

DAFTAR PUSTAKA

- Aminah, Siti dan Supaptini. 2010. *Minyak Kelapa Berpotensi Sebagai Pengawet Buah dan Sayuran*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Ekologi dan Status Jakarta. 38 (2): 67-79.
- Baskara, Medha. 2010. *Pohon Apel Itu Masih (Bisa) Berbuah Lebat*. Fakultas Pertanian - Universitas Brawijaya. *Majalah Ilmiah Populer Bakosurtanal-Ekspedisi Geografi Indonesia 2010 Jawa Timur*. 78-82.
- Cempaka, A. R., Santoso, S. & Tanuwijaya, L. K., 2014. *Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kandungan Quercetin Berbagai Kualitas Apel Lokal dan Impor*. *Journal of Human Nutrition*. 1(1) : 14–22.
- Christina, Winarti, Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Patinologi produksi dan aplikasi pengemas Edible*. *Journal Litbang Pert.* 31 (3) : 85-93.
- Dayrit, F.M., Buenafe, O.E.M., Chainani, E.T., de Vera, I.M.S., Dimzon, I.K.D., Gonzales, E.G., Santos, J.E.R., 2007. *Standards for essential composition and quality factors of commercial virgin coconut oil and its differentiation from RBD [refined bleached and deodorized]*. *Journal Sci. Philipp*.
- Ella, M.U., Sumiartha, K., Suniti, N.W., Sudiarta, I.P. dan Antara, N.S. (2013). *Uji Efektifitas Konesentrasi Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon citratus) Terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus Sp. Secara In Vitro*. *E-Jurnal Agroteknologi Tropika*. 2 (1) : 39-48.
- Fajri, A. 2011. *Budidaya Apel (Malus domestica)*. <http://ragam-usaha-pertanian.blogspot.co.id/2011/11/budidaya-apel.html> diakses pada 26 Mei 2019.
- Gurning, A.F.K., Utami, I.M.S. dan Yulianti, N.L. 2019. *Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh Terhadap Mutu dan Massa Simpan Buah Jeruk Siam (Citrus nobilis lous)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.
- Handajani G.J.M, dan R. Baskara Katri Anandito. 2010. *Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Minyak Wijen (Sesamum Indicum L.)*. Penerbit Andi. Yogyakarta.
- Hapsari, Yanuparinda MD dan Estiasih T. 2015. *Variasi Proses Dan Grade Apel (Malus Sylvestris Mill) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel:Kajian Pustaka*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*. 3 (3) : 939-949.
- Inggas, A.N., Utama, I.M.S, dan Arda, Ghede. 2013. *Pengaruh emulsi minyak nabati sebagai bahan pelapis buah tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*

terhadap mutu dan masa simpannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian.. Universitas Udayana.

- Luangnarumitchai, S., Lamlerthon, S., dan Tiyaboonchai, W. 2007. *Antimicrobial Activity of Essential Oils Against Five Strains of Propionbacterium Acnes*. Mahidol University. Journal of Pharmaceutical Sciences. 34 : 60-64
- Matasyoh, J.C., Wagara, I.N., Nakavuma, J.L. dan Kiburai, A.M. (2011). *Chemical Composition Of Cymbopogon citratus Oil and Its Effect on Mycotoxigenic Aspergillus Niger*. African Journal of Food Science. 5(3) : 138-142.
- Nurrachman. 2004. *Pengaruh Pelapisan Chitosan terhadap Fisiologi Pascapanen Buah Apel Manalagi (Malus sylvestris L)*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Intitut Pertanian Bogor.
- Prastya, O.A., Utama, I M.S. dan Yulianti, N.L. 2015. *Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (Lycopersicon esculentum Mill)*. E-Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian, Universitas Udayana. 3 (1).
- Putriningtyas, D. 2014. *Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Sirih Merah dan Minyak Atsiri Daun Sereh Asal Tawamangu terhadap Bacteri Staphylococcus aureus dan Esecherichia coli*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah. Surakarta.
- Rahmawati, M. 2010. *Pelapisan Chitosan pada Buah Salak Pondoh (Salcca edulis Reinw) Sebagai Upaya Mmemperpanjang Umur simpan dan Kajian Sifat Fisiknya Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian. 6(2) : 45-49.
- Rukhana, I.S. 2017. *Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Pasca Panen Cabe Merah (Capsicum annum L)*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Mali Ibrahim Malang.
- Tawali dan Zainal, 2004. *Perubahan Mutu Buah Apel Impor Pada Berbagai Suhu Penyimpanan*. Jurnal : ISSN 1411-4674. Universitas Hasanuddin. 4 : 72-82.
- Trisnawati dan Rubiyo. 2004. *Pengaruh Penggunaan Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Salak Bali*. Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian. 7 (1) : 76-82.
- Widayanti, Ratna. 2017. *Pengaruh Konsentrasi Pati Ubi Jalar Sebagai Edible Coating Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Apel Anna*. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang.