

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustine, Riska. 2016. *Aplikasi Aminoethoxyvinylglycine (Avg), Plastic Wrapping dan Suhu Simpan untuk Meningkatkan Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah Jambu Biji 'Crystal'* [Skripsi]. Lampung (ID): Universitas Lampung.
- Akbar, Fauzi, Zulisma Anita dan Hamidah Harahap. 2013. *Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya*. Medan: Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Teknik Kimia*. 2 (2).
- Angraeni, Wati. 2008. *Penggunaan Bahan Pelapis dan Plastik Kemasan untuk Meningkatkan Daya Simpan Buah Manggis (Garcinia mangostana L.)* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Arifin. 2005. *Kandungan Gizi pada Ubi Kayu*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-ilmu Peternakan*. IX (2): 90-110.
- Arisma. 2017. *Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Talas (Colocasia esculenta L. Schott)* [Skripsi]. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Asgar, Ali. 2017. *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Brokoli (Brassica oleracea var. Royal G)*. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. *Journal Hort*. 27 (1): 127-136.
- Azimar, Rachmad. 2017. *Studi edible Coating Buah Semangka (Citrullus lanatus) Terolah Minimal* [Skripsi]. Padang (ID): Universitas Andalas.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. *Produksi Tanaman Buah-buahan Semangka (Ton)*. <https://www.bps.go.id/site/resultTab>. Diakses pada tanggal 15 September 2018 pukul 19.17 WIB di Padang.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori (SNI 01-2346-2006)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Semangka (SNI 7420:2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R. dan J. Bay. 2012. *Edible Coating and Fil Improve Food Quality Second Edition*. London: CRC Press.
- Coniwanti, Pamilia. 2014. *Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Karakteristik Edible Film dari Tepung Aren*. *Jurnal Teknik Kimia*. 20 (2).
- Coursey, D.G. 1974. *Cassava as Food; Toxicity and Technology. Proceedings of an Interdisciplinary Workshop*. London. 27-36.
- Darmajana, Doddy Andy, Nok Afifah, Enny Solihah dan Novita Indriyanti. 2017. *Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin*. *Agritech*. 37 (3): 280-287.

- Dehya, M. 2015. *Aplikasi Edible Coating Pati Singkong untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal* [Skripsi]. Bogor (ID): IPB.
- Dong, X., R.E. Wrolstad dan D. Sugar. 2000. *Extending Shelf Life of Fresh-cut Pears. Journal of Food Science*. 65 (1): 182-186.
- Galiotta, Di Gioia, Guilbert dan Cuq. 1998. *Mechanical and Thermomechanical Properties of Film Base On Whey Proteins as Affects by Plasticizer and Crosslinking Agents. Journal of Dairy Science*. 81: 3123-3130.
- Garnida, Yudi. 2007. *Memperpanjang Umur Simpan Buah Durian Terol Minimal dengan Formulasi Bahan Edible Coating pada Suhu Beku*. Universitas Pasundan: Fakultas Teknik. *Infomatek*. 9 (2):121-138.
- Gennadios, S dan Walter CL. 1990. *Edible Film and Coating from Wheat and Corn Protein. Food Technology*. 44 (10): 63.
- Gontard, N. 1993. *Edible Wheat Film: Influence of the Main Process Variables on Film Properties of An Edible Wheat Gluten Film. Journal of Food Science*. 58 (1).
- Handayani, Karlina, Sugiarti dan Cakrawati. 2018. *Application of Edible Coating from Cassava Peel-Bay Leaf on Avocado. Journal of Physics: Conference Series*. 1013 012168.
- Hidayat, Cecep. 2009. *Peluang Penggunaan Kulit Singkong sebagai Pakan Unggas*. Bogor: Balai Penelitian Ternak. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*. 655-665.
- Imdad, Heri Purwanto dan Abjad Asih Nawangsih. 1999. *Menyimpanan Bahan Pangan*. Jakarta: Swadaya.
- Kamal, Netty. 2010. *Pengaruh Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter pada Larutan Sukrosa. Jurnal Teknologi*. 1: 78-84.
- Kementrian Pertanian. 2014. *Panduan Pascapanen Semangka*. Jakarta: Direktorat Budidaya dan Pascapanen Buah.
- Kementrian Pertanian. 2017. *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2017*. Jakarta: Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian.
- Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality. Technomic Publishing Co. Inc., USA*.
- Latifah. 2009. *Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (Fresh-Cut Apple)* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Lin, Daniel dan Yanyun Zhao. 2007. *Innovations in the Development and Application of Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 6: 60-75.
- Manoi, Feri. 2006. *Pengaruh Konsentrasi Karboksil Metil Selulosa (CMC) Terhadap Mutu Sirup Jambu Mete (Anacardium occidentale L)*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. *Bul. Littro*. XVII (2): 72-78.

