

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U., Darmawati, E. dan Refilia, N.R. 2014. Kajian Metode Pelilinan terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) SemiCutting dalam Penyimpanan Dingin. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. Vol 19 (2) :104-110.
- Aminah, St N dan Supraptini. 2003. Jamur pada Buah-buahan, Sayuran, Kaki Lalat dan Lingkungan di Pasar Tradisional dan Swalayan. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol 2 (3) : 299-305.
- Anggarini, D., Hidayat, N. dan Mulyadi, A.F. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Vol 5 (1) : 1-8.
- Antarlina, S. S. 2009. Karakterisasi Sifat Fisik dan Kimia Buah-buahan Lokal Kalimantan. Buletin Plasma Nutrafah, Vol 15: 86-90.
- AOAC. 1984. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- Astawan, M. 2009. *Antioksidan Tingkatkan Pamor Bengkulu*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. *Transpiration, Water Stress, and Gas Exchange*. Di dalam: Weichmann, J. (Ed), *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcell Dekker, Inc., New York, p. 113-170.
- Bhatia, S.C. 2016. *Food Biotechnology*. New Delhi : Woodhead Publishing India Ltd.
- Buta, G. J., Moline, H. E., Spaulding, D. W., & Wang, C. Y. 1999. *Extending Storage Life of Fresh-Cut Apples Using Natural Products and their Derivatives*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 47 : 1-6.
- Caballero, C. 2003. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition*. Baltimore (US): Academic Press.
- Chattopadhyay, S. 2000. *Compatibility Studies on Solution of Polymer Blends by Viscometric and Phase Separation Technique*. Journal of Applied Polymer Science. 77 (4) : 880-889.
- Dhyan, S. C., Sumarlan S.H. dan Susilo, B. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis 2 (1) : 79-90.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhartara Karya Aksara. Jakarta.
- Djaenudin, G. 2008. Uji Daya Hambat Ekstrak Etanol Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *rubrum*) dan Jahe Putih (*Zingiber officinale* var. *amarum*)

terhadap *Trichophyton mentagrophytes* dan *Cryptococcus neoformans*. Balai Besar Penelitian Veteriner Bogor. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.

- Donhowe, I.G. and Fennema, O.R. 1994. *Edible Films and Coatings : Characteristics, Formation, Definitions and Testing Methods*. Di dalam Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Techtomic Publishing Company Inc. Lancaster Pennsylvania, p : 1-24.
- Doportto, M.C., Mugridge, A., Garcia, M.A. and Vina, S.Z. 2011. *Pachyrhizus ahipa (Wedd.) Parodi roots and flour: Biochemical and functional characteristics*. Food Chem. (126) pp:1670 – 1678.
- Efendi, H.M. 2001. Modifikasi dan Penggunaan Pemplastis Turunan Asam Oleat pada Matriks Klorida. Tesis. Universitas Sumatera Utara.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. IPB.
- Farikha, I. 2013. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan. Jurnal Teknosains Pangan. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Vol 2 (1) : 30-38.
- Garcia, N.L., Ribbon, L., Dufresne, A., Aranguren, M. and Goyanes, S. 2011. *Effect of Glycerol on The Morphology of Nanocomposite Made from Thermoplastic Starch and Starch Nanocrystals*. Carbohydrate Polymers 84 (1) : 203-210.
- Gennadios, A. and Weller, C.L. 1990. *Edible Films and Coatings from Wheat and Corn Proteins*. Food Tecnology. 44 (10) : 63-69
- Gontard, N., Guilbert, S. and Cug, J.L. 1993. *Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film*. J. Food Science. Vol 58 (1) : 206-211.
- Hapsoh, Y.H. dan Elisa, J. 2010. Budidaya dan Teknologi Pasca Panen Jahe. Medan. USU Press.
- Hasbullah. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri Kecil Sumatera Barat. Dewan Ilmu Pengetahuan. Teknologi dan Industri Sumatera Barat.
- Hermani dan Christina, W. 2002. Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya dalam Bidang Kesehatan. Status Teknologi Hasil Penelitian Jahe. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor : 125-137.
- Hwa, L., Natalia, S., Happy, C dan Isnain, N. 2009. Pengaruh *Edible Coating* terhadap Berat Apel Potongan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.

- Istianingsih, T. dan Efendi, D. 2013. Pengaruh Umur Panen dan Suhu Simpan terhadap Umur Simpan Buah Naga Super Red (*Hylocereus costaricensis*). Jurnal Hortikultura Indonesia. Vol 4 (1) : 54-61.
- Jeong, H.L., Jin, W. J., Kwang, D.M., and Kee, J.P. 2008. *Effect of anti-Browning Agents on Polyphenoloxidase Activity and Total Phenolics as Related to Browning of Fresh-Cut 'fuji' Apple*. ASEAN Food Journal. 15 (1) : 79-87.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Buah Terung Belanda (*Cyphomandra betacea*). Jurnal Hortikultura Indonesia. Vol 2 (1) :14-20.
- Kale, P.R., Karuniawan, A and Pawelzik, E. 2007. *Alternative Utilization of Storage Roots Flour of Yam Bean P. erosus in Wheat Flour-based Food Products (bread)*. Proceeding from mini workshop of South East Asia, Germany (SEAG) Alumni network on utilization and conservation of natural resources for sustainable development. May 3 – 5, 2007. Didalam Ayeh, E.S. 2013. *Development and Quality Characteristics of Yam Bean (Pachyrhizus erosus) Flour and Its Performance in Bread*. [Dissertation]. Kwame Nkrumah University of Science and Technology. Kumasi. 101 Page.
- Krochta, J.M. 1994. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films*. Advances in Food Engineering. CRC Press, Boca Raton, F.L.: 517-538.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A and Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Di dalam : Amin, H. 2008. Kajian Pembuatan *Edible Film* Komposit dari Karagenan sebagai Pengemas Bumbu Mie Instant Rebus. Agriplus Vol 18(1) : 0123-0854.
- Latifah. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*) terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Apple Fresh-Cut*). Skripsi. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. 1-74.
- Leceta, I., Guerrero,P., Ibarburu., Duenas, M.T. and Caba, D.L.K. 2013. *Characterization and Antimicrobial Analysis of Chitosan-Based Films*. J Food Eng. 116 : 889-899.
- Mahreni dan Suhenry, S. 2011. Kinetika Pertumbuhan Sel *Saccharomyces cerevisiae* dalam Media Tepung Kulit Pisang. Yogyakarta.
- Maizura, M., Fazilah, M.H., Norziah and Karim, A.A. 2007. *Antibacterial Activity and Mechanical Properties of Partially Hydrolyzed Sago Starch-Alginate Based Edible Film Containing Lemongrass Oil*. J. Food Sci. 72 (6) : 324-330.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola, L*) (Skripsi). Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor Institut Pertanian Bogor.

- Marshall, M.R., Jeongmok, K. and Cheng, I.W. 2000. *Enzymatic Browning in Fruits, Vegetables and Seafoods*. Florida. Food Science and Human Nutrition Departement University of Florida.
- Mellidou, I., Buts, K., Hatoum, D., Ho, Q. T., Johnston, J. W., Watkins, C. B., Schaffer, R. J., Gapper, N. E., Giovannoni, J. J., Rudell, D. R., Hertog, M. L. A. T. M., and Nicolai, B. M. 2014. *Transcriptomic Events Associated With Internal Browning of Apple During Postharvest Storage*. BMC Plant Biology. 14. 328.
- Melo, E., de A., Krieger, N and Stamford, T.L.M. 2003. *Physicochemical Properties of Yam Bean (*Pachyrhizus erosus*. L. Urban) Starch*. Starch 46, 245-247.
- Miskiyah, Christina, W. dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. Jurnal Litbang Pertanian. Vol 31 (3) : 85-93.
- Muchtadi, D. 1992. *Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan*. IPB. Bogor.
- Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coatings and Film Based on Polysaccharides*. Di dalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. (Eds), *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company Inc. Lancaster. Pennsylvania, p : 305-335.
- Noman, A.S.M., Hogue, M.A., Haque, M.M., Pervin, F. and Karima, M.R. 2007. *Nutritional and anti-nutritional components in *Pachyrhizus erosus* L. tuber*. J. Food Chemistry 102 : issue 4.
- Paul, R. E., dan Chen, C. 2003. *Postharvest Physiology, Handling and Storage of Pineapple*. Hal 253-267.
- Perera, C.O. 2007. *Minimal Processing of Fruits and Vegetables*. Di dalam: Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 137-150.
- Perez-Gago, M.B., Serra, M., Alonso, M., Mateos, M., dan Del-Rio, M.A. 2003. *Effect of Solid Content and Lipid Content of Whey Protein Isolate-Beeswax Edible Coatings on Color Change of Fresh-cut Apples*. J Food Sci 68 : 1286-2191.
- Rahayu. 2014. *Manfaat Bengkuang*. Penebar Swadaya. PT Mirota Indah Indonesia. Jakarta.
- Rahayu, M.D., Widodo, W.D. dan Suketi, K. 2014. Penentuan Waktu Panen Pisang Raja Bulu Berdasarkan Evaluasi Buah Beberapa Umur Petik. J. Hort. Indonesia. 5 (2) : 65-72.
- Rahmawati, I.S., Hastuti, E.D. dan Darmanti, S. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl<sub>2</sub>) Dalam Lama Penyimpanan

terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Buletin Anatomi dan Fisiologi (19) 1, Maret 2011.

