta arundinaceae L. var Creole) dan Konsentrasi Baking Powder Terhadap Sifat Fisik Kimia Organoleptik Cookies*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Malang : Universitas Brawijaya
- Pujimulyani, Dwiwati. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Rahmawati, Arinda K. 2009. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (Premna oblongifolia. Merr) untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Surakarta : Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret
- Rahmawati, Maulida. 2010. Pelapisan Chitosan Pada Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan Dan Kajian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*,6(2):45-49
- Rahman, M. 2009. *Aktivitas Anti Bakteri Senyawa Hasil Biotransformasi Kurkumin Oleh Mikrob Endofil Asal Kunyit*. Skripsi Tidak Diterbitkan Bogor : Institut Pertanian Bogor
- Santoso. 2011. *Teknologi Pengawetan Buah Segar*. Laboratorium Kimia Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Widya Gama. Malang

- Santoso, B., Daniel Saputra, dan Rindit Pambayun. 2004. Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol XV, No. 3
- Sari, Kartika Indah Permata. Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-Jahean (Zingiberaceae) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas (J. Bio. UA.)* 2(1) – Maret 2013 : 20-24
- Sihombing, Pretty Arinigora. 2007. *Aplikasi Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Sebagai Bahan Pengawet Mie Basah*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Soesiladi E. Widodo. 2013. Pengaruh Penambahan Benziladenin Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji ‘Crystal’. *J. Agrotek Tropika*. ISSN 2337-4993 Vol. 1, No. 1: 55 – 60
- Supeni, Guntarti. 2007. Formulasi Kemasan Layak Santap (*Edible Film*) Dari Tapioka Termodifikasi. *Workshop Teknologi Industri Kimia Dan Kemasan*
- Suryawati, Ana. 2011. Pengaruh Dosis Dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* Vol 7 No.1. Universitas Muhammadiyah Semarang
- Taufik, M. 2011. Analisis Pendapatan Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen Cabai Merah. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(2)
- Tjahjadi, Nur. 1991. *Bertanam Cabai*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius
- Tjitrosoepomo, Gembong. 2004. *Taksonomi Tumbuhan Obat-Obatan*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press
- Triwarsita, Wisnu Samuel Atmaja. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Sukun (*Artocarpus Altilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNS Surakarta. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 2 No 1 Januari 2013
- Ulfa, Mirza. 2013. *Pengaruh Pemberian Campuran Ekstrak Rimpang Lengkuas Merah dan Lengkuas Putih dalam Menghambat Pertumbuhan Escherichia coli*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Semarang : IKIP PGRI
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarto, W.P. 2003. *Khasiat dan Manfaat Kunyit*. Jakarta : Agromedia Pustaka

Yanti, Linda. 2010. *Keamanan Pangan Pada Pasca Panen Sayuran*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi