

DAFTAR PUSTAKA

- [AAK] Aksi Agraris Kanisius. 2000. *Petunjuk Praktis Bertanam Buah dan Sayur*. Yogyakarta. Kanisius.
- [Depkes] Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Makanan*. Jakarta. Bhartara Karya Aksara.
- Akhmalludin dan Kurniawan, A. 2009. Pembuatan pektin dari Kulit Coklat dengan Cara Ekstraksi. [Skripsi] Semarang. Universitas Diponegoro.
- Alexandra, Y.S dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Maicrocarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. *Fakultas MIPA Universitas Tanjungpura* 3(4): 11-20.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Santoso, A.I. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan *Dessert*. Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Anugrahati, N.A. 2001. Karakteristik Edible Film Komposit Pektin Albedo Semangka (*Citrus vulgaris Schard.*) dan Tapioka. [Tesis] Yogyakarta. Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical*. Arlington. Virginia.
- Arpah. 2001. Penetapan Kadaluaarsa Pangan. *Departemen Teknologi Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor* 13-25
- Asiah, S. 2002. Pengkajian Umur Petik dan Kualitas Empat Varietas Pepaya (*Carica Pepaya, L.*). [Skripsi] Bogor. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Cuq, B., Gonthard, N., Cuq, J.L., Guilbert, S. 1996. Functional Properties of Myofibrillar Protein-Based Biopacking as Affected by Film Thickenes. *Journal of Food Science* 61(3).
- Constenla D. dan J.E. Lozano. 2003. Kinetic Model of Pektin Demethylation. *Latin American Applied Research* 33 Hal 91-96.
- Darni, Y., Utami, H. dan Azizah, S.N. 2009. Peningkatan Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradable Pati Tapioka Dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut (*Euchema spinosum*). *Jurnal Fakultas Teknik Universitas Lampung*. ml.scribd.com/doc/72766632/17-Yuli-Darni-FT.
- Darsana, L., Wartoyo dan Wahyuni, T.2003. Pengaruh Saat Panen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan Mentimun Jepang (*Cucumis sativus L.*). *J. Agrosains UNS Surakarta* 1(5).

- Ditjen Tanaman Pangan dan Hortikultura. 1998. Informatika Teknis Budidaya Pepaya dan Vertikultur. Direktorat Bina Produksi Hortikultura : Jakarta
- Erika, Cut. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*) Menggunakan Amonium Oksalat. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. 5(2): 1-6.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara. 273 hal
- Gunawan, Veronica. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika (*Capsicum annum varietas Athena*). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Harianingsih. 2010. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (*coater*) pada Buah Stroberi. Program Magister Teknik Kimia UNDIP. Semarang.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2007. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kader, A.A. 1992. Modified Atmosphere during Transport and Storage. In Postharvest Technology of Horticultura Crops (Kader). University of California, Division of Agriculture and Natural Resources, Publication No.3311.
- Kartasapoetra, A.G. 1994. *Teknologi Penanganan Pasca Panen*. Jakarta. Rineka Cipta . 252 hal.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. dan Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. *Technomic Publishing Company* 1-379
- Krochta, J.M., Mulder-Jhnston, C. 1997. Edible and Biodegradable Film: Challenges and Their Applications. *Food Techlogy* 51(2): 61-74.
- Lin, D. Dan Zhao, Z. 2007. Innovations in The Development and Application of Edible Coating for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 6: 60-68.
- Maulida, R. 2015. Pembuatan Biodiesel Minyak Biji Pepaya (*Carica papaya, L.*) Melalui Proses Transesterifikasi Menggunakan Katalis Kulit Telur. [Skripsi] Semarang. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Mifra, S.K. 1994. Post Havest Physiology and Storage of Tropical and Subtropical Fruits. *CAB International*.
- Miskiyah, Widaningrum, dan Christina, W. 2011. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika:



Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*. 21(1): 68-76

Moechtar, 1990. *Farmasi Fisika*. Yogyakarta. UGM Press.

Mollea, C., Chiampo, F., Conti, R. 2007. Extraction and characterization of pectins from cocoa husk: A preliminary study. *Food Chem*. 107: 1353-1356.

Muchtadi, T.R. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Muchtadi, T., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung. Alfabeta.

Muchtadi, T., dan Sugiyono. 2014. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung. Alfabeta.

Nasrullah dan Ella, 1993. Didalam Aji, D.P., Sri, U dan Suparwi. 2013. Fermentasi Kulit Buah Kakao Menggunakan *Aspergillus niger* Pengaruhnya Terhadap Kadar VFA dan N-NH₃ Secara In-Vitro. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1(3): 774-780.

