

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifiya, Nur. 2015. *Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda*. Jurnal Teknik Pertanian Vol. 3, No. 1, April 2015.
- Azzamy. 2015. *Tentang Pepaya California*. [http : Mitalom.com](http://Mitalom.com) [19 September 2016].
- Budiman,S. 2005. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Budiman. 2011. *Aplikasi pati singkong sebagai bahan baku edible coating untuk memperpanjang umur simpan pisang Cavendish (Musa cavendishii)* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Bujianova, Lola. 2017. *Studi Konsentrasi Edible Coating dari Kolang-kaling (Arrenga pinnata) Untuk Penyimpanan Buah Pepaya (Carica papaya L.) Terolah Minimal*. [Skripsi] : Padang (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian Univeritas Andalas.
- Cantwell M. 1992. *Postharvest Handling Systems : minimally processed fruits and vegetables*. Di Dalam: Kader AA, editor. *Postharvest Technology of Horticultural Crops*. Ed ke-2. Oakland: University Of California, Division of Agriculture and Natural Resources. Hlm 277-282.
- Dehya, Mohd. 2015. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal* [skripsi]. Bogor (ID): Institut Pettanian Bogor.
- Departemen Pertanian. 2004. Keputusan Menteri Pertanian Tentang Pendaftaran dan pemberian Izin Tetap Pestisida. Availableat [:http://dokumen.deptan.go.id/doc/BDD2.nsf/828bc656a82612e4725666100335d9e432518e07da05339c7257123001a1025?open\\_Document](http://dokumen.deptan.go.id/doc/BDD2.nsf/828bc656a82612e4725666100335d9e432518e07da05339c7257123001a1025?open_Document)(Diakses 18 September 2016).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI.1981. Dalam : *Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksra : Jakarta*.
- Donhowe IG, Fennema. 1994. *Edible film and coating : Characteristics, formation, definition and testing methods*. Didalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc., USA.
- Erica, Deby. 2011. Pengaruh Cacl<sub>2</sub> Terhadap Warna Dan Cita Rasa Buah Pepaya Kupas Menggunakan *Edible Coating* Pada Penyimpanan Suhu Kamar [Skripsi]. Padang (ID): Fakultas Teknologi Pertanian Univeritas Andalas.
- 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 Univeraity : *Enviromental Control In Biology*.

- Gennadius S, Walter CL. 1990. *Edible film and coating from wheat and corn protein*. Didalam : Food Technology. 44 (10) hlm 63-69.
- Grant LA, Burns J. 1994. *Application of coating*. Didalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc., USA.
- Herdiana, N. 2010. *Pengaruh Chilling Injury melalui Heat Shock Treatment dan Aloe Vera Coating Buah Tomat (Lycopersicon esculantum Mill) Selama Penyimpanan Dingin* [Tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Heruwati, ita. 2011. *Deteksi Gejala Chilling Injury Buah Belimbing (Averrhoa carambola L.) yang Dsimpan Pada Suhu Rendah Dengan NIR Spectroscopy*. [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- 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 Stroberi*. Skripsi. Denpasar: Program Studi Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Kader.A.A, N.F. Sommer, M.L. Arpaia. 2002. *Postharvest Handling Systems of Tropical Fruits*. Division of Agriculture and Natural Resources, University of California, Oakland, California, USA.
- Kismaryanti A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe Vera L.) sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)* [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pembuatan Permen*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.
- Krochta JM. 1992. *Control of mass transfer in food with edible coatings and films*. Didalam : Singh RP, Wirakartakusumah MA, editor. *Advances in Food Engineering*. CRC Press, USA. hlm 517-538.
- Krochta, J.M., Baldwin E.A, and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Lathifa, Hafidzatul. 2013. *Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*. [Skripsi]. Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Lehninger AL. 1982. *Dasar-dasar Biokimia*. Thenawijaya M, penerjemah. Jakarta (ID): Erlangga.
- Maghfiroh, Anggy Fajar. 2011. *Penentuan Gejala Chilling Injury Belimbing yang Disimpan Pada Suhu Rendah*. [Skripsi] : Institut Pertanian Bogor : Bogor

