

## DAFTAR PUSTAKA

- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Bandung: Alumni.
- Baldwin, E.A. 1994. Edible Coating for fresh and vegetables past, present and future. Di Dalam: Krochta J.M, Baldwin, E.A, dan Nispeross-Carriedo, M.O, editot. *Edible Coating and Film to Improve food Quality*. Pennsylvania: Tectomic Publishing Co, Inc.
- Baldwin, E. A, Hagenmaier, R. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Film to Improve Food Quallity Second edition*. London: CRC Press.
- Belitz, H. D. dan Grosch, W. 1999. *Food Chemistry*. England: Library of Congres Cataloging Publication Data.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, Water Stress and gas Exchange. Di Dalam Weichmann, J. editor. *Posharvest Physiologi of Vegetabless*. P.113-170. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Budiman, 2009. Aplikasi Pati Singkong (*Manihot esculenta*) sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). *Skripsi Tidak Diterbitkan*. Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyono, B. 1998. *Tomat: Budi Daya dan Analisa Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.
- Dasuki, A. U. 1991. *Bahan Kuliah Sistematika Tumbuhan Tinggi*. Bandung: Pusat Antar Universitas Bidang Ilmu Hayati ITB.
- Donhowe dan Fenneme. O. 1994. Edible coating and film based on polysaccarides. Di dalam: Krochta, J. M, Balwin, E. A, Nisperos-Carriedo, M. O, editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Peesylvania: Tecnomic Publishing Co, Inc.
- Estiasih, T. 2006. *Teknologi dan Aplikasi Polisakarida dalam Pengolahan Pangan Jilid I*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Brawijaya.
- Fenneme, O. R. 1996. *Food Chemistry*. New York. Marcel Dekker Inc.

- Feryanto, A. 2007. *Membuat Tepung Cara Sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Gunawan, V. 2009. Formulasi Dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika (*Capsicum annum* varietas Athena). *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Herdiansyah, H. 2007. *The Miracle Mengungkap Rahasia Makanan dan Minuman Berkhasiat dalam Al-Qur'an*. Jakarta: Zikrul Hakim.
- Latifah. 2009. Pengaruh *Edible Coating* pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-Cut Apple*). *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai *Edible Coating* Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). *Skripsi* Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Krochta, J. M, E. A. Baldwin dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible coating and Film to Improve Food Quality*. Lancaster: Technomic Publishing Co.
- Krochta, J.M dan Feinberg. Pengaruh Pemanenan dan Penanganan Terhadap Susunan Pangan. Di Dalam Haris, R.s dan Karmas, E. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan bahan Pangan*. Bandung: ITB.
- Mandhur. I. 2003. *Lisanul Arab*. Lebanon: Dar Al Kotob Al Ilmiah.
- Musaddad, D. 2002. Mempelajari Efektivitas pelapis Edibel Kitosan pada Buah Tomat Segar Selama Penyimpanan di Suhu Kamar dan Suhu Dingin. *Tesis* Tidak Diterbitkan. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Nisperos-carriedo, M. O. 1994. Edible coating and film based on polysaccharides. Di dalam: Krochta, J. M, Balwin, E. A, Nisperos-Carriedo, M. O, editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Peesylvania: Tecnomonic Publishing Co, Inc.
- Pantastico, Er. B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Subtropika* Diterjemahkan oleh Kamariyani. Yogyakarta: UGM Press.

- Pitojo, S. 2005. *Benih Tomat*. Yogyakarta: Kanisius.
- Poedjiadi, A. dan Supriyanti, FM. T. 2006. *Dasar-dasar Biokimia*. Jakarta: UI Press.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-bahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rahardjo, M. D. 2002. *Ensiklopedia Al-Quran Tafsir Sosial Berdasarkan Konsep-konsep Kunci*. Jakarta Selatan: Paramadina.
- Rhichana, N dan Sunarti. 2004. Karakterisasi Sifat Fisikokimia tepung Umbi dan Tepung Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker), Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *J.Pascapanen 1 (1) 2004: 29-37*.
- Roiyana, M., Izzati, M., dan Prihastanti, E. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi Vol XX. No. 2: 2012*.
- Rukmana, R. 2000. *Ganyong Budi Daya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rubatzky, Vincent E. 1998. *Sayuran Dunia: Prinsip, produksi dan gizi. Jilid 1*. Bandung: ITB Press.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian, vol 6 (1): 1-6*.
- Santoso, B., Daniel, S. dan Rindit, P. 2004. Kajian Teknologi Edible Coating Dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemasan Primer Lepok Durian. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan. Vol XV (3)*.
- Santoso, B., dkk. 2011. Pengembangan Edible Film Dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *J.Teknol. dan Industri Pangan. Vol. XXII (2): 105-109*.
- Shihab, M.Q. 2007. *Wawasan Al-Quran tafsir Tematik Atas Pelbagai Persoalan Umat*. Bandung: PT. Mizan Pustaka.
- Subandi. 2003. *Memfaatkan Lahan Marginal Dengan Tanaman Ganyong (Canna edulis Ker)*. Solo: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Sudarmadji, S, Bambang, H, dan Sunardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sudaryati, H.P., Mulyani, S.T, dan Hansyah, E. R. 2010. Sifat Fisik *Edible Film* Porang (*Amorphallus oncophyllus*) dan Karboksimetilselulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 11 No.3.
- Soesanto, L. 2006. *Penyakit Pasca Panen Sebuah Pengantar*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susanto, T, dan Sucipto, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family Publising
- Tannebaum, S.R. 1976. Vitamin and Minerals. Di Dalam Fenneme, O.R. Editor. *Food Chemistry*. New York. Marcel Dekker Inc.
- Tugiyono, S. 1993. *Bertanam Tomat*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Utami, U., Kawiji dan Nurhartadi, E. 2011. Inkoperasi Minyak Atsiri Jahe Merah dan Lengkuas Merah pada Edible Film Tapioka. *Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS*.
- Qurthubi, A. 2009. *Al Jami'li Ahkaam Al-Quran* Diterjemahkan oleh Imam Jakarta: Pustaka Azzam.
- Verma, L.R dan Joshi, V.K. 2000. *Postharvest Technoloy of Fruits and Vegetables*. New Delhi: L.M. Gidwani.
- Wanita, Y.P. 2012. Kajian Pengembangan Teknologi Pengemas Primer Ramah Lingkungan Untuk Pangan Dan Benih Berbahan Dasar Umbi- Umbian Lokal DIY. *Laporan Kemajuan Penelitian* Tidak Diterbitkan. Bogor : BPTP Yogyakarta.
- Wassil, A. H. 2009. *Tafsir Quran Ulul-Albab: Sebuah Penafsiran Al-Quran dengan Metode Tematis*. Bandung: PT Salamadani Pustaka Semesta.
- Wills, R., Glasson, B.M, Graham, D., dan Joyce, D. 1981. *Postharvest An Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. New South Wales : New South Wales University.

Winarno, F. G. dan Aman, A. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hdaya of Press Limited.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

Zulkarnain, H. 2009. *Dasar-dasar Hortikultura*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.