

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S 2004. Prinsip Dasar ilmu Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anon, 1971. McGraw Hill Encyclopedia of Science and Tecnology, Volume 4, McGraw Hill. Inc., USA.
- Apse, 2012. Kajian Karakteristik Buah Naga Terolah Minimal Menggunakan Kemasan. Universitas Brawijaya. Malang
- Baldwin, 1995. Edible Coating dan Films to Improve Food Quality. Teknology Publishing Co.Inc.
- Bardant, T dan Dewi, C. 2007. Kemasan yang Dapat Dimakan. [Http://BuletinPuspitek.co.id](http://BuletinPuspitek.co.id). Diakses Pada 6 November 2010
- Bourtoum, T. 2007. Efek of Some Prossces Parameters On the properties Of Edible Film Prepared From Starch. Departement Of Material Produk teknologi, SongKhala.
- Cantwell, M. 2002. Postharvest Handling Systems. Minimally Processed Fruits and Vegetables. <http://vrix.ucdavis.edu/selectnewtropi.minproc.htm>
- Cui, S. W. 2005. Food Carbohydrates: Chemistery , Physical Properties, and Application. CRC Press. Prancis.
- Deviwings, 2008.CMC. <http://www.quencawings.ac.id>. Diakses pada 11 Januari 2009.
- Dwidjoseputro. 1964. Dasar – Dasar Mikrobiologi. Jakarta
- Erliza dan Sutedja. 1987. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemsan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.
- Graneta, J. W.,. 2010. Pediatric Fever. Chicago of Osteopathic medicine of Midwestern university. Available from : <http://emedicine .medscape.com/article/801598-overview>. Diakses Pada 20 Mei 2010.
- Henderson, S.M. dan R.L. Perry, 1989. Agricultural Process Engineering 3th Edition. The AVI Publishing Company. Inc., Wesport Connecticut. USA.
- Hui, Y.H. 2006, Handbook of food science, Tecnology, and engineering volume I. CRC Press. USA.
- Ilham, D. F. 2010. Pengaruh Lapisan *Edible* dan Kemasan Atmosfir Termodifikasi Terhadap Umur Simpan Mutu Buah Melon Cantaloupe (*Cucumis melo l*) Terolah Minimal. IPB. Bogor.
- Imdad, H.P. dan A.A. Nawangsih, 1995. Sayuran Jepang. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Jain R, Kasturi R, and Schunck BG. 1995. Machine Vision. New York. McGaw-Hill Book, Inc.
- Jalil, A. 2008. Petunjuk Praktis Menanam Melon. Bina Muda, Jakarta.

- Julianti, E., dan M. Nurmiah, 2007. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. <http://www.e-learning.com>. Diakses pada 16 Maret 2009.
- Kader A. A. 1992. Modified atmospheres and Low-pressure Systems during Transport and Storage p 58-59. In: A. A. Kader (ed.). postharvest technology of horticultural crops. Univ. Calif., Oakland, Calif.
- Muhtadi, T.R., et al. 2010. Teknologi Pengolahan Pangan . ALFABETA, CV. IPB. Bogor.
- Mumtaaz. 2006. Bahan Baku Edible Coating. <Http://Halalguide.co.id> Diakses pada tanggal 22 Agustus 2010.
- Paiva, S. A. R. dan Russel, R. M. 1999. β – Carotene and Other Carotenoids as Antioxidants. Journal of the American College of Nutrition.
- Pantastico, ER. B., 1989. Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah Buahan dan Sayur - Sayuran Tropika dan Sub Tropika. Terjemahan Kamariyani. UGM-Press, Yogyakarta.
- Paramawati, R., 2001. Kajian Fisik dan Mekanik Terhadap Karakteristik Film Kemasan Organik dan Zein Jagung. Disertasi. Program Studi Ilmu Pangan. IPB, Bogor.
- Pikiran rakyat. 2009. “Biodegradable” Plastik Pembungkus yang Bisa dimakan. <http://www.pikiranrakyat.com>. Diakses pada 16 Maret 2009.
- Prajnanta, F., 2003. Melon. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur- Sayuran dan Buah- Buah. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Purwoko dan Juniarti. 1998. Pengaruh Beberapa Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas dan daya Simpan Buah. Bulletin Agron.
- Santoso, B. B. 2006. Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Holtikultura. Panenan. <http://www.fp.unram.ac.id>. Diakses pada 15 Maret 2012.
- Satuhu, S. 1993. Penanganan dan Pengolahan Buah. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Shelwfelt, 1987. Quality of Minimally Process Fruit and Vegetables. J. Food Qual.
- Sjaifullah, 1996. Petunjuk Memilih Buah Segar. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sutoyo. T. *et al.* 2009. Teori pengolahan Citra Digital, Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suyitno, 2003. Konsep Pembelajaran Matematika Dasar. Jakarta : Pustaka.
- Syarief, R., S. Santausa dan S. Isyana. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Tekno Pangan dan Agroindustri. 2008. Edible Film. <http://www.teknopangan&agroindustri.com>. Diakses pada 11 November 2013.
- Umami, M. H., 2009. Total Padatan Terlarut Pada Bahan Makanan. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang

Weginoyo, 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik, Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum. Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.

Wills, R.H. H., T. H. Lee, D. Graham, W, B. McGlasson and E. G. Hall, 1981. Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. New South Wales University Press. Australia.

Winarno, F. G dan jennie (1982). Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Ghalia Indonesia. Jakarta.

Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan Arman. 1981. Fisiologi Lepas Panen. Sastra Hudaya. Jakarta.

Wirakusumah, E. S., 2000. Buah dan Sayur untuk Terapi. Penebar Swadaya, Jakarta.

Zavola, Rina dan Nisa. 2007. Jaringan epidermis Pada Kulit Buah. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

