

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, L., V. Satyani., Johan., L. Minarti. 2010. *Penyakit pada Komoditas Pepaya*. Bogor: Institut Teknologi Bogor.
- Agniati. 2017. *Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (Fragraria sp) Selama Penyimpanan*. Bandung: Universitas Pasundan.
- Al-Juhaimi, Y. Fahad. 2012. *Physicochemical and Sensory Characteristics of Arabic Gum-Coated Tomato (Solanum Lycopersicum L.) Fruits During Storage*. *Journal of Food Processing and Preservation* Vol. 38 No. 2 Juni 2014: 971-979.
- Alsuhendra. 2011. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Buah Stroberi pada Penyajian Hidangan Dessert*. Jurnal Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Andarini, D. 2016. *Kajian Penggunaan Kitosan Sebagai Edible Coating Untuk Mmperpanjang Masa Simpan Somay Ikan Pada Suhu Ruang (Skripsi)*. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Arisma. 2017. *Pengaruh Penambahan Plasticizier Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Talas (Colocasia esculenta L. Schott)*. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Badan Penelitian Taman Buah Tropika. 2011. *Varietas Unggul Baru Pepaya Merah Delima Si Merah Yang Manis*. Edisi 2-8 November 2011 No. 3429 Tahun XLII. Solok: Badan Litbang Penelitian.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2016. *Produksi Tanaman Buah-Buahan Pepaya (Ton)*. <https://www.bps.go.id/mod/exportData/exportPDF.php>. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017 pukul 09.29 WIB di Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Kadar Vitamin C Standar pada Buah-Buahan*. http://infolpk.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10904. Diakses pada tanggal 17 September 2018 pukul 18.04 WIB di Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. http://infolpk.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10904. Diakses pada tanggal 16 Februari 2017 pukul 10.04 WIB di Padang.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. http://infolpk.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10904. Diakses pada tanggal 17 September 2018 pukul 18.04 WIB di Padang.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Fil Improve Food Quality Second Edition*. London: CRC Press.
- Ball, J. A. 1997. *Evaluation of Two Lipid-Based Edible Coating for Their Ability to Preserve Post Harvest Quality of Green Bell Pepper*. Skripsi. Human Nutrition, Foods, and Exercise Faculty of The Virginia Polytechnic. Institute and State University.
- Dehya, M. 2015. *Aplikasi Edible Coating Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal*. Bogor: IPB.

