

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati, Santoso, A. I. 2011. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, Ph, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert*. Skripsi Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Amborowati, Tri. 2011. *Pengaruh Penambahan Sorbitol dengan Berbagai Kosentrasi terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan*. Skripsi Universitas Sebelas Maret Surakarta
- Anton. Payoga. 2011. *Juru Sukses Budidaya Pepaya California*. Klaten: Abata Press.
- Apriyanto, A., Fardiaz., D., Piuspitasari, N. L., Sedarnawati dan Susilo, B. 1989. *Analisis Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Asni, 2009. *Pengaruh Hipoksia Berkelanjutan Terhadap Kadar Malondialdehid, Glutation Tereduksi, dan Aktivitas Katalase Ginjal Tikus, Maj Kedokt Indo*, 59 (12): 595-600
- Azzamy. 2015. *Tentang Pepaya California*. <http://Mitalom.com> [16 Mei 2016].
- Baldwin, E.A., M.O. Nisperos, R.D. Hagen-maier, R.A. Baker. 1997. *Use of lipids in coating for food products*. *Food. Technol.* 51:56-62
- Choi, W.S. and J.H. Han. 2002. *Fil-Foming Mechanism and Heat Denaturation Effects On The Physical and Chemical Properties Of Pea-Protein-Isolate Edible Film*. *Journal Of Food Science*, 67 (4): 1399-1406.
- Departemen Pertanian. 2014. *Keputusan Menteri Pertanian tentang Pendaftaran dan Pemberian Izin Tetap Pestisida*. Availableat: <http://dokumen.deptan.go.id/doc/BDD2.nsf/828b6c655a82612e4725666100335d9e/432518e07da05339c7257123001a1025?openDocument>(Diakses 30 mei 2016).
- Donhowe, I.G dan O . Fennema. 1994. *Edible Films and Coating Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Dwiari, Sri R. 2008. *Teknologi Hasil Pangan*. Pusat Pembukuan, Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta.
- Fahmy. K dan K. Nakano. 2014. *The Individual and Combined Influences of Low Oxygen and High Carbon Dioxide on Chilling-injury Alleviation in Cucumber Fruit*. Gifu University : *Enviromental Control In Biology*.
- Freny, Fransisca L. 2011. *Pengaruh Penambahan Gliserol Berbagai dengan Kosentrasi terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan*. Skripsi Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Graneta, Anggi. 2010. *Kjian Umur Simpan pada Tingkat Kematangan Buah Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) pada Beberapa Tingkat Suhu*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang.
- Gunawan, Veronica. 2009. Skripsi: *Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Pprika (*Capsicum annuum* varietas Athena)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Handayani, S. 1994. *Pangan dan Gizi*. Sebelas Maret.
- Imdad, Heri Purwanto, dan Abjad Asih Nawangsih. 1999. *Menyimpan Bahan Pangan*. Swadaya. Jakarta.
- Juniasih, I.A.K. 1997. *Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Retensi Vitamin C, Total Asam dan Ph Buah Stoberi*. Skripsi. Denpasar: program Studi Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiologi of Perishable Plant Product*. New York. AVI Book.
- Kemal, T. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri*. Jakarta: Swadaya
- Khawari, M. Randa. 2015. *Pengaruh Kosentrasi Pelapis Edibel dari Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dan Suhu Simpan Terhadap Sifat Fisik Daging Buah Nenas (*annanas comosus* (L) marr) Varietas Queen*. Padang. Universitas Andalas.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Krochta, J.M., Baldwin E.A, and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Techonomic Publishing Co. Inc. Lacaster. Basel.
- Mahmud dan Amrizal. 1991. *Kandungan Buah Aren Muda*. Gramedia. Jakarta.
- Meadow, P. 1990. *Aloe as Humectant in New Skin Preparation*. Cosmetic and Toiletries.
- Muctadi, R Tien, Sugiono, Fitriyono Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bagan Pangan*. Bandung. Alfabeta.
- Muchtadi, TR, dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Pantastico, E.B., A.K. Matto, dan V.T. Phan. 1986. *Respirasi dan Puncak Respirasi*. Didalam : Fisiologi Pasca Panen. Gadjah Mada University Press. Jakarta.