Novaliana, N. 2008. Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (*Ananas comosus* (L). Merr). [Skripsi] Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

Nurlovi, D. 2004. Viabilitas Benih Pepaya (*Carica papaya* L.) Pada Beberapa Tingkat Kadar Air Awal Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bogor. Institut Pertanian Bogor.

Nurwantoro dan Abbas, S. 1997. *Mikrobiologi Pangan Hewan dan Nabati*. Kanisius. Yogyakarta.

Nussinovitch, A. 1997. *Hydrocolloid Applications, Gum Technology in Food and Other Industries*. Blackie Academic Press and Professional. London.

Pantastico, E.B. 1997. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Yogyakarta. UGM Press.

Paul, R. E., dan Chen, C. 2003. Postharvest Physiology, Handling and Storage of Pineapple. Hal 253-267.

Rohrbach (Eds). *The Pineapple : Botany, Production and Uses*. CABI Publishing. UK.

Poedjiadi, A. 2006. *Dasar-Dasar Biokimia Edisi Revisi*. Jakarta. UI Press.



Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta.

Purwoko, S.B dan Suryana, K. 2000. Efek Suhu Simpan dan Pelapis Terhadap Perubahan Kualitas Buah Pisang *Cavendish*. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bul. Agron. 28 (3):77-84.

Rachmawati, M. 2010. Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salaka edulis Reinw*) dengan Pelapisan Khitosan selama Penyimpanan untuk Memprediksi Masa Simpannya. Jurnal Teknologi Pertanian.

Riyadi. 2003. *Budidaya, Pengolahan dan Pemasaran Coklat*. Yogyakarta. Pohon Cahaya.

Ruspita, A. 2007. Pengaruh Pelapisan Khitosan dan Pelilinan terhadap Kualitas dan Daya Simpan (*Ananas comosus L. Merr*) pada Suhu Kamar dan Suhu 15°C. [Skripsi]. Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian IPB. Bogor.

Santoso, B., Daniel. S. dan Rindit, P. (2004). Kajian Teknologi *Edible Coatings* dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(3).

Schemin, C.M.H. 2005. Extraction of Pektin From Apple Pomace. Brazillian Archives of Biology and Technology. *International Journal* 48(2): 259-266.

Setyaningsih. D., Apriyanto. A. Dan Sari. M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press.

Skurtys, O.2010. Food Hydrocolloid Edible Film and Coatings. *Departemen of Food Science and Technology Universidad de Santiago de Chile*. Chile.

Spillane, J.J. 1995. *Komoditi Kakao Peranannya dalam Perekonomian Indonesia*. Yogyakarta. Kanisius.

Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi, 1984. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty.

Supardi, R. 1997. *Korosi*. Bandung. Tarsito.

Susanto. 1994. *Budidaya Tanaman Kakao*. Jakarta. Penebar Swadaya.

Susilowati, Munandar. S., Endahwati. L., Harsini. T. 2013. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Coklat dengan Pelarut Asam Sitrat. *Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur* 11(1): 27-30.

Taris, M.L., Widodo, W.D., dan Suketi, K. 2015. Kriteria Kematangan Pascapanen Buah Pepaya (*Carica papaya, L.*) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen. Di dalam: Widaryanto, E., Aini, N., Barunawati, N., dan Setiawan, A. Editor Peningkatan Daya Saing Produk Hortikultura



Nusantara dalam Menghadapi Era Pasar Global. Prosiding Seminar Ilmiah Perhimpunan Hortikultura Indonesia (PERHORTI), 2014. Bandung Indonesia

Tjitrosoepono, S. 1988. *Budidaya Cacao*. Yogyakarta. Kanisius.

Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Yogyakarta. Gadjah Mada Press.

Tranggono, Suhardi, Gardjito, Naruki, S., Murdianti, A. dan Sudarmanto. 1990. *Petunjuk Laboratorium Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

Tohuloula, A., Lestari, B., dan Etha, N.F. 2013. *Karakterisasi Pektin Dengan memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi*. Universitas Lambung Mangkurat 2(1).

Warisno. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta. Kanisius.

Widaningrum, Miskiyah, dan Christina, W. 2015. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Agritech*. 35(1): 54-60.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama. 251 hal

Wirjosentono, B. 1995. *Struktur dan Sifat Mekanisme Polimer*. Medan. Inten Dirja Lela.

Wijayanti, V.R. 2010. *Usaha Tani Kakao dan Tingkat Ekonomi Petani Di Desa Banjarasri Kecamatan Kalibawang Kabupaten Kulon Progo*. [Skripsi] Yogyakarta. Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta.

Yenrina, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Universitas Andalas Press.

Yuniarti, T. 2008. *Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional*. Jakarta. Medpress

Yupiaritim, M. 2008. *Aplikasi Gel Aloe Vera Untuk Pencegahan Brwoning Enzimatis pada Kentang (Solanum tuberosum) Fresh Cut*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor

