

DAFTAR PUSTAKA

- Andres, Y. 2007. Antibacterial Effects of Chitosan Powder: Mechanisms of Action. *Environ Technol.* 28 (12) : 1357-1363.
- Anonim. 2006. Chitosan. <http://www.antara.co.id>. Diakses pada 4 Maret 2015.
- 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. *Pakistcxcn J. Biol. Sci.* 9:137- 140.
- Ben-Yehoshua, S. 1987. Transpiration, Water Stress and Gas Exchange in J. Weichmann (Ed). *Postharvest Physiology of Vegetables*. Marcel Dekker, Inc. New York. 113-170 p.
- Beuchat, L.R. 1998. *Surface Decontamination of Fruits and Vegetables Eaten Raw*. WHO. Switzerland.
- Budi, G. 2010. Perkembangan Trend Pemasaran Sayuran Di Indonesia. http://www.bps.go.id/tab_sub/view.phptabel=1&daftar=1&id_subyek=55¬ab=20. Diakses pada 11 Februari 2015
- Depkes RI. 1981. Kandungan Gizi pada Buah Tomat. Jakarta. *Materia Medika Indonesia*. Hal 194-197
- Elin, T., Dewid, A., Abdullah. 2013. Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Kepiting sebagai Bahan Pengawet Buah Duku dengan Variasi Lama Pengawetan. 2(19) : 17-26.
- El-Ghaouth A, R.Ponnampalan, F.Castaigne, and J.Arul. 1992. Chitosan coating to extend storage life of tomatoes. *Journal HortScience.* (a) 27 : 1016-1018.
- El-Ghaouth A, R.Ponnampalan, F.Castaigne, and J.Arul. 1992. Antifugal activity of chitosan on two postharvest pathogens of strawberry fruits. *Jurnal Amer Phyto. Soc.* (b) 82(4) : 398-402.

- Franschina, I.B., Snelgar, W., Lay-Yee, M., Watkins, C.B., Bowen, J.H., 1998. Expression of heat shock proteins in apple fruit in the field. *Aust. J. Plant Physiol.* 25, 155–163.
- Goosen, M.F.A. 1997. *Application of Chitin and Chitosan*. Technomic Pub.Co.,Inc., Lancaster
- Hafdani, F.N. dan N. Sadeghinia. 2011. A review on application of chitosan as a natural antimicrobial. *World Academy of Science, Engineering and Technology* 74 2011. Hal 257.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Pati Tapioka. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*. 3(2) : 99-106
- Hawab H.M. 2005. Toksisitas dan kendala penggunaan kitin dan kitosan pada bahan makanan dan makanan. *Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan Bogor 16 Maret 2006*. Hlm 65-73.
- Helander, I.M., E.L. Numiaho, R. Ahvenainen, J. Rohoades, and S. Roller. 2001. Chitosan disrupts the barrier properties of the outer membrane of Gram negative bacteria. *International J. of Food Microbiol.* 71: 235-244.
- Helyes, L. Z dan A. Lugasi. 2006. Tomato Fruit Quality and Content Depend on Stage of Maturity. *Hort Science*. 41 : 1400-1401.
- Herista, M.I.S. 2010. Aplikasi Kitosan pada Buah Pisang (*Musa paradica* L.) cv. ‘Muli’ dalam Kemasan Aktif pada Berbagai Volume Kemasan Untuk Memperpanjang Masa Simpan dan Mempertahankan Mutu Buah. *Skripsi. UNILA. Bandar Lampung*. 33 Hlm.
- Heru, C., Marcellnus, C., Nur, R. 2012. Pengaruh *Coating Alginate – Chitosan* terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Buah melon Kupasan. 1(1) : 125-178.
- 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.
- Irwan, Pirman, dan Haris. 2009. Karakterisasi Fisiokimia dan Fungsional Khitosan yang Diperoleh dari Limbah Cangkang Udang Windu

