

DAFTAR PUSTAKA

- Barker, J.E. 1989. *Fisiologi Pasca Panen: Perubahan-Perubahan Morfologi Selama Pematangan dan Penuaan*. Yogyakarta: UGM Press.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2012. Padang: *Sumatera Barat dalam Angka*.
- Darsana L, Wartoyo dan T Wahyuni. 2003. *Pengaruh Saat Panen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Mentimun Jepang (Cucumis sativus L.)*. J. Agrosains Vol. 5 No. 1. Surakarta: UNS.
- Davis, R.H., DiDonato, J.J., Hartman, G.M., Haas, R.C. 1994. Anti Inflammatory and Wound Healing Activity of a Growth Substance in *Aloe vera*. *Journal of The American Pediatric Medical Association*. Vol. 84, pp 77-81.
- Donhowe, I.G., Fennema, O. 1994. Edible Films and Coatings: Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods. Di dalam; Krochta, J.M., Baldwin, E.A., Carriedo, M.N. (eds) *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company. Inc. Pennsylvania.
- Guilbert, S. 1993. *Technology and Application of Edible Protective Films In Food Packaging and Preservation*. Theory and Practice, Mathlouthi, ed., London.
- Hatta, M. A., Musyafak, dan D. Sahari. 2001. *Usaha Tani Lidah Buaya (Aloe vera)*. Pontianak: Balai Teknologi Pertanian Kalimantan Barat.
- Hardjito. 2006. Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pengawet. Di dalam *Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan*. Bogor: Departemen Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Harjanti RR A W. 1997. *Pemanfaatan Khitosan Sebagai Bahan Pelapis Tomat (Lycopersicum esculentum Mill)*. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. FPIK. IPB.
- Hirano S. 1989. Chitin and Chitosan. *Republica of Germany : Encyclopedia of Industrial Chemistry*. 5 : 231-232.
- Kader, A.A. 1992. *Modified Atmosphere during Transport and Stronge*. In *Postharvest Tecnology of Horticultura Crops (Kader)*. University of California, Devision of Agriculture and Natural Recources, Publication No. 3311.
- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.

- Kittur FS, Kumar KR, and Tharanathan RN. 1998. *Functional Packaging Properties of Chitosan Films*. *Z Lebensm Unters Forsch A*, 206: 44-47.
- Lestari CP. 2008. Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) pada Pengawetan Buah Strawberry (*Fragaria sp.*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Long, W. G. 1964. Application of Coatings. *Di dalam*: J. M. Krochta, E. A. Baldwin, dan M. O. Nisperos-Carriedo (eds.). *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publ. Co. Inc., Lancaster: USA.
- Marita Cantwell dan Trevor V. Suslow. 1997. *Cucumber: Recommendations for Maintaining Postharvest Quality*. *Postharvest Technology Center*. November 7 2013; [2014 Juli 4]; *Perishables Handling (90)*. Davis: University of California Davis.
- Mardiana, K. 2008. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.)*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T.R. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Nur Rimadianti. 2007. *Karakteristik Edible Film dari Isinglass dengan Penambahan Sorbitol sebagai Plasticizer*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Pantastico, E.R.B., A.K. Mattoo, dan C.T. Phan. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi. di dalam: Fisiologi Pasca Panen*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Pantastico, ER. B. 1986. *Fisiologi Pascapanen Penanganan Dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika Dan Subtropika*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Pantastico, E.R.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Kamariyani., (penerjemah); Gembong T., (editor). Terjemahan dari: *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*. Ed ke-4. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rahman, A. R., W. L. Henning and D. E. Westcott. 1971. *Histology and Physical Change In Carrot As Affected By Blanching, Cooking, Freezing and Compression*. *J. Food. Sci.* 36:500-502.

- Ratna, A.M. 2011. *Pengurangan Gejala Chilling Injury Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.) Dengan Perlakuan Aloe vera Coating*. [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Rismana E. 2001. *Langsing dan Sehat Lewat Limbah Perikanan*. [Internet]. [diunduh 2014 Apr 18] . Tersedia pada: www.sinarharapan.co.id/iptek/index.html.
- Reynolds, T and A.C. Dweck. 1999. *Aloe vera leaf gel: a review update*. Journal of Ethnopharmacology. Vol 68, pp 3-37.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Mentimun*. Yogyakarta: Kanisius.
- Roberts GAF. 1992. *Proceedings of the first International Conference on chitin/chitosan* in Muzzarelli RAA. and Pariser ER. MIT Sea Grant Report 78-7. page 421.
- Santoso, B.B. 2005. *Pascapanen Hortikultura*. Mataram: UNRAM Press.
- Sharma, O.P. 2002. *Plant Taxonomi*. Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited. New Delhi.
- Shahidi FJ, Arachi KV, Jeon YJ. 1999. *Food Aplication of Chitin and Chitosan*. Trends in Food Science and Technology 10:37-51.
- Sitorus, Randi Fernando. 2013. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah*. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Univeritas Sumatera Utara.
- Suseno, S. H., P. Suptijah dan Mustarudin. 2006. *Pembuatan Edible Coating dari Limbah Invertebrata Laut dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Pengawet Alami dalam Pengolahan Ikan Asin di Eretan, Indramayu. Laporan Akhir Penelitian Hibah Bersaing XIII*. Bogor: Lembaga Penelitian dan Pemberdayaan Masyarakat, Insitut Pertanian Bogor.
- Sutoyo, T, Mulyanto, Suhartono, Nurhayati, Wijanarto. 2009. *Teori Pengolahan Citra Digital*. Semarang: Udinus.
- Soedarya, A.P. 2009. *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Mentimun*. Bandung: Pustaka Grafika.
- Soesarsono. 1988. *Teknologi Penyimpanan Komoditi Pertanian*. Bogor: Program Studi TIN Fateta. Insitut Pertanian Bogor.
- Sudarto, Y. 1997. *Lidah Buaya*.Jogyakarta: Kanisius.

- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Ketiga*. Liberty. Yogyakarta.
- Sumpena, U. 2007. *Budi Daya Mentimun Intensif, Dengan Mulsa, Secara Tumpang Gilir*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- _____. 2008. *Budidaya Mentimun Intensif, Dengan Mulsa, Secara Tumpang Sari*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suseno SH. 2006. *Kitosan Pengawet Alami Alternatif Pengganti Formalin dalam Semiloka & Temu Bisnis : Teknologi untuk Peningkatan Daya Saing Wilayah Menuju Kehidupan yang Lebih Baik*. Jeparatech Expo 11-15 April 2006, Jepara.
- [SNI] Standarisasi Nasional Indonesia. 2013. *Mentimun No. 7784*. Jakarta: Departemen Standarisasi Nasional.
- Tranggono. 1989. *Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi, UGM. Yogyakarta.
- Tranggono, Suhardi, Gardjito, Naruki, S., Murdianti, A. dan Sudarmanto. 1990. *Pentunjuk Laboratorium Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Yohanes, K. 2005. *Olahan Lidah Buaya*. Trubus Surabaya: Agrisarana.
- Yuliana. 2008. *Aplikasi Gel Aloe Vera Untuk Pencegahan Browning Enzimatis pada Kentang (Solanum tuberosum) Fresh Cut*. [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.
- Yupiarti, M. 2008. *Evaluasi Kinerja Alat Pendingin Tipe Rak Pada Penyimpanan Berbagai Varietas Tomat*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Wills R., McGlasson B., Graham D., dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and Ornamentals*. 4th ed. Sidney: University of New South Wales Press.