

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati, & Santoso, A. I. (2011). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, PH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan *Dessert*. Prosiding Seminar Nasional FMIPA-UT.
- Amalia, U. N., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Aplikasi *Edible Coating* Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas pada Buah Pisang. Universitas Pendidikan Indonesia: Bandung.
- Anggraini, D., Hidayat, N., & Mulyadi, A.F. (2016). Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. Universitas Brawijaya. Malang.
- Association of Official Analytical Chemist. (2000). *Official Method 960.38 Benzoic Acid in Non-solid Food and Beverages Spectrophotometric Method*. USA: AOAC INTERNATIONAL.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Tanaman Buah-Buahan Dan Sayuran Tahunan Indonesia 2022. Dilihat 09 Juli 2023. <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). SNI 3451-2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Dilihat 08 Oktober 2021. https://kupdf.net/download/sni-3451-2011-tapiokapdf_59b7de0508bbc56115ffdef4_pdf
- Baldwin, E. A. (2007). *Surface Treatments and Edible Coatings in Food Preservation*. Di dalam: Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation, 2nd Ed*. CRC Press, New York, p. 477-507.
- Banker G. S. (1996). *Film Coating Theory and Practice*. *Journal Pharmacy Science* 55(1): 81-89.
- Baretto, P. L. M., A. T. N. Pires., & V. Soldi. (2003). *Thermal Degradation of Edible Films Based on Milk Proteins and Gelatin in Inert Atmosphere*. *Polym. Degrad. Stabil.* 79,1 (2003) 147-152.
- Barrett, A. H., Briggs, J., Richardson, M., & Reed, T. (1998). *Texture and Storage Stability of Processed Beef sticks as Affected by Glycerol and Moisture Levels*. *J. Food Sci.* 63 : 84-87.
- Bartholomew, D. P., Paull, R. E., & Rohrbach, K.G. (2003). *The Pineapple: Botany, Production, and uses*. CABI Publishing. United Kingdom.
- Bergo, P., & Sobral, P. J. A. (2007). *Effect of Plasticizer of Physical Properties of Pigskin Gelatin Films*, 21: 1285-1289.

- Broto, W., Suyanti, & Syaifullah. (1996). Teknik Pengemasan Buah Nanas Dalam Kemasan Karton untuk Mempertahankan Mutu Segarnya. *Jurnal Hortikultura*, 6 (3): 287–302.
- Buckle, A. K., Edwards, G. H., & Wooton, M. (1985). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Dalimartha, S. (2001). *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2 Nanas*. Trubus Agriwidya. Jakarta.
- Damat. (2008). Efek Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Garut Butirat. *Agritek* 16(3): 333-339.
- Donhowe, I. G., & Fenneme. O. R. (1994). *Edible Coating and Film Based on Polysaccharides*. Di dalam: Krochta, J. M., Balwin, E. A., Nisperos-Carriedo, M. O., (1990). *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Pennsylvania: *Technomic Publishing Co, Inc.*
- Eveline., Siregar, T. M., & Sanny. (2014). Studi Aktivitas Antioksidan Pada Tomat (*Lycopersicon Esculentum*) Konvensional Dan Organik Selama Penyimpanan. Prosiding SNST Ke-5. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang. Hal 22–28.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., & Suparhana, I.P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Coating* Pati Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*). *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. Vol. 5, No. 1, Hal. 27-35.
- Garcia, N. L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. (2011). *Effect of Glycerol on the Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Starch and Starch Nanocrystals*. *Carbohydrate Polymers* 84(1): 203–210.
- Hadiati, S., & Indriyani, N. L. P. (2008). *Petunjuk Teknis Budidaya Nanas*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Solok.
- Hadiwiyoto, S. (1994). *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Penerbit Agritech. Yogyakarta
- Hajare, S., Dolane, V., Shasidar, R., Saroj, S. S., Sharma, A., & Bandekar. (2006). *Radiation Processing of Minimally Processed Pineapple Ananas Comosus: Effect on Nutritional and Sensory Quality*. *J. Food Sci*, 20 (71): 501–505.
- Harnanik, S. (2013). Perbaikan Mutu Pengolahan Nanas dengan Teknologi Olah Minimal dan Peluang Aplikasinya di Indonesia. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Sumatera Selatan*. Vol. 32 No. 2 Juni 2013: 67-75.
- Harris, H. (2001). Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Pertanian Indonesia*. 3(2): 99–106.
- Hasbullah, R. (2006). Teknologi Pengolahan Minimal. *Food Review* 1(10): 40-45.

- Hwa, L., Natalia, S., Happy, C., & Isnain, N. (2009). Pengaruh *Edible Coating* Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Ilimi, N. K., Poerwanto, R., & Sutrisno. (2015). Perlakuan Air Panas dan Pengaturan Suhu Simpan untuk Mempertahankan Kualitas Buah Mangga (*Mangifera indica L.*) cv. Gedong. *Jurnal Hort.* Vol. 25, No. 1, Hal. 78-87.
- Kawijia., Atmaka, W., & Lestariana, S. (2017). Studi Karakteristik Pati Singkong Utuh Berbasis *Edible Film* dengan Modifikasi *Cross-Linking* Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 8 No. 2 Halaman 143-152.
- Komara, A., & Widyani, R. (2013). Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2) Dan Suhu Penyimpanan terhadap Mutu Dan Lama Simpan Nenas Terolah Minimal. Program Studi Agronomi Pascasarjana Universitas Swadaya Gunung Jati. Cirebon.
- Liberman, E. R., & Gilbert, S. G. (1973). *Gas Permeation Collagen Film as Affected By Cross-Linkage, Moisture and Plasticizer Content*. *J. Polymer Sci. Sump* 41: 33-43.
- Lisdiana, W. S. (1997). Budidaya Nanas Pengolahan dan Pemasaran. *PT. Pustaka Utama*, Bogor.
- Lu, X., D. Sun, Y. Li, Y. She, & G. Sun. (2011). *Pre-and Postharvest Salicylic Acid Treatment Alleviate Internal Browning and Maintain Quality of Winter Pineapple Fruit*. *Scientia Horticulturae* 130: 97-101.
- Lubis, R. R. B., Daryanto, A., Tambunan, M. & Rachman, H. P. S. (2014). Analisis Efisiensi Teknis Produksi Nanas: Studi Kasus di Kabupaten Subang, Jawa Barat. *Jurnal Agro Ekonomi*, 32 (2): 91-106.
- Mukhtarom, K., Sutrisno., & Hasbullah, R. (2016). Perlakuan Air Panas diikuti Pencelupan dalam Larutan CaCl_2 untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola L.*). Vol. 4. No. 1. Institut Pertanian Bogor.
- Muljohardjo, M. (1984). Nanas dan Teknologi Pengolahannya (*Ananas comosus L. Merr*). Liberty. Yogyakarta.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2013). Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea Mays. L*) dan Kitosan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia.
- Nahwi, F. N. (2016). Analisis Pengaruh Penambahan *Plasticizer* pada Karakteristik *Edible Film* Dari Pati Kulit Pisang Raja, Tongkol Jagung, dan Bonggol Enceng Gondok. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Nasution, I. S., Yusmanizar., & Melianda, K. (2012). Pengaruh Penggunaan Lapisan *Edible (Edible Coating)*, Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas Comosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Vol. 4 No. 2.