- (*Penaeus monodon*). SNTKI: Makassar: Politeknik Negeri Ujung Pandang ; hlm.1-4
- Juniasih, I.A.K. 1997. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Retensi Vitamin C, Total Asam dan pH Buah Stroberi. Program Studi Teknologi Pertanian. Universitas Udayana. Denpasar. Skripsi S-1.
- Kader, A.A. (1992). Postharvest Technology of Horticultural Crops. University of California, California.
- Kim, IY. 2008. Chitosan and Its Derivatives for Tissue Engineerin Applications. *Biotechnology Advances*. 26 : hlm.1-21.
- Kittur, F.S., K. R. Kumar., dan R.N Tharanathan. 1998. Functional Packaging Properties of Chitosan Films. *Z. Lebesm Unters Forsch A*. 206 : 44-47.
- Kramer, A and Twigg, B.A. 1984. Quality Control for The Food Industry. AVI Publishing Co. Westport. Connecticut.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coating and Film to Improve food Quality. Technomic Publ. Co. Inc. Pennsylvania, USA. 51 (2) : 61-74
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, dan M. O. N. Carriedo. 2002. Edible Coating and Films to Improve food Quality. CRC Press. United States of America. 379 p
- Leni M, Y.A. Purwanto, dan U. Ahmad. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*. 28 (1) : 65-72
- Leonotis, A. 2012. Mikologi Mucor, Rhizopus. <http://amybiologi.blogspot.com/2012/03/mikologimucorrhizopus.html>. Diakses pada 30 Maret 2015.
- Miskiyah. Winarti, C dan Broto, W. 2010. Kontaminasi Mikotoksin Pada Buah Segar dan Produk Olahannya serta Penanggulangannya. *Jurnal Litbang Pertanian*. Hlm. 79-85.

- Muchtadi, D. 1992. Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buaha. Petunjuk Laboratorium Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor
- Muhammad Luthfi, H. 2013. Zygomycotadan peranannya. <http://zonabiokita.blogspot.com/2013/06/mengenal-divisi-zygomycotina-dan.html>. Diakses pada 21 Februari 2015.
- Moneruzzaman, K.M., A.B.M.S. Hossain, W. Sani, M. Saifuddin, M. Alinazi (2009) Effect of harvesting and storage conditions on the post harvest quality of tomato (*Lycopersicon esculentum Mill*) cv. Roma VF Australian J. Crop Sci. Southern Cross J. 3 : 113-121
- Morhsed, A., Bashir, A., Khan, M.H. dan Alam, M.K., 2011. Antibacterial Activity of Shrimp Chitosan Against some Local Food Spoilagebacteria and Food Borne Pathogens. (Received 23 January 2011; Accepted 14 April 2011). Bangladesh Journal Microbiol, 28 (1) : 45-47.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan Etria, H. (2012). Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian . Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Nurrachman. 2010. Pelapisan chitosan mempengaruhi sifat fisiko kimia buah apel (*Malus sylvestris L.*). Jurnal Program Studi Hortikultura, Faperta UNRAM. 4(2) : 1-4.
- Nussinovitch, A. 1997. Gum Teknologi in The Food and Other Industries. Blackie Academic and Professional. London. 15 p.
- Pangaribuan, D. H. 2011. Pengaruh Suhu Simpan dan Penyerap Etilen Terhadap Kualitas Buah Tomat Cherry. <https://lemlit.unila.ac.id/file/Arsip2012/Prosiding%20Seminar%20Nasional%20SATEK%20IV/Buku%202/STK%202022.pdf>. Diakses 17 Maret 2015
- Pantastico, Er.B., E.K. Akamine, and H. Subramayan. 1975. Physiological disorder other than chilling injury. In Postharvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical Fruit and Vegetables. The Avi Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut. . 380–388 p.

