

## DAFTAR PUSTAKA

- Adjid, D. A., 2001. *Penuntun Budidaya Hortikultura (Durian) Proyek Peningkatan Produksi Tanaman Pangan*. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi. Bengkulu
- Alsuhendra, Ridawati dan Agus Iman Santoso. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert*. Skripsi Teknik. Jurusan IKK, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- AOAC, 1995. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA
- AOAC, 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Benjamin Franklin Station: Washington
- Arief, H.S., Pramono, Y.B., dan Bintoro, V.P., 2012. *Pengaruh Edible Coating dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan*. Animal Agriculture Journal. 1 (2): 100-108
- Ashari, S., 1995. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Aziz, A., 2003. *Agroindustri Buah-buahan Tropis*. CIDES. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOMRI), 2009. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Jakarta
- Baldry, J., Dougan, J dan Howard, G. E., 2012. *Volatile Flavouring Constituents of Durian*. Phytochemistry Vol. 11: 2083
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coating for Fresh Fruits and Vegetable: Past, Present and Future*. In J. M. Krochta, E. A. Baldwin and M.O. Nisperos – Carriedo (ed.) *Edible Films to improve food quality*. Tecnominc Publishing Co, Inc. Pennsylvania
- Baruna, W., 2004. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Durian pada Berbagai Suhu*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan Universitas Pasundan. Bandung
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta

- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan dan Hortikultura, 2001. *Direktori Hortikultura*. Departemen Pertanian Republik Indonesia. Jakarta
- Galiotta, G., Di Gioia, L., Guilbert, S., and Cuq, B., 1998. *Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Proteins as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents*. J. Dairy Sci, Vol 81: 3123-3130.
- Gontard, N., Guilbert., S., dan Cuq, J.L., 1993. *Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film*. J. Food Science. 58(1): 206 -211
- Handoko, Dody D., Besman Napitupulu., dan Hasil Sembiring., 2005. *Penanganan Pascapanen Buah Jeruk*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian.
- Kenawi, M.A., M. M. A. Zaghlul dan R. R. Abdel-Salam., 2011. *Effect of two natural antioxidants in Combination with Edible Packaging on Stability of Low Fat Beef Product Stored Under Frozen Condition*. Biotechnology in Animal Husbandry 27 (3): 345-356
- Krochta, E. A. Baldwin and M. Carriedo., 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Hal 237-257. Technomic Publishing O, Inc. New Holland Avenue. Pennsylvania
- Latifah, 2009. *Pengaruh Edible Coating Pati Ubi Jalar Putih (Ipomoea batatas L.) Terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (Fresh-Cut Apple)*. Skripsi Tidak Diterbitkan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Leksikowati, S. S., 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (Persea americana Mill.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- McHugh, T. H and J. M. Krochta., 1994. *Permeability Properties of Edible Film in "Edible Coating and Films to Improve Food Quality" ed. Krochta, J. M, E. A. Baldwin, and Nisperos-Carriedo*. Technomic Publishing Co, Inc. Lancaster. Pennsylvania
- Michael J. Pelczar & Jr. E. C. S. Chan., 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi. Penerjemah: Ratna Siti Hadioetomo, et al*. UI Press. Jakarta
- Muchtadi, D., 2000. *Petunjuk Laboratorium Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Oses J, Fernandez-Pan I, Mendoza M, Mate J.I., 2009. *Stability of The Mechanical Properties of Edible Films Based on Whey Protein Isolate During Storage at Different Relative Humidity*. Food Hydrocolloids. 23(1): 125-131
- Pagliari, M., dan Rossi, M., 2008. *The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material*. RSC Green Chemistry Book Series
- Pantastico, E. B., 1995. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Sub Tropika Terjemahan Kamaryani*. UGM Press. Yogyakarta
- Rowe, R.C., Paul J.S., Marian E.Q., 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients. Sixth edition*. Pharmaceutical Press. London
- Roys, R., R.C. Annantheswaran and R.B. Beelman., 1995. *Fresh mushroom quality as affected by modified atmosphere packaging*. J. Food. Sci. 60 (2) : 334-340
- Rukmana, R., 1996. *Durian: Budidaya dan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta
- Santoso, B., Daniel, S. dan Rindit, P., 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating Dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemasan Primer Lepok Durian*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Vol XV (3)
- Sari, R.N., Novita D.D., dan Sugianti C., 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragraria x ananassa) selama Penyimpanan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol. 4, No. 4: 305-314
- Setiadi, 2010. *Bertanam Durian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Setiasih, I. S., 1999. *Kajian Perubahan Mutu Salak Pondoh dan Mangga Arumanis Terolah Minimal Berlapis Film Edibel Selama Penyimpanan*. Disertasi Fakultas Pascasarjana IPB. Bogor
- Setiawati, Tanti., 2007. *Keunikan Rumput Laut dan Budi Dayanya*. Mutiara Books. Jakarta
- Soemardjo, D., 1998. *"Kimia Kedokteran Undip", edisi ke 3*. Universitas Diponegoro. Semarang
- Souza, Marthyna P. & Ant3nio F. M. Vaz & Miguel A. Cerqueira & Jos3 A. Texeira & Ant3nio A. Vicente & Maria G. Carneiro-da-Cunha., 2015. *Effect of an ediblenanomultilayer coatingby electrostatic self-assembly on the shelf life of fresh-cut mangoes*. Food Bioprocess Technol, 8:647–654
- Standar Nasional Indonesia, 1996. *SNI No. 01-4018-1996: Batas Maksimum Alkohol dalam Makanan dan Minuman*. Badan Standar Nasional. Jakarta

- Sudarmadji, S. dkk., 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sunarjono, H., 2004. *Budidaya Buah Durian*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Suptijah, P., 2002. *Rumput Laut: Prospek dan Tantangannya*. <http://rudycr.tripod.com/sem2012/pipihisuptijah.htm> diakses pada 2 Desember 2019
- Ulfah, M., 2009. *Pemanfaatan Iota Karaginan (Eucheuma spinosum) dan Kappa Karaginan (Kappaphycus alvarezii) Sebagai Sumber Serat Untuk Meningkatkan Kekenyalan Mie Kering*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Untung, O., 2008. *Durian untuk Kebun Komersial dan Hobi*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Waryani SW, Rika S, Farida H., 2014. *Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Bekicot (Achatina fulica) sebagai Pengawet Ikan Kembung (Rastrelliger sp.) dan Ikan Lele (Clarias batrachus)*. Jurnal Teknik Kimia USU 3(4)::51-57
- Winarno, F.G., Fardiaz, S., dan Fardiaz, D., 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Sarana Perkasa. Jakarta
- Winarno, F. G., 1997. **Kimia Pangan dan Gizi**. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Winarno, F. G., 2008. **Kimia Pangan dan Gizi**. MBrio Press. Bogor
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum., 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Litbang Pertanian. 31(3) : 85-93
- Wills, R. B. H., W. B. Mc Glasson, D. Graham dan E. G. Hall., 1991. *Postharvest, An Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables*. Van Nostrand Reinhold. New York
- Yongki, A dan Nurlina., 2014. *Aplikasi Edible Coating Dari Pektinjeruk Songhi Pontianak (Citrus Nobilis Var Microcarpa) Pada Penyimpanan Buah Tomat*. Fakultas MIPA, Universitas Tanjungpura, Vol. 3 No. 4