

DAFTAR PUSTAKA

- Alexandra, Y.S dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilisi* var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. [Skripsi]. Fakultas MIPA. Universitas Tanjungpura. 11-20
- Baker, R.A., 1997. Reassessment of Some Fruit and Vegetable Pectin Levels. *Journal of Food Science*. 62(2): 165-172.
- Braverman, J. B. S. 1963. *Introduction to the Biochemistry of Food*. Elsevier Publishing Company, Amsterdam. 4(4) : 330-336
- Broto W. 2003. *Mangga: Budi Daya, Pascapanen, dan Tata Niaganya*. Jakarta: Agromedia Pustaka. 250 Hal.
- Cahayati, M. 2017. Karakteristik Buah Pepaya Potong Menggunakan *Edible Coating* dari Pektin Kulit Buah Kakao Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Andalas : Padang. 11-15
- Chahyaditha, M. E. 2011. Pembuatan Pektin dari Kulit Buah Kakao dengan Kapasitas Produksi 12.000 ton/tahun. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan. 40-50
- Chaplin, M. 2004. *Pektin*. <http://www.lsbu.ac.uk>. 23 agustus 2018.
- Citramukti, I. 2008, *Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (Hyloce-reus costaricensis), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut)*, [Skripsi]. Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang. 33-40
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta. 20-22
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica* var. *Lemon*). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. 10-13
- Ghasemzadeh, R., A, Karbassi, dan H.B. Ghoddousi. 2008. Application of edible coating for improvement of quality and shelf-life of raisins. *World Applied Science Journal* 3(1): 83-87
- Glicksman, M. 1969. *Gum Technology in The Food Industry*. Academic Press, New York. 4(8): 103-107

- Gontard, N. 1993. (a) Water and Glycerol as Plasticizer Effect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Film. *Journal Food Science* 18(1):5-7.
- Gontard, N., Gulibert, S., dan Cuq, J. L. 1993. (b) Water and Glycerol Plasticizer Effect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of on Edible Wheat Gluten Film *dalam* Dewi I. A. 1997. Aplikasi *Edible Film* dari Pati Aren Sebagai Bahan Pengemas dengan Menentukan Umur Simpan Bumbu Mie Instant Menggunakan Metode Akselerasi. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB, Bogor. 50-53
- Hwa, L., S. Natalia, C. Happy, dan N. Isaini. 2009. Pengaruh *Edible Coating* terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*. ISBN, Bandung. 20-25
- Ketsner, J. J. dan O. Fennema. 1986. Edible Film and Coating: Review. *J. Food Science* 40: 47-59
- Kristanto, D. 2008. Buah Naga, Pembudidayaan di Pot dan di Kebun. Penebar Swadaya. Jakarta. 10-13
- Krochta, M. J., Baldwin dan Carriedo 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Pub. Ca. Inc., Lancaster. PA. 4(2): 379 pages.
- Krochta, J. M. dan McHugh, T. H (b). 1994. Sorbitol vs Glycerol Plastisized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Property Evaluation. *J. Agric Food Chem* 42(4):841-845.
- Lindsay, R. C. 1985. Food Additives *dalam* Fennema, O. R. (ed). Food Chemistry. Merceel Dekker Inc., New York. 365 pages.
- Mollea, C., F. Chiampo, dan R. Conti. 2008. Extraction and Characterisation of Pectin from Cocoa Husk; a Preliminary Study. *Food Chemistry* 107:1353-1356.
- Muchtadi, T.R., dan Sugiyono 2010. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. ALFABETA. Bandung. 40-44
- Pagliaro, M. and M, Rossi. 2008, The Future of Glycerol : New Usage of a Versatile Raw Material, RSC Publishing, Cambridge. 4(3): 108-113
- Pantastico. 1986. *Fisiologi Pasca Panen dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta. 21-25

- Permatasari, C. 1999. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin POD Coklat pada Penyimpanan Buah Tomat Suhu Dingin dan Suhu Kamar. [*Skripsi*]. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. IPB, Bogor. 17-22
- Pratomo. 2008. Superioritas Jambu Biji Dan Buah Naga. <http://www.unika.ac.id/pasca/pmtp/?p=5> (23 agustus 2018)
- Riyadi, H., 2001. *Metode Penilaian Status Gizi Secara Antropometri*. Diklat Kuliah Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga, Fakultas Pertanian. IPB, Bogor. 15-20
- Sari, E., E. Praputri., A. Rahmat., dan A. Oksdiansyah. 2012. Peningkatan Kualitas Pektin Kulit Kakao melalui Metode Ekstraksi dengan Penambahan NaHSO₃. *Prosiding SNTK TOPI 2012*. 20-25
- Spillane, J. J. 1995. *Komoditi Kakao Peranannya Dalam Perekonomian Indonesia*. Kanisius, Yogyakarta. 30-33
- Tranggono dan Sutardi. 1990. Biokimia dan Teknologi Pascapanen. PAU Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta. 18-20
- Utami, R. 2014. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Kakao Dengan Pelarut Ammonium Oksalat. [*Skripsi*]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh. 13-17
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia, Jakarta. 20-25
- Winarno, F. G. dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta. 30-35
- Winarsih, S. 2007. *Mengenal dan Mem-budidayakan Buah Naga*, CV Aneka Ilmu. Semarang. 21-27
- Wong, D. W. S., S. J. Tilin., J. S, Hudson., and A. E Pavlath. 1994. Gas exchange in cut apples with bilayer coatings. *J. Agricultural Food Chemistry* 42(10):2278-2285.
- Yusmarlela. 2009. Studi Pemanfaatan Plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu. [*Tesis*]. Pascasarjana Universitas Sumatera Utara, Medan. 25-31