Retnosari, A.A. dan Shovitri, M. 2013. Kemampuan Isolat *Bacillus* sp. dalam Mendegradasi Limbah Tangki Septik. Jurnal Sains dan Seni POMITS Vol 2 (1) : 7-11.

Rukmana, R. dan Yudirachman, H. 2014. Kiat Sukses Budidaya Bengkoang. Tanaman Multi Manfaat. Lily Publisher. Yogyakarta.

Sa'adah dan Estiasih, T. 2015. Karakteristik Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil Di Kota Batu : Kajian Pustaka. Universitas Brawijaya Malang. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 (2) : 374-380.

Sabarisman, I., Suyatma, N.E., Ahmad, U. dan Taqi, F.M. 2015. Aplikasi *Nanocoating* Berbasis Pektin dan Nanopartikel ZnO Untuk Mempertahankan Kesegaran Salak Pondoh. Jurnal Mutu Pangan. Vol.2 (1) : 50-56.

Santoso, B., Daniel, S. dan Rindit, P. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemasan Primer Lempok Durian. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol 15 (3) : 239-244.

Sari, K. 2013. Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe-jahean (*Zingiberaceae*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. Jurnal Biologi Universitas Andalas. 2 (1) : 20-24.

Slavin, M., Kenworthy, W. and Yu, L. 2011. *A Single Extraction and HPLC-UVELSD. Procedure for Quantification of Phytosterols, Tocopherols and Lutien*. Institute of Food Technologist Meeting, June 11-14, New Orleans. Didalam Ayeh, E.S. 2013. *Development and Quality Characteristics of Yam Bean (Pachyrhizus erosus) Flour and Its Performance in Bread*. [Dissertation]. Kwame Nkrumah University of Science and Technology. Kumasi. 101 Page.

Sorensen, M. 1996. *Yam bean (Pachyrhizus DC.). Promoting the Conservation and Use of Underutilized and Neglected Crops*. 2. Institute of Plant Genetics and Crop plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resource Institute. Rome. Didalam Ayeh, E.S. 2013. *Development and Quality Characteristics of Yam Bean (Pachyrhizus erosus) Flour and Its Performance in Bread*. [Dissertation]. Kwame Nkrumah University of Science and Technology. Kumasi. 101 Page.

Syarief, R., Sentausa, S dan Isyana, S. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.

Tim Bina Karya Tani. 2008. Budidaya Tanaman Jahe. Yrama Widya. Bandung.

Titiek, P. dan Nami, L. 2009. Analisis Senyawa Kimia pada Tiga Jenis Jahe dan Penggunaannya untuk Keperluan Industri. Jurnal Riset Teknologi Industri. Vol. 3. No. 6 : 32-38.

- Widiastutik, N. dan Alami, N.H. 2014. Isolasi dan Identifikasi *Yeast* dari Rhizosfer *Rhizopora mucronata* . Wonorejo. Jurnal Sains dan Seni Pomits. Vol 3 (1) :
- Wiley and Blackwell. 2012. *Food Biochemistry and Food Processing 2nd Edition. Biochemistry of Fruit Processing*. 554-568.
- Williams, C.N., Uzo, J.O dan Peregrine, W.T.H. 1993. Produksi Sayuran Di Daerah Tropika. UGM Press. Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Wypych, G. 2012. *Handbook of Polymers*. Chem Tec Publishing.
- Yulianti dan Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Vol 31 (2) : 131-136
- Zakaria. 2000. Pengaruh Konsumsi Jabe (*Zingiber officinale* Roscoe) terhadap Kadar Malonaldehid dan Vitamin E Plasma pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak. IPB. Bogor. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol 11. No 1.
- Zhong, Z., Zheng, S., Yang, K. and Guo, Q. 1998. *Miscibility, Phase Behavior and Mechanical Properties of Ternary Blends of Poly (Vinyl Chloride/Polystyrene/Chlorinated Polyethylene-Graft-Polystyrene*. Journal of Applied Polymer Science. 69 (5) : 995-1003.