- Pantastico, Er.B., H. Subramanyan, M.B. Bhatti, N. Ali dan E.K. Akamine. 1993. Petunjukpetunjuk untuk pemanenan hasil . dalam Pantastico Er.B. (ed). Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika. UGM Press. Yogyakarta. 91 – 119.
- Pantastico, E. R. B., 1997. Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan Kamaryati, Universitas Gajah Mada Press. Yogyakarta. 996 hal.
- Partha, I.B.B., Suparmo, M.A.J., Wasono, M. Ulfah. 2009. Pengaruh CaCl₂ dan *Edible Film* Terhadap Penghambatan *Chilling Injury* Buah Nangka Kpas. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 20 : 1
- Pelczar,M.J (Jr)., Chan.E.C.S. and Krieg, N.R. 1986. Microbiology Concept and Applications, 1st edn. Mc-Graw-Hill Inc., New York, USA. 37-50, 133-146 p.
- Pramuliono. 1999. Kajian awal daya hambat khitosan terhadap penyakit karat putih (*Puccia horiana* P. Henn) pada tanaman krisan *Chrysanthemum morifolium*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB. Bogor. 42 hal.
- Rahmawati, R., M.R. Deviani, dan N. Suriani. 2009. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap kandungan vitamin C padacabai rawit putih (*Capsicum frutescens*). Jurnal Biologi 13(2) : 36–40.
- Reddy, G.V., Reiter, C., Shanbhag, S., Fischbach, K.F., Rodrigues, V., 1999. Nutrient utilization and rumen fermentation pattern of cotton seed hulls based complete diets in crossbred bulls. Indian J. Anim. Nutr., 16 (1) : 6-11
- Restuati, M. 2008. Perbandingan chitosan kulit udang dan kulit kepiting dalam menghambat pertumbuhan kapang *Aspergillus flavus*. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi; Lampung (ID): Satek. 582-590.
- Rubatzky, V.E. dan M. Yamaguchi. 1999. Sayuran Dunia 3 Prinsip, Produksi, dan Gizi. Penerbit ITB. Bandung. 320 hal.

- Rodriguez-Amaya DB and Kimura M. 2004. Harvestplus handbook for carotenoid analysis. HarvestPlus, Washington DC. 21(6) : 445-463.
- Rijal Masruri. 2015. Identifikasi dan Inventarisasi Penyakit Tanaman Tomat. <http://www.slideshare.net/RijalMasruri/identifikasi-dan-inventarisasi-penyakit-tanaman-tomat>. Diakses 4 januari 2016
- Santoso, B.B. dan B.S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Pascapanen Tanaman Hortikultura. Indonesia Australia Eastern Universities Project.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. J. Teknol. dan Industri Pangan. 15(3) : 239-252.
- Setya, M. 2008 Efek Khitosan terhadap Kultur Galur Sel HSC-4 dan HAT-7 secara in-vitro. Kedokteran Gigi Universitas Indonesia. Jakarta. hlm. 2-9.
- Shahid, Muhammad Nasir dan Nadeem Akhtar Abbasi. 2011. Effect of Bee Wax Coatings on Physiological Changes in Fruits of Sweet Orange CV."Blood Red". Sarhad J. Agric. 27(3) : 2011.
- Simpson, B.K. 1997. Utilization of Chitosan for Preservation of Raw Shrimph. Food Biotechnology II. 25-44
- Susiwi S. 2009. "Handout" Kerusakan Pangan. FP MIPA. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung . 15 hal.
- Tranggono dan Sutardi, 1990. Biokimia dan Teknologi Pasca Panen. Pusat Antar Universitas Pangan Dan Gizi, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta. 142 hal.
- Trisnawati,E , D. Andesti dan A.Saleh. 2013. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan. Jurnal Teknik Kimia 19 (2) : 1-10.
- Tugiyono. 1993. Bertanam Tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- USDA. 1976. United States standards for grades of fresh tomatoes.US Dept. Agr., Washington, DC.

- Valverde, J. M., Valero D., Domingo M., Fabian G., Salvador C., Maria Serrano. 2005. Novel Edible Coating Based on Aloe Vera Gel To Maintain Table Grape Quality and Safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53:7807-7813.
- Volk, W. A. & Wheeler, M. F. 1993. *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta. Erlangga.
- Waryat dan M. Rahmawati. 2010. Pemanfaatan Chitosan untuk Mempertahankan Buah Salak Pondoh (*Salacca zalacca* cv. Pondoh). Prosiding Seminar Nasional: Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
- Watada, A.E., and Aulenbach, B.B. (1979). Chemical and Sensory Qualities of Fresh Market Tomatoes. *J. Food Sci.*,44 (3) : 1013-1016
- Wills, R.H.H, T.H. Lee, D. Graham, W.B. McGlason, dan E.G. Hall. 1981. *Post Harvest an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. New South Wales University Press.163 p.
- Winarno, F.G., dan M. Aman. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Budaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. M-Brio Press, Bogor.
- Yudiantoro, S. Rizal, dan F. Nurainy. 2007. Uji Aktivitas Kitosan Sebagai Antibakteri Terhadap Bakteri Patogen dan Peusak Makanan dengan Metode Sumur. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.