

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, U. 2013. Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Anggareni, Andi. 2012. *Uji Kualitatif Kandungan Pektin Pada Buah*. <http://http://andianggarenianggi.blogspot.com/2012/09/uji-kualitatif-kandungan-pektin-pada-buah> (diakses 28 Februari 2014).
- Anonim. 2012. permintaan sayuran. <http://balitsa.com>. Akses 27 Juni 2015.
- Anonim. 2014. Batang belimbing wuluh. <http://belimbing.com>. Akses 10 September 2014.
- Anugerah Huse M. 2012. Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty. Teknologi Industri Pertanian, FTP. Universitas Brawijaya. 2012.
- AOAC International. 2000. Official Methods of Analysis of AOAC International, Gaithersburg, USA.
- Arga Safitri A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. [Skripsi]. Makasar (Indonesia). Universitas Hasanuddin Makasar; 2012.
- Bari, L., P. Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, dan M.I. Hossain. 2006. Nutritional Analysis of Local Varieties of Papaya (*Carica papaya* L.) at Different Maturation Stages. Pakistan J. Biol. Sci. 9:137- 140.
- Dewi. 2013. PEGARUH TINGKAT KEMATANGAN SAAT PANEN DAN SUHU PENYIMPANAN (Pasca Panen). <http://deedeewii.blogspot.com/2013/09/pegaruh-tingkat-kematangan-saat-panen.html>. diakses pada 10 Juni 2015.
- Direktorat Jendral Hortikultura. 2012. www.hortikultura.deptan.go.id. Upaya Pengembangan Kawasan Buah Unggulan Tropika untuk Ekspor. [terhubung berkala] <http://www.deptan.go.id>. [2 Mei 2015].
- El Ghaouth. 1992. Konsentrasi Kitosan untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Tomat. Gramedia. Jakarta.

- Ririn Ernawati, Ir. H. Nafi Ananda Utama, Riska Sukmawati, Fatia Mahdi Ibnu, Faqih Nur Hidayat, M.S.2015. EKSTRAK BELIMBING WULUH: ANTIMIKROBA PADA *EDIBLE COATING* MURAH DAN SEHAT. PKM (tidak dipublikasikan).
- Faradisa, M. 2008. Uji Efektifitas Antimikroba Senyawa Saponin Dari BatangTanaman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi Linn*). Skripsi Jurusan Kimia UIN Malang. Malang.
- Ganiswarna, S. 1995, *Farmakologi dan Terapi*, Ed. Ke-4. Penerbit UI, Jakarta.
- Goosen, M.F.A. 1997. *Application of Chitin and Kitosan*. TechnomicPub.Co.,Inc., Lancaster.
- Guether, E. 1987. *Minyak Atsiri*. Jilid I. Terjemahan Ketaren S. Jakarta: Universitas Jakarta
- Gusti I Ayu Istri Praminingrat Aryadi. 2014. PENGARUH EKSTRAK DAUN MENGGUDU (*Morinda citrifolia L.*) TERHADAP PERTUMBUHAN *Staphylococcus aureus* SEBAGAI PENYEBAB ABSES PERIODONTAL SECARA *IN VITRO*. Skripsi Jurusan Kedokteran Gigi. Universitas Mahasaraswati Denpasar. Denpasar.
- Helyes, L. Z dan A. Lugasi. 2006. Tomato Fruit Quality and Content Depend on Stage of Maturity. Hort Science. 41:1400-1401.
- Hobson, G.E. and Grierson, D. 1993. Tomato. In Burg, S.P. (Ed.). Postharvest Physiology and Hypobaric Storage of Fresh Produce. CABI Publishing. USA.
- Hofman PJ, Smith LG, Joyce DC, dan Johnson GI.1997. Bagging of Mango (*Mangifera indica* cv Keitt) Fruit Influence Fruit Quality and Mineral Composition. Postharvest Biol. And Technol. 12 :285-292.
- Jerry A. Bartz, Steven A. Sargent, and Michael Mahovic. 2013. Guide to Identifying and Controlling Postharvest Tomato Diseases in Florida. <http://edus.ifas.ufl.edu>. Diakses pada 14 Mei 2016.
- Jiang, dan Tsang, G. 2005. *Lycopene in Tomatoes and Prostate Cancer*. <http://www.healthcastle.com>. Akses 15 Mei 2014.
- Kader A A. 1985. *Modified atmospheres and Low-pressure Syestems during Transport and Storage p 58-64*. In : A. A. Kader (ed.). postharvesttechnology of horticultural crops. Univ. Calif., Oakland, Calif.