- Mardiana, Kiki. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) [Skripsi] : Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian Bogor Institut Pertanian Bogor.
- Megaria, Ratna Aprilyanda. 2011. *Pengurangan Gejala Chilling Injury Buah Belimbing (*Averrhoa carambola*.L) Dengan Perlakuan Alovera Coating.* [Skripsi]. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Miskiyah, Widaningrum, Winarti C. 2011. *Aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika : Preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi.* Didalam : *J. Hort.* 21(1). hlm 68-76.
- Moldao-Martins M, Beirao-da-Costa SM, Beirao-da-Costa ML. 2003. *The effects of edible coatings on postharvest quality of the Bravo de Esmolfe Apple.* Didalam : *Eur. Food Res. Technol.* 217. hlm 325-328.
- Muchtadi TR, Sugiono. 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* IPB. Bogor.
- Muktiani. 2011. *Bertanam Varietas Unggul Pepaya California.* Pustaka Baru Press, Yogyakarta.
- Pantastico, B.1986. *Fisiologi PascaPanen.*Gadjah Mada University, Yogyakarta.
- Priyantono E, Ete A dan Adrianton. 2013. *Vigor Umbi Bawang Merah (*Allium Ascallonicum* L.) Varietas Palasa Dan Lembah Palu Pada Berbagai Kondisi Simpan.* *E-J. Agrotekbis.* 1(1): 8-16.
- Pujimulyani, Dwiwati. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan.* Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Rochman, Agung. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin.* [Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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, Saputra D, Pambayun R. 2004. *Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian.* Didalam : *J. Teknol. dan Industri Pangan.* 15(3). hlm 239-252.
- Sari, Rita Nopita, Novita Dwi Dia, Sugianti Cicih. (2015). *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi Selama Penyimpanan Selama Penyimpanan.* *Jurusan Teknik Pertanian Universitas Lampung.* Vol 4, No. 4 : 305-314.
- Shewfelt RL. 1987. *Quality of minimally processed fruits and vegetables.* Didalam : *Journal of Food Quality.* 10(3) hlm 143-156.
- Sobir. 2009. *Sukses Bertanam Pepaya Unggul Kualitas Supermarket.* Agromedia Pustaka. Jakarta.

- Soedarya, A.P. 2009. *Agribisnis Pepaya*. Pustaka Grafika. Bandung.
- Sudarmadji, S. Haryono, B. dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji.S, dkk. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty.Yogyakarta.
- Sudibyoy, M. Dan A.B Rosmani.1986. *Respirasi, fungsi, dan Peranannya pada Penanganan Segar Buah-Buahan dan Sayur-sayuran*. Di dalam C.N. Anggrahini : *Mempelajari Pengaruh Kemasan Plastik PVC Dihubungi Terhadap Perubahan Sifat Fisik dan Akumulasi CO<sub>2</sub> Hasil Respirasi dari Paprika* [Skripsi]. Bogor (ID): Jurusan Mekanisasi Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sugito, Asep.2014. *Pengaruh Konsentrasi Pelapisan Edible (Edible Coating) dari Gel Lidau Buaya (Aloe Vera, L.) dan suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Melon (Cucumis melon,L.) Terolah Minimal* [Skripsi]. Padang (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian Univeritas Andalas.
- SUSENAS, Badan Pusat Statistik (BPS). 2015. *Konsumsi perKpita dalam Rumah Tangga Setahun menurut Hasil Susenas*. Kementrian Pertanian. Jakarta.
- Sutrisno, Sudiari NM. 1998. *Pengkajian karakteristik penyimpanan produk minimally processed buah nangka pada sistem MAP*. Didalam : *Seminar Nasional dan Kongres VII Perhimpunan Teknik Pertanian (PERTETA)*; 1998 Jul 27-28; Yogyakarta, Indonesia. Jurnal, Vol. 12, No. 1.
- Syarief, R. & H. Halid. (1991). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tjitrosoepomo. 2004 .*Tanaman Pepaya (Carica papaya L)*.Medan : Universitas Sumatera utara.
- Wagiyono. 2003. *Menguji Kesukaan Secara Organoleptik*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- 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.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Winarno FG, Wirakartakusumah MA. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Jakarta (ID):PT. Gramedia.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2015. *Produksi Tanaman Hortikultura (dinamis) 2015*. [http:// Bps.go.id](http://Bps.go.id) (diakses 21 September 2016).