- Pantastico, E. R. B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika Diterjemahkan oleh Kamaiyani*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pranoto, Yudi. 2007. *Kajian Sifat Fisik-Mekanik dan Mikrostruktur Edible Film Alginat dan Kitosan dengan Penambahan Gliserol*. ISBN:978-979-16456-0-7. Jurusan Hasil dan Teknologi Pertanian. UGM. Jogjakarta.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Rahardjani, Kamilah Budi. 2010. *Hubungan antara Malondialdehyde (MDA) dengan Hasil Luaran Sepsis Neonatorum*. Jurnal Sari Pediatri, 12 (2): 82-87.
- Rochman, Agung. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ryall AL, WJ Lipton. 1982. *Handling, Transportation and Storage of Fruits and Vegetable* . vol. 1. Vegetable of Melons. 2nd ed. 587 PAVI pub. Co., Westport, CT.
- Santoso, H. 1991. *Tanaman Obat Keluarga. Cetakan 1*. Jakarta: Teknologi Tepat Guna. Hal. 59, 61-62
- Santoso U. 2006. *Antioksidan*. Yogyakarta: Sekolah Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada.
- Sari, Tuti Indah. 2008. *Pembuatan Edible Film dari Kolang-kaling*. Fakultas Teknik. Universitas Sriwijaya: Sumatera Selatan.
- Shewfelt. R. L. 1987. Quality Of Minimally Processed Fruit and Vegetables. J. Food Qual. 10:143-156.
- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Sonti, Sirisha. 2003. *Consumer Perception and Application of Edible Coating on Fresh-Cut Fruits and Vegetables*. Thesis. Faculty of Louisiana State University and Agricultural and Mechanical Collage in the Departement of Food Science. Shreveport, U.S.A.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugito, Asep. 2014. *Pengaruh Kosentrasi Pelapisan Edible (Edible coating) dari Gel Lidah Buaya (Aloe vera, L.) dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Melon (Cucumis melo, L.) Terolah Minimal*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Sunanto, H. 1993. *Aren Budidaya dan Multigunanya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- SUSENAS, Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Konsumsi per Kapita dalam Rumah Tangga Setahun menurut Hasil Susenas*. Kementerian Pertanian. Jakarta.
- Trenggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Watada, A.E., Ko, N.P., Minott, D.A., 1996. *Factors Affecting Quality Of Fresh-Cut Horticultural Products*. *Postharvest Biol. Technol.* 9, 115-125.
- Wills, R.H.H., T.H. Lee, D. Graham, W.B. Mc Glasson and E.G.Hall. 1981. *Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. New South Wales University Press Limited, Kensington: Australia.
- Wills R, Mc Glasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an Introduction to The Physiology and Handling of Fruits, Vegetables and Omamentals*. 4th ed. UNSW Press.
- Winarno, F.G. dan Moehammad Aman. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Sastra Budaya. Bogor.
- Winarno, F.G. 1999. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yudi, Garnida. 2006. *Respons Buah Durian Terhadap Minimal Akibat Pengaruh Formulasi Bahan Edible Coating dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Beku*. Disertai program pascasarjana Universitas Padjajaran: Bandung.
- Winarno, G.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yersinia dan Fitri Tafzi. 2009. *Kajian Penggunaan Edible Coating dari Kitosan untuk Membuat Kripik Nenas Rendah Lemak*. Percikan Vol 103 Edisi Agustus. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jambi.
- Yunus, Moch. 2001. *Pengaruh Antioksidan Vitamin C Terhadap MDA Eritrosit Tikus Wistar Akibat Latihan Anaerobik*. *Jurnal Pendidikan Jasmani*, (1): 9-16
- Zainuri, M. dan Wanandi, S.I. 2012. *Aktivitas Spesifik Manganase Superoxide Dismutase (MnSOD) dan Katalase pada Hati Tikus yang Diinduksi Hipoksia Sistemik: Hubungannya dengan Kerusakan Oksidatif*. *Jurnal Media Litbang Kesehatan*, 22(2): 87-92.