

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1991. *Budidaya Tanaman Mangga*. Yogyakarta. Kanisius, hal: 43.
- 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.
- Amiarsi, D dan Mulyawati, I. 2013. Pengaruh Metode Pembekuan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku Selama Penyimpanan. *Jurnal Hortikultura*. Vol. 23. Hal 3.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- AOAC, 1984. *Methods of Analysis*. Association of official Analytical Chemist, Washington D. C.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Anlytical*. Arlirgton. Virginia
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future*. Di dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan M.O. Nisperos Carriedo.(Eds), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Pennsylvania : Technomic Company Inc. Halaman 25-64.
- Barus Sarjana. 2008. *Analisis Sikap Dan Minat Konsumen Dalam Membeli Buah-buahan di Carrefour, Plaza Medan Fair Dan Supermarket Brastagi, Medan*. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan. [Tesis].
- Broto W. 2003. *Mangga: Budi Daya, Pascapanen. dan Tata Niaganya*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Citra, P. 2008. *Aplikasi Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe vera, L) pada Pengawetan Buah Strawberry (Fragaria, sp)*. [Skripsi] Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Danhof, Ivan E. (2004). *Position Statement on Polysaccharides*. Science and Technical Committee.
- DeMan, M John. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung : ITB
- Dyah. P. 2008. *Prospek dan Peluang Usaha Pengolahan Produk Aloe vera, L*. Jurdik Kimia FMIPA. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Efendi D. 2005. *Rekayasa genetika untuk mengatasi masalah-masalah pascapanen [ulasan]*. *Bul. Agron.* (33) (2): 49-56
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya si Tanaman Ajaib*. Agromedia Pustaka, Jakarta.

- Holmes, R, Hofman, P & Barker, L 2009. *Mango quality assessment manual-a guide to assessing the post-harvest quality of australian mangoes*. Queensland (AU), Queensland Government, pp 51.
- Julianti, E. dan Nurminah, M.2007. Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kismaryanti, A, 2007, Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai *Edible Coating* Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*), Skripsi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kitinoja L, AA Kader. 2002. Praktik-praktik Penanganan Pascapanen Skala Kecil : Manual untuk Produk Hortikultura (Edisi ke 4). Terjemahan. *Postharvest Horticulture Series No.8 (Juli 2002)*, University of California, Davis, *Postharvest Technology Research and Information Center*. USA.
- Krochta J.M. 1992. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Pennsylvania (US): Technomic Publ. Co. Inc.
- Krochta and De Mulder, J. 1997. *Edible and Biodegradable Polimers Film: Changes and Opportunities*. Food Technology 51.
- 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 dan Feinberg. Pengaruh Pemanenan dan Penanganan Terhadap Susunan Pangan. Di Dalam Haris, R.s dan Karmas, E. 1989. Evaluasi Gizi pada Pengolahan bahan Pangan. Bandung: ITB.
- Lathifa, H. 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.
- Lubis, L.M. 2010. Pelapisan Lilin Lebah Untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Sumatera utara. Medan.
- 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.
- Marpudi ,S.L, LSS Abirami, Pushkala R and N Srividya. *Enhancement of storage life and quality maintenance of papaya fruits using Aloe vera based antimicrobial coating*. Indian Journal of Biotechnology vol 10(2011),83-89.
- 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.

- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. 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.
- Mulyawanti, I., K.T. Dewandaridan Yulianingsih. 2008. Pengaruh Waktu Pembekuan dan Penyimpanan Terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Arumanis beku. *Jurnal Pascapanen*, 5(1) : 51-58.
- Nasution, I. S.,Yusmanizar dan K. Melianda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (*Edible Coating*), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas Comosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4 (2): 21-26.
- Paramitha, Nur R. 2009. Kajian Perubahan Mutu Buah Mangga Gedong Gincu Selama Penyimpanan dan Pematangan Buatan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Paul R. E., Chen C. 2003. *Post Harvest Physiology Handling and Storage of Pineople*, p 253-267 dalam D. D. Bartholomeo, R. E. Paul and K. E. Rohcbach (Eds). *The Pineapple : Botany, Production and Uses*. CABI Publishing UK.
- Pantastico, E.R.B. 1989. Fisiologi Pasca Panen. Terjemahan. Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico, E.B., A.K. Mattoo., dan C.T. Phan. 1986. Peran Etilena dalam Pemasakan, hal 120-135. Dalam E.B Pantastico (Ed.). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. (Terjemahan dari : *Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Sub-Tropical Fruits and Vegetables*, penerjemah : Kamariyani). Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pase, M C. 2010. Pengaruh Pelapisan Edibel Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga Terolah Minimal Yang Disimpan Dalam Kemasan Atmosfer Termodifikasi.Skripsi Departemen Teknik Pertanian : IPB.
- Pracaya, 2005. *Health Secret of Mango*. Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Pratikno, Sosrodiharjo. 1989. Dalam: Faizal A. 1997. *Pengawetan Segar Buah Mangga* [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Purwanto, Y.A., H. Tsuchiya, Y. Kawagoe, S. Oshita, Y. Makino. 2005. *Determination of Chilling Injury in Cucumber Fruits Through Proton NMR Analysis. Proceedings of the Joint Meeting on Environmental Engineering in Agriculture*. ISSN:1880-2087, September 12-15, 2005, Kanazawa, Japan.