- Kays, S. 1991. *Postharvest physiology of perishable plant product*. New York. AVI Book.
- Kartosapoetro, AG. 1994. *Tehnologi Penanganan Pasca Panen*. Rineka Cipta, Jakarta
- Knorr, D., 1984, *Dye Binding Properties of Chitin and Kitosan*, *J. Food Sci.*, New York.
- Kismaryanti, A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (Lycopersicon esculentum)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Krochta. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*.; CRC Press; New York. 1994.
- Lathifa H. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat. (Skripsi). Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; 2013.
- Latifah, Tita S. 2000. Skripsi : Pengaruh Umur Panen dan Periode Simpan Terhadap Kualitas Buah Jeruk Besar (*Citrus grandis* L. Osbeck). Jurusan Budi Daya Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lestari. 2008. *Edible Coating*. Kanisius. Yogyakarta.
- Litbangkes, 2001, *Inventaris Tanaman Obat Indonesia Edisi ke1 Jilid 1*. Depkes RI. Jakarta.
- Marlina L., Y. Aris Purwanto, Usman Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian* Vol. 28 (1).
- Matto, A. K., T. Murata, Er. B. Pantastico, K. Chachin, K. Ogata dan C. T Phan. 1989. Perubahan-perubahan kimiawi selama pematangan dan penuaan, p. 160-197. Dalam Er. B. Pantastico (Ed.). *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan dari *Postharvest Physiology, Handling and Utilization Tropical and Sub-tropical Fruits and Vegetables*. Diterjemahkan oleh Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mikasari, Wilda. 2004. *Kajian Penyimpanan dan Pematangan Buah Pisang Raja (Musa paradisiacavar Sapientum L.) dengan Metode Pentahapan Suhu*. Tesis. Pasca Sarjana. Bogor.

- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pascapanen Sayuran dan Buah-buahan [Petunjuk Praktikum]. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Muchtadi, T. R., Sugiono, dan F. Ayustaningwarno. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mukhlisoh W. Pengaruh Ekstrak Tunggal dan Gabungan Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn*) terhadap Efektivitas Antibakteri secara In Vitro. [Skripsi]. Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; 2010.
- Ni Putu Iga Savitri. 2014. EFEKTIVITAS ANTIBAKTERI EKSTRAK DAUN BELIMBING WULUH (*Averrhoa bilimbi L*) TERHADAP BAKTERI MIX SALURAN AKAR GIGI. Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Mahasaraswati Denpasar. [Skripsi]. Denpasar.
- Novita, M.; Satriana, M.; Syarifah R.; Etria, H. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap
- Pantastico, E. B., A.K. Mattoo dan C.T.Phan. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Pantastico R. B. 1993. Fisiologi Pascapanen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan Kamariyani. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol. 6 No. 1 (April 2015) 1-6
- Robert, G.A.F. 1992. *Chitin Chemistry*. The Macmillan Press Ltd., London.
- Sa'adah L. 2010. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Tanin Dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*) . [Skripsi]. Makasar (Indonesia). Universitas Islam Negeri (Uin) Maulana Malik Ibrahim Malang; 2010.
- Santoso B.B dan B.S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia University Project, Universitas Mataram. Mataram.
- Seminar et al 2006. Uji Dan Aplikasi Komputasi Paralel Pada Jaringan Syaraf Probabilistik (PNN) Untuk Proses Klasifikasi Mutu Tomat. *Jurnal Teknologi*. Edisi No. 1. Tahun XX, Maret 2006, 34-45.
- Simpson, B.K. 1997. *Utilization of Kitosan for Preservation of Raw Shrimph*. *Food Biotechnology II*. 25-44.

- Suseno, S.H. 2006. *Kitosan Pengawet Alami Alternatif Pengganti Formalin* dalam Semiloka & Temu Bisnis : Teknologi untuk Peningkatan Daya Saing Wilayah Menuju Kehidupan yang Lebih Baik. Jeparatech Expo 11 – 15 April 2006, Jepara.
- Sholeha S.F., Dedy Wirawan Soedibyo., Sutarsi. 2015. Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Buah Tomat (*Lycopersium esculentum* Mill) Menggunakan Pengolahan Citra. *Berkala Ilmiah PERTANIAN. Volume 1, Nomor 1, November 2015, hal 1-6.*
- Swastawati, et al. (2008). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang menjadi Edible Coating Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. Jurusan Perikanan Universitas Diponegoro. 04 (04), 101-106
- Ummah MK. 2010. Ekstraksi dan Pengujian Aktivitas Antibakteri Senyawa Tanin pada Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi Linn*). [Skripsi]. Malang (Indonesia): Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim; 2010.
- Wardaniati, R.A dan Setyaningsih, S, 2009. Pembuatan Kitosan dari Kulit Udang dan Aplikasinya untuk Pengawetan Bakso. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Undip. Semarang. Diakses dari http://eprints.undip.ac.id/1718/1/mkalah_penelitian_fix.pdf pada tanggal 10 Juli 2015.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh Penambahan Benzilalena pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji “Crystal”. *Jurnal Agrotek Tropika* Vol. 1: 55-60.
- Wijayakusuma, H., Dalimarta, S., 2006, *Ramuan Tradisional Untuk Pengobatan Darah Tinggi*, 45-46, Jakarta, Penebar Swadaya.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno FG. 2002. Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura. Penerbit M-Brio Press. Bogor.
- Wills R, McGlasson B, Graham D, dan Joyce D. 2007. *Postharvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals*. 4th ed. UNSW Press.
- Willes, J. V. (2000). *Water Vapor Transmission Rates of Kitosan Film*. *Journal of Food Science*. vol 60, no 7.
- Zulkarnain, H. 2010. Dasar-dasar Hortikultura. Bumi Aksara. Jakarta. 336 hal