

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, P.M.S., Fatimawali dan P.V. Y. YamLean. 2019. "Uji Daya Hambat Ekstrak Rimpang Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata* K. Schum) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Klebsiella pneumoniae* Isolat Sputum Pada Penderita Peneumonia Resisten Antibiotik Seftriakson". *Pharmcon*.8(1):11-21.
- Aini, S. N., Kusmiadi dan Napsiah. 2019. "Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo Selama Penyimpanan (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. & LM Perry)". *Jurnal Bioindustri*. 1(2):186–202.
- Badruzaman., E., Soetoro dan T. Hardiyanto. 2017. "Analisis Saluran Pemasaran Buah Duku". *Ilmiah Mahasiswa Agroinfo Galuh*. 4(3):330-337.
- Bapat, V. A., P. K. Trivedi, A. Ghosh, V. A. Sane, T. R. Ganapathi, and P. Nath. 2010. "Ripening of fleshy fruit: Molecular insight and the role of ethylene". *Biotechnology Advances*. 28: 94-107
- Badan Pengawas Sertifikat Benih Provinsi Jambi. 2002. Varietas Hortikultura Jambi. Jambi.
- Badan Pengawas Sertifikasi Provinsi Gorontalo. 2017. Luas Panen, Produksi, dan Produktivitas Tanaman Pangan Provinsi Gorontalo. Gorontalo.
- Budiman. 2011. "Aplikasi Pati Singkong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (*Musa cavendishii*). skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Dehya, M. 2015. "Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpn Buah Naga Terolah Minimal". Skripsi: Institut Pertanian Bogor.
- Farikha, Ita N, Choirul A, Esti W. 2013. "Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Selama Penyimpanan". *Teknosains Pangan* 2(1).
- Garcia, N. L., Ribbon, L., Dufresne, A., Aranguren, M., Goyanes, S. 2011. "Effect of Glycerol On The Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Starch and Starch nNnocrystals. Carbohydrate Polymers" 84 (1): 203–210.
- Hartanto, T. 2017. "Aplikasi *Edible Coating* Ekstrak Cincau Hitam (*Melastoma polustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum*

- lycopersicum*)”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hanum, L., R. S. Kasiamdari., Santosa dan Rugaya. 2013. “Karakter Makromorfologi dan Mikromorfologi Duku, Kokosan, Langsung dalam Penentuan Status Taksonomi pada Kategori Intraspecies”. *Biospecies*.6(2):23-29.
- Huri., Daman dan F. C Nisa. 2014. “Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Edible Film*”. *Pangan dan Agroindustri*.2(4).
- Ifmalinda., O.C. Chatib dan D. M. Soparani. 2019. “Aplikasi Edible Coating Pati Singkong Pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan”. *Teknologi Pertanian Andalas*. 23(1):19-29.
- Jayanti, U., Dasir dan Idealistuti. 2017. “Kajian Penggunaan Tepung Tapioka Dari Berbagai Varietas Ubi Kayu (*Manihot esculenta* Crantz.) dan Jenis Ikan Terhadap Sifat Sensoris Pempek”. *Edible*. 6(1):59-62.
- Kuswati, A.A. 2020. “Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku”. *Keteknikan Pertanian*. 8(1): 15-22.
- Kusuma, D.H dan I. Prastowo. 2018. “Pengaruh *Edible coating* Pati Singkong Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). Prosiding Seminar Nasional VI Hayati. ISBN : 978 – 602 – 61371 – 2 – 8.
- Lathifa, H. 2013. “Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.)”. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Lin, D dan Zhao Y. 2007. “Innovations in The Development and Application of Edible Coatings for Fresh and Minimally Processed Fruits and Vegetables”. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 6: 60-77.
- Lospiani., Utama dan Pudja. 2017. “Pengaruh Lama Waktu Cekaman Anaerobik dan Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat”. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 5:9-19.
- Mardiana K. 2008. “Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.) skripsi. Bogor: ITB.
- Mayanti, T. 2009. *Kandungan Kimia dan Bioaktivitas Tanaman Duku*. Bandung: Unpad Press.
- Miskiyah, Widaningrum dan C. Winarti. 2011. “Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi”. *Hort*. 21(1):68-76.

- Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayuningtyas. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabet.
- Mulyadi, A. F. 2014. “Aplikasi *Edible Coating* Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol)”. *Prosiding Seminar Nasional*. Malang.
- Muthmainnah, A. W., Srigede, L dan Jiwintarum, Y. 2019. “Penggunaan Bahan Dasar Pisang Ambon (*Musa Acuminata*) Sebagai Media Alternatif Untuk Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Niger*”. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(2), 93–97.
- Nur’aini, H dan S. Apriyani. 2015. “Penggunaan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Duku (*Lansium domesticum* Corr.)”. *Agritepa*. 1(2).
- Nurlatifah., D. Cakrawati dan P.R. Nurcahyani. 2017. “Aplikasi *Edible Coating* Dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah Pada Buah Langsung”. *Edufortech* .2(1):4-14.
- Nurbaiduri, D. I. 2017. Penggunaan Kalsium Klorida untuk Mempertahankan Sifat Fisik dan Kimia Buah Jambu Bol Varietas Harman (*Syzygium malaccense* [L] Merr & Perry) pada Penyimpanan Suhu Ruang”. Skripsi. Balunijuk: Fakultas Pertanian, Perikanan dan Biologi, Universitas Bangka Belitung.
- Orwa, C., A. Mutua, Kindt, R., Jamnadass dan S. Anthony. 2009. Agroforestry Database: a tree reference and selection guide version 4.0. <http://www.worldagroforestry.org/sites/treedbs/treedatabases.asp>.
- Purnama, H., Widiatmaka dan K. Gandasasmita. 2010. “Karakteristik. Lahan Pada Pertanaman Duku (*Lansium domesticum* Corr) Di Provinsi Jambi”. *Tanah Lingkungan*. 12(2):18-24
- Plainsirichai, M., Leelaphatthanapanich dan Wongsachai. 2014. “Effect of Chitosan on the Quality of Rose Apples cv. Tabtim Chan Stored at an Ambient Temperature. *Pcbee Procedia*. 8:317-322.
- Prasetyaningrum, A., N. Rokhati, D. N. Kinasih, dan F. D. N. Wardhani. 2010. “Karakterisasi *Bioactive Edible Film* dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pengemas Makanan *Biodegradable*”. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. 2(1):1411-4216.
- Rudito. 2005. “Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam *Edible Coating* yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. Program Studi Teknologi Hasil Perkebunan”. Politeknik Pertanian Samarinda.

- Rodríguez, M., O. Javier., S. Khalid and Mate Juan I. 2006. "Combined Effect of Plasticizer and Surfactants on the Physical Properties of Starch Based Edible Films". *Food Research International*. 39(1): 840-846.
- Saridewi, M. N., Bahar dan Anisah. 2017. "Uji Efektivitas Antibakteri Perasan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Pertumbuhan Isolat Bakteri Plak Gigi di Puskesmas Kecamatan Tanah Abang Periode April 2017". *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 5(2), 104–110.
- Sartika, Rita H. dan Elly, K. 2015. "Kajian Kandungan Vitamin C dan Organoleptik Dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Terhadap Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill)". Prosiding Seminar Nasional Biotik. ISBN: 978-18962-5-9.
- Santos, G. K. N., Dutra, K.A., Barros, R.A., da Camara, C. A.G., Lira, D.D., Gusmão, N. B., Navarro, D. M.A.F. 2012. "Essential oils from *Alpinia purpurata* (Zingiberaceae): Chemical Composition, Oviposition Deterrence, Larvicidal and Antibacterial Activity". *Industrial Crops and Products*. 40: 254–260.
- Santoso, B. 2011. "Pengembangan *Edible Film* dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *J.Teknologi. dan Industri Pangan*.. 10(12): 105-109.
- Saragih, D.P., Elfrida dan A. L. Mawardi. 2019. "Pengaruh Konsentrasi Kitosan Cangkang Kepiting Terhadap Daya Tahan Buah Duku (*Lansium domesticum*)". *Jeumpa*. 6(2).
- Siagian, H.F. 2009. "Penggunaan Bahan Penjerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi Aktif". skripsi. Medan: Universitas Sumetra Utara.
- Sinaga, E. 2000. *Alpinia galangal* (L.) Willd. Didalam www.warintek.apiji.or.id/artikel/ttg_tanaman_obat/unas.
- Sinaga, E. 2005. *Alpinia galanga* (L). Pusat Penelitian dan Pengembangan Tumbuhan Obat Universitas Nasional/P3TO UNAS. Jakarta Selatan.
- Subandrate., Sinulingga., Wahyuni., Altayan dan Fatmawati. 2016. "Potensi Antioksidan Ekstrak Biji Duku (*Lansium domesticum* Corr.) Pada Tikus Putih (*Rattus novergicus*) Jantan yang Diinduksi Alkohol". *Molekul*. 11(1).
- Sugiarto, A dan H. Marisa. 2018. *Ekologi Duku Komering. Laboratorium Ekologi Jurusan Biologi Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam: Universitas Sriwijaya*.
- Sulistyowati, J. 2000. "Karakterisasi *Biodegradable Film* Dengan Plasticizer Gliserol dan Aplikasinya Terhadap Pengawetan Buah Kelengkeng". Skripsi.UGM.