- Mastuti, Endang, Amanda Ayu K dan Purwanti. 2013. *Hidrolisa Pati Kulit Singkong (Variabel Ratio Bahan dan Konsentrasi Asam)*. Universitas Sebelas Maret: Fakultas Teknik. *Ekuilibrium*. 12 (1): 5-10.
- Rochman, Agung. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin* [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Rodriguez, Maris. 2006. *Mete Juan I Combined Effect of Plastizers and Surfacta on the Physical Properties of Starch Based Edible Film*. *Journal of Food Research International*.
- Rolle, Rosa S. dan Grady W. Chism. 1987. *Physiological Consequences of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. The Ohio State University. *Journal of Food Quality*. 10: 157-177.
- Rukhana, Ilham Siti. 2017. *Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (Capsicum annum L)* [Skripsi]. Malang (ID): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Rustan, Idha Reskia. 2013. *Studi Isolasi dan Identifikasi Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Cabai Rawit (Capsicum Frutescens L.)* [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Hasanuddin.
- Santoso, Budi, Daniel Saputra dan Rindit Pambayun. 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian*. Palembang: Universitas Sriwijaya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XV (3): 239-244.
- Setiadi, Dedi. 2002. *Pengaruh Konsentrasi Karboksimetil Selulosa Terhadap Mutu Sari Buah Jambu Biji*. Puslitbang Bioteknologi dan Pemulihan Tanaman Hutan. *Ilmu Pertanian*. 9 (1): 29-36.
- Syafutri, Merynda Indriyani, Filli Pratama dan Daniel Saputra. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera indica L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Palembang: Universitas Sriwijaya. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XVII (1).
- Shewfelt, Robert L. 1987. *Quality of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. Georgia University: Department of Food Science and Technology. *Journal of Food Quality*. 10: 143-156.
- Sukriadi, Mappiratu dan Nurhaeni. 2013. *Penggunaan Maltodektrin untuk Meningkatkan Masa Simpan Likopen Buah Semangka (Citrullus Vulgaris Schard)*. Palu: Universitas Tadulako. *Jurnal Natural Science*. 2 (1): 35-45.
- Sumiasih, Inanpi Hidayati, Linda Octaviani, Dessy Indah Lestari, dan Endah Ratna Yunita. 2016. *Studi Perubahan Kualitas Pascapanen Buah Belimbing dengan Beberapa Pengemasan dan Suhu Simpan*. Jakarta: Universitas Trilogi. *Agrin*. 20 (2): 115-124.
- Suslow, Trevor V. 2005. *Watermelon*. California University: Department of Plant Sciences.



- Turyoni, D. 2005. *Pembuatan Dodol Tape Kulit Singkong (Cassava)*. Semarang: Teknologi Jasa dan Produksi Universitas Negeri Semarang.
- Usni, Azhar, Terip Karo-karo dan Era Yusraini. 2016. *Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar*. Medan: Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4 (3): 293-303.
- Zulkarnain. 2017. *Budidaya Buah-buahan Tropis*. Yogyakarta: Deepublish.