- Nisperos-Carriedo, M. O., Krochta, J. M., & Baldwin, E.A. (1994). *Edible Coating and Film Based on Polysaccharides*. Di dalam: Krochta, J. M., Baldwin, E. A., Nisperos-Carriedo, M. O., editor. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Pennsylvania: *Technomic Publishing Co, Inc*.
- Nurindra, A. P., Alamsyah, M. A., & Sudarno. (2015). Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera Gymnorhiza*) dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Sebagai Pemplastis. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* (7)2 : 125-132
- Pade, S. W. (2019). *Edible Coating* Pati Singkong (*Manihot Utilissima Pohl*) Terhadap Mutu Nanas Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Politeknik Gorontalo. Jurnal Agercolere* Vol. 1 No.1 Tahun 2019 Hal.13-18.
- Paine, F. A., & Paine, H. Y. (1983). *A Handbook of Food Packaging*. Leonard Hill. London.
- Pantastico, Er. B., Tjitrosoepomo., Gembong., & Kamariyani. (1989). *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Gajah Mada Universitas Press. Yogyakarta.
- Perera, C. O. (2007). *Minimal Processing of Fruits and Vegetables*. Di dalam : Rahman, M. S. (Ed), *Handbook of Food Preservation*, 2nd Ed. CRC Press, New York, p. 137-150.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada *Edible Coating* terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa Troglodytarum L*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Universitas Pattimura: Ambon.
- Prihatman, K. (2000). *Nanas (Ananas comosus)*. Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi BPP Teknologi. Jakarta.
- Pulungan, F. S. (2021). Pengaruh Variasi Bentuk Irisan Terhadap Mutu Nanas Varietas Tangkit (*Ananas sativus*) Terolah Minimal Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Skripsi. Teknik Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Ramallo, L. A., & Mascheroni, R. H. (2004). *Prediction and Determination of Ascorbic Acid Content During Pineapple Drying*. *Proceedings of the 14th International Drying Symposium*. São Paulo, Brazil 22-25 August 2004, Vol. C: 1984-1991.
- Rocculi, P., Cocci, E., Romani, S., Saccheti, G., & Rosa, M. D. (2009). *Effect of MCP Treatment and N2O MAP on Physiological and Quality Changes of Fresh Cut Pineapple*. *J. Postharvest Biol. Technol.* 51: 371-377.
- Rodriguez, M., Osés, J., Ziani, K., & Mate, J. I. (2006). *Combined Effect of Plasticizers and Surfactants on the Physical Properties of Starch Based Edible Films*. *Food Res. Int.* 39: 840-846.

- Rolle, R. S., & Chism, G. W. (1987). *Physiological Consequences of Minimally Processed Fruits and Vegetables*. The Ohio State University. *Journal of Food Quality*. 10: 157-177.
- Rukmana, R. (2007). *Bertanam Petsai dan Sawi*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safaryani, N., Haryanti, S., & Hastuti, E. D. (2007). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Penurunan Kadar Vitamin C Brokoli (*Brassica oleracea L.*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. Vol. XV, No. 2.
- Sari, N. R. (2002). Analisis Keragaan Morfologi dan Kualitas Buah Populasi Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) *Queen* di Empat Desa Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- SNI 01-3546. (2004). TSS Gravimetri. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Soedarya, A. P. (2009). *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Nanas*. Bandung. Pustaka Grafika.
- Thomson, A. K. (2003). *Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage. Second ed.* Blackwell Publishing. Ltd. 308 pp.
- Tranggono., Sutardi. (1990). *Biokimia dan Teknologi Pasca Panen*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. *Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Usni, A., Karo-karo, T. & Yusraini, E. (2016). Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah Pada Suhu Kamar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol 4. No. 3. Hal. 293-303.
- Wahyu, M. K. (2008). *Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film*. Keunggulan dan Penguasaan IPTEKS. Djarum.
- Widjanarko, S. B. (2002). *Analisa Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya.
- Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Wulan, S. N., Saparianti, E., Widjanarko, S. B., & Kurnaeni, N. (2006). Modifikasi Pati Sederhana dengan Metode Fisik, Kimia, dan Kombinasi Fisik-Kimia untuk Menghasilkan Tepung Pra-Masak Tinggi Pati Resisten yang Dibuat dari Jagung, Kentang, dan Ubi Kayu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 7 No. 1 Hal. 1-9.