- Purwoko, B.S., F.S. Magdalena. 1999. Pengaruh Perlakuan Pasca Panen dan Suhu Simpan Terhadap Daya Simpan dan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica* L.) varietas arumanis. *Bul. Agron.* 27 (1) : 16-24.
- Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura. 2017. Laporan Tahunan Balai Penelitian Buah Tropika. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Ragil Khoirul. 2009. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh (*Sallacca edulis Reinw.*). Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Reynolds T and Dweck AC. 1999. *Aloe vera L. leaf gel: a review update.* *Journal of Ethnopharmacology.* 68 : 3-37.
- Robertsons, L.G., 1993, *Food Packaging Principles and Practice*, Maecel Dekker, Inc. New York.
- Saloko, S. I. W. S. Yasa; B. R. Handayani (1997). "Pemanfaatan produk bijibijian Potensial untuk Pembuatan Biskuit Protein Tinggi pada Wilayah Pertumbuhan di Kabupaten Lombok Barat". *Prosiding Seminar Teknologi pangan.* Halaman 308-325.
- Santoso, B.B, B. S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura.* Indonesia Australia Eastern Universities Project. 187 hal.
- Setyadjit dan Sjaifullah. 1992. Pengaruh Ketebalan Plastik Untuk Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Mangga Arumanis dan Indramayu. *Jurnal Hortikultura.* 2(1):31-42.
- Setyaningsih. D., Apriyanto. A. Dan Sari. M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* Bogor. IPB Press
- Shewfelt. R.L. 1987. *Quality of Minimally Processed Fruits and Vegetables.* *J. Food Qual.* 10:143-156.
- Sothornvit, R., dan J., M. Krochta, 2000, *Water Vapor Permeability and Solubility of Films from Hydrolyzed Whey Protein,* *J. Food Sci.,* 65 (4), 700-703.
- Sunarjono, H. H., 1998. *Prospek Berkebun Buah.* Cetakan ke-2. Penebar Swadaya. Hal 127.
- Syarif dan Halid. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan.* <http://journal.ipb.ac.id/index.php/bultek/article/view/2801/1796> [10 Desember 2017].
- Teknologi Pangan. 2013. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan.* [http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi_Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf). (Diakses 28 Januari 2017).

- Tranggono, Suhardi, Gardjito, Naruki, S., Murdianti, A. dan Sudarmanto. 1990. Petunjuk Laboratorium Praktikum Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Yogyakarta. Gadjah Mada Press.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2007. *Nutrient Database for Standard Reference*. RI
- Valverde JM. 2005. *Novel edible coating based on Aloe vera L. gel to maintain table grape quality and safety*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 53 : 7807-7813.
- Watskin, Henderson HM, Townsend EJ. 1971. *Biochemistry of Food*. Academic Press. Inc. New York 557.
- Widaningrum, Miskiyah, dan Christina, W. 2015. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika*:
- Wills Rhh, Lee TH, graham D, Mcglasso, WB & Hall EG, 1981. *Postharvest*. Kensington Australia. New South Wales University Press Limited.
- Winarno, FG. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta
- Wiratmaja, S. Setyajit dan S. Rujjati. 1994. Penggunaan Atmosfer Termodifikasi (Modified Atmosphere) untuk Penyimpanan Buah Mangga (*Manngifera Indica*) kultivar Arumanis dan Inrdamayu. J. Teknol. Ind. Pert. 4:53-61.
- Yaron A. 1991. *Aloe vera L. chemical and physical properties and stabilization*. Di dalam: Reynolds T dan Dweck AC, editor. *Aloe vera L. leaf gel: a review update*. Journal of Ethnopharmacology. 68 : 3-37.
- Yenrina, R. 2011. Metode Analisis Bahan Pangan. Padang. Universitas Andalas Press.
- Yuliana. 2008. Aplikasi Gel *Aloe Vera* Untuk Pencegahan Browning Enzimatis pada Kentang (*Solanum tuberosum*) *Fresh Cut*. [Skripsi]. Bogor: Insitut Pertanian Bogor.