

DAFTAR PUSTAKA

- Achyadi, N.S., Sutrisno, A.D., dan Fauziah, A. 2018. Pengaruh Bahan Pengekstrak Terhadap Karakteristik Ekstrak Senyawa Fungsional Dari Kulit Buah Naga Merah *Hylocereus polyrhizus*. *Pasundan Food Technology Journal*. 4(1): 23-30.
- Alsuhendra, R. D. (2008). Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. Fakultas Teknik: Universitas Negeri Jakarta.
- Applications. CRC Press, Boca Raton, London, New York, Singapore.
- Budiman. 2011. Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). Skripsi Tidak Diterbitkan . Bogor : Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor.
- Budiman. 2011. Aplikasi pati singkong sebagai bahan baku edible coating untuk memperpanjang umur simpan pisang Cavendish (*Musa cavendishii*) [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor
- Cahyono, B. 2003. Cabai Rawit. Kanisius. Yogyakarta .
- Cahyono. (2008). Budidaya Dan Analisis Usahatani. Yogyakarta. Kanisius.
- Cui, S. W. 2005. Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2017). Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agritech*, 37(3), 280–287.
- Edowai, Desi Natalia., Kairupan, Stella., dan Rawung, Handry. 2016. Mutu Cabai Rawit (*Capsicum frutescent L.*) pada Tingkat Kematangan dan Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan. *Agrointek*. No. 1. Volume 10. Halaman 12-19.
- Engelen, A. (2017). Analisis Sensori dan Warna Pada Pembuatan Telur Asin dengan Cara Basah. *Jurnal of Technopreneur*. Vol5(1): 8-12
- Erica, Deby. 2011. Pengaruh Cacl₂ Terhadap Warna Dan Cita Rasa Buah Pepaya Kupas Menggunakan Edible Coating Pada Penyimpanan Suhu Kamar [Skripsi]. Padang (ID): Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas
- Gaspersz, 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV. ARMICO, Bandung.
- Gunawan, Veronica. 2009. Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika (*Capsicum annum*

varietas Athena). Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor

Hui, Y.H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I. CRC Press, USA

Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 22(1):46-57.

Juanasari. 2004. Pengaruh Umur Petik Pemberian Giberelin dan Spermidin terhadap Kualitas Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Krochta, J.M., Mulder-Jhnston, C. 1997. Edible and Biodegradable Film: Challenges and Their Applications. Food Techlogy 51(2): 61-74.

Kusumawati, R.P, 2008. Pengaruh Penambahan Asam Sitrat Dan Pewarna Alami Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan* L) Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Insitut Pertanian Bogor, Bogor.

Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarak, S. (2021). Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. Jurnal Kultivasi, 17(3), 766–771.

Maflahah, I. 2015. Aplikasi Pati Jagung sebagai Edible Coating untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo. In Prosiding Seminar Nasional FKPTPI.

Maharani, D. M., Lastriyanto, A., Rafianto, V., Putri, S. V. Y. S., & Khasanah, K. 2019. Rancang Bangun Hypobaric storage Sebagai Alat Penyimpanan Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.). Agritech, 39(2), 143

Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan gel lidah buaya sebagai edible coating buah belimbing manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi. IPB, Bogor.

Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Marlina, L. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan Dan Lilin Lebah Untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. 2(1), 65–72

Marpaung, Susilo, Argo. 2015. Pengaruh penambahan konsentrasi CMC dan lama pencelupan pada proses edible coating terhadap sifat fisik Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(1): 67-73