- Sumanti, W., Kusmiadi, R., & Apriyadi, R. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Tepung Tapioka Dengan Oleoresin Daun Kemangi untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jambu Air Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merril. *Agrosainstek: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 4(1):70–78.
- Suparwoto dan Y. Hutapea. 2005. “Keragaman Buah Duku dan Pemasarannya di Sumatera Selatan”. *Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*. 8(3): 436-444
- Tjitrosoepomo, G. 2010. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Edisi ke 10. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Trisnawati, E., Andesti., dan Saleh. 2013. “Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Pengawet Buah Duku Dengan Variasi Lama Pengawetan”. *Teknik Kimia*. 19(2).
- Umami, D. M. 2009. “Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman Dalam CaCl₂ Terhadap Pematangan Buah Alpukat (*Persea ameicana* Mill.)”. Skripsi, Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Usni, A., Karo dan Yusraini. 2016. “Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *J Rekaya Pangan dan Pertanian*. 4:293-303.
- Utama, I. M. S, dan N. S. Antara. 2013. Pasca Panen Tanaman Tropika: Buah dan Sayur. *Tropical Plant Curriculum Project*. Udayana University
- Utama, I. M. S. dan N. L. Yulianti. 2015. “Pengaruh Pelapis Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill)”. Bali: Universitas Udayana.
- Wanita. 2012. “Kajian Pengembangan Teknologi Pengemas Primer Ramah Lingkungan untuk Pangan dan Benih Berbahan Dasar Umbi-Umbian Lokal DIY”. Laporan Kemajuan Penelitian. Bogor :BPTP Yogyakarta.
- Widyaastuti, Y.E dan Regina. 2000. *Duku, Jenis dan Budidaya*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. “Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati”. *Litbang Pertanian*. 31(3):85-93.
- Wisudawaty, P., Yuliasih, I dan Haditjaroko, L. 2020. “Aplikasi *Edible Coating* Minyak Kayu Manis Pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan”. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Wulandari, M dan T.F. Manurung. 2018. “Identifikasi Famili Pohon Penghasil Buah yang Dimanfaatkan Masyarakat di Hutan Tembawang”. *Hutan Lestari*. 6(3):697-707.

- Wulandari, D dan E. Ambarwati. 2022. "Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan". *Vegetalika*.11(2):135-150
- Xu, X.Y., Kim, K.M., Hanna, M.A. and Nag, D. 2005. "Chitosan-starch composite film: preparation and characterization. *Industrial Crops and Products an International*. 21:185-192.
- Zahroh, S.U., Utami dan Manuhara. 2016. "Penggunaan Kertas Aktif Berbasis Oleoresin Ampas Jahe Empirit terhadap Kualitas Buah Stoberi (*Fragaria x ananassa*)Jahe Empirit terhadap Kualitas Buah Stoberi (*Fragaria x ananassa*) selama Penyimpanan". *J of Suitainable Agriculture*. 31(1): 59-70.