- Dwijayanti, Risna. K. 2011. *Daya Antibakteri Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmannii Bl.) Terhadap Streptococcus mutans Penyebab Karies Gigi (Skripsi)*. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Estiningtyas, Ratri. H. 2010. *Aplikasi Edible Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Eveline, Septiana. 2009. *Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Minyak Sereh pada Paprika (Capsicum annum var Athena)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafinda Persada.
- Fitri, N. 2014. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbasis Pati Talas pada Buah Melon Terolah Minimal*. Jawa Tengah: Universitas Jendral Sudirman.
- Goukh, A. B. A., Shattir, A. E. T., dan Mahdi, E. F. M. 2010. *Physico-Chemical Changes During Growth and Development of Papaya Fruit*. J. Agric Biol. 1(5): 871-877.
- Handito, D. 2011. *Pengaruh Konsentrasi Karengan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film*. Mataram: Universitas Mataram. *Jurnal Agroteksos*. Vol. 21 No.2-3 Desember 2011.
- Harahap. A. P. 2009. *Pelapisan Melon Menggunakan Film Edible dari Pati Ubi Kayu dengan Penambahan Minyak Atsiri Sereh*. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Hikmatyar, Eka Praditya., Nafi Ananda Utama., dan Chandra Kurnia Setiawan. 2017. *Kajian Berbagai Minyak Atsiri dalam Edible Coating Berbasis CMC sebagai Antibakteri Apel Manalagi (Malus sylvestris Mill)*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Inna, Mutma, Novi Atmania, dan Septika Priskasari. 2010. *Potential Use of Cinnamomum burmannii Essential Oil-based Chewing Gum as Oral Antibiofilm Agent*. Fakultas Kedokteran Gigi Universitasn Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Kays, S. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. AVI Book. New York.
- Kusumanto, R. D., Alan Novi Tompunu., dan Wahyu Setyo Pambudi. 2011. *Klasifikasi Warna Menggunakan Pengolahan Model Warna HVS*. *Jurnal Ilmiah Elektro*, Vol. 2, No. 2, September 2011: 83-87. Batam: Universitas International Batam.
- Latifah. 2009. *Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (Ipomea batatas L.) Terhadap Perubahan Warna Apel*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Leksono. 2001. *Studi Mutu dan Penerimaan Konsumen Terhadap Buah-Buahan*. *Jurnal Natural Indonesia III*, 2: 178-184.
- Miskiyah, Widaningrum, dan Winarti, C. 2010. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah (Capsicum Anum var. Athena)*. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7(2): 9-16.
- Nisa, Choirun. L. 2014. *Aktivitas Antibakteri Kulit Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) dengan Cara Ekstraksi yang Berbeda Terhadap Escherichia coli dan Staphylococcus aureus*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Nofriati, D., Y. Saleh. 2010. *Kajian Teknolohi Pascapanen Buah Pepaya (Carica papaya L.) Dalam Upaya Mengurangi Kerusakan dan Mengoptimalkan Hasil Pemanfaatan Pekarangan*. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Nurlatifah., D. Cakrawati., dan Puji R. Nurcahyani. 2017. *Aplikasi Edible Coating dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsung*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pangesti, Dwi. A., A. Rahim., dan G. S. Hutomo. 2014. *Karakteristik Fisik, Mekanik dan Sensoris Edible Film dari Pati Talas pada Berbagai Konsentrasi Asam Palmitat*. Palu: Universitas Tadulako. *Jurnal Agrotekbis*. 2 (6): 604-610.
- Permanasari, E. D. 1998. *Aplikasi Edible Coating dalam Upaya Mempertahankan Mutu dan Masa Simpan Paprika (Capsicum annum var. Grossum)*. Tesis. Program Studi Ilmu Pangan Fakultas Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Renate, D. 2009. *Pengemasan Puree Cabe Merah Dengan Berbagai Jenis Plastik yang Dikemas Vakum*. Jambi. Universitas Jambi. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Volume 14, No. 1 Maret 2009.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea Manfaat Umbi-Umbian Indonesia*. Bandung: Nuansa.
- Saadah, F., A. Heri Mulyati, M. Si., dan N. Setyawan, S. TP, M. Agr. 2016. *Modifikasi Pati Talas Beneng (Xanthosoma undipes K. Koch) dengan Oktenil Suksinat Anhidrat (OSA) dan Aplikasi dalam Mayonaise*. Bogor: Universitas Pakuan.
- Santoso, B., Daniel, S., dan Rindit, P. 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2004 (XV): 3.
- Sinaga, Febrianto. R., G. Minawarisa Ginting., M. Hendra S. Ginting., dan R. Hasibuan. 2014. *Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas*. Medan: Universitas Sumatra Utara. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol. 3 No. 2 (Juni 2014).
- Suhery, Noviana. W., D. Anggraini., dan N. Endri. 2015. *Pembuatan dan Evaluasi Pati Talas (Colocasia esculenta Schoot) Termodifikasi dengan Bakteri Asam Laktat (Lactobacillus sp)*. Pekanbaru: Sekolah Tinggi Ilmu Farmasi Riau. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis (e-ISSN: 2442-5435)* Vol 01 No 02 Mei 2015.
- Suketi, K., R. Poerwanto., S. Sujiprihati., Sobir., dan W. D. Widodo. 2010. *Studi Karakteristik Mutu Buah Pepaya IPB*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Hort. Indonesia*. 1(1): 17-26. April 2010.
- Wahyuni, Sri. T. 2010. *Pembuatan Dekstrin dari Umbi Talas dengan Hidrolisis Secara Enzimatis (Skripsi)*. Surabaya: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
- Widaningrum., Miskiyah., dan C. Winarti. 2015. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Jurnal Agritech*. Vol 35 No. 1 Februari 2015.

Winarti, C., Miskiyah., dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Pengemas Antimikroba Berbasis Pati*. Balai Besat Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. *Jurnal Litbang Pert.* Vol. 31 No. 3 September 2012: 85-93.

Wojdyla, T., Poberezny, J., dan Rogozinska, I. 2008. *Changes of Vitamin C Content in Selected Fruits and Vegetables Supplied for Sale in the Autumn-Winter Period*. *EJPAU* 11(2): 11.