- Megasari and A. K. Mutia (2019), "Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan Pada Cabai Keriting Dengan Penyimpanan Suhu Rendah," *Agritech Sci.*, vol. 3, no. 2, p. 118.
- Mustafa, Arinda. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *AgrointekI*. No. 2. Vol. 9.
- Pantastico. 1997. Fisiologi dan teknologi pasca panen. Ugm press. Yogyakarta.
- Prastya, O.A., I. M. S. Utama dan N. L. Yulianti. 2015. Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*). *J. BETA*. 3(1): 1-10
- Ranganna, S. (1986). *Handbook of analysis and quality control for fruit and vegetable products*. Tata McGraw-Hill Education.
- Sañudo, M. B., Cepeda, J. S., Muy-Rangel, D., & Heredia, J. B. 2009. Extending the shelf-life of bananas with 1-methylcyclopropene and a chitosan-based edible coating. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 89, 2343–2349.
- Saraswati, G.A.E, Pharmawati, M. dan Junitha, K., 2012. Karakter Morfologi Tanaman Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) yang Dipengaruhi Sodium Azida pada Fase Generatif Generasi M1. *Jurnal Biologi*. XVI (1):23-36.
- Seruni, I. P. (2018). Optimasi Proses Penyimpanan Tomat Cherry (*Lycopersicum esculentum var. cerasiforme*) Dengan Perlakuan Edible Coating Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) Dan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale var. amarum*). Bandar Lampung. Skripsi. Universitas Lampung.
- Shiekh, R. A., Malik, M. A., Al-Thabaiti, S. A., & Shiekh, M. A. 2013. Chitosan as a novel edible coating for fresh fruits. *Food Science and Technology Research*, 19(2), 139–155. <https://doi.org/10.3136/fstr.19.139>
- Sulistyaningrum, A., dan Darudriyo. 2018. Penurunan Kualitas Cabai Rawit selama Penyimpanan dalam Suhu Ruang. *Jurnal Agroninda*. Vol. 4. No. 2. Hal 65. ISSN:2407-9111.
- Sunyoto, M., Fettiyyuna, dan Tiara, J. 2016. Kajian Iradiasi Sinar Gamma Terhadap Karakteristik Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens L.*) untuk Memperpanjang Masa Simpan [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran,
- Susanto, T. 2006. Fisiologi dan teknologi pasca panen. Yogyakarta. Akademika.
- Susilowati. 2008. Isolasi dan identifikasi senyawa karotenoid dari cabai merah (*Capsicum annum L.*). Jurusan Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri (UIN): Malang

- Syahputra, M. D., Sedyadi, E., Fajriati, I., dan Sudarlin, S. 2020. Aplikasi Edible Coating Film Pati Singkong dengan Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (Aloe
- Umam, K. 2017. Respon kualitas cabai rawit merah (*capsicum frutescens L.*) terhadap suhu penyimpanan. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Umaruddin, Surahmaida., Irawan. M. S. A., Amalia. A. R. 2020. Pelapisan Cangkang Bekicot *Achantia fulica* F pada cabai merah *Capsicum annuum L.* Sebagai pengawet alami. Jurnal Teknologi Agrikultur. 3(1): 1-12.
- Wahyuni, D. T., & Widjanarko, S. B. (2015). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Lama Ekstraksi Terhadap Ekstrak Karotenoid Labu Kuning Dengan Metode Gelombang Ultrasonik [In Press April 2014]. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(2), 390-401.
- Widaningrum, Miskiyah, dan Winarti, C. 2015. Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. Agritech 35(1):54-60
- Widianto, A. (2012). Kemasan Aktif Buah Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) Dengan Penyerap Gas Etilen Dan Gas Karbondioksida. Bogor. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Widowati S dan Wargiono J. 2009. Nilai Gizi dan Sifat dan Sifat Fungsional Ubikayu. Monograft, Buku. Ubikayu: Inovasi Teknologi dan Kebijakan Pengembangan. Bogor: Puslitbang Tanaman Pangan. Hal 320-346.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarti, C., et al. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. Jurnal Litbang Pertanian, 31(3): 85-93.
- Wong, Dominic, W.S., 1989. Mechanism And Theory In Food Chemistry. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Yuliati, Ria Tri. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Sirih pada Edible Film Pati Ganyong dan Lidah Buaya (*Aloe vera L*) terhadap Masa Simpan Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*). Skripsi. Sains dan Teknologi. UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta. Halaman 57-8.
- Yuwono, S. S., & Susanto, T.(1998). Pengujian sifat pangan. *FTP Unibraw. Malang.*