

DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2010). Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Apai, W. *et.al.* (2009). "Effects of Chitosan and Citric Acid on Pericarp Browning and Polyphenol Oxidase Activity of Longan Fruit". *Journal Science Technology*, **31**, (6), 621-628.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Virginia USA : Association of Official Analytical Chemist Inc, Arlington.
- Austin, P.R., Brine, C.J., Castle, J.C., Zikalis J.P. (1970). Chitin : New Facets Of Research. *Journal of Food Science*. **54**, 247-252.
- Ayulestari, Winda. (2014). "*Pemanfaatan Edible Coat Kitosan sebagai Penghambat Pencoklatan pada Pembuatan Tepung Kentang*". Skripsi pada Fakultas Pendidikan Matematika san Ilmu Pengetahuan Alam UPI Bandung : tidak diterbitkan.
- Basset, J., *et al.* (1994). Buku Ajar Vogel Kimia Analisis Kuantitatif Anorganik. Jakarta : PT. Kalman Media Pusaka.
- Brody, A.L., Marrsh, K.S. (1997). Mechanical and Barier Properties of Edible Chitosan Film. *Journal of Food Science*. **61**, 25-31.
- Deman, J.M. (1997). *Kimia Makanan*. Bandung : Penerbit ITB.
- Direktorat Kesehatan RI. (1997). *Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan*, Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi Masyarakat.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. (1972). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta : Bharata.
- Eko, A.P.M. (2010). "Studi Pembuatan Tepung Kentang (*Solenium tuberosum*) dan Aplikasinya Menjadi Kue Kering Kentang". *Jurnal Ilmiah Pendidikan Tinggi*, **3**, (1), 1979-9640.
- Elsabee, M.Z. dan Enstar S.A. (2013). "Chitosan Based Edible Films and Coatings: A review. Materials Science and Engineering", **33**, (4), 1819-1814.

Eskin, N.A.M.,*et al.* 1991. *Biochemistry of Food*, Academic Press, NewYork, 116
121.

- Harianingsih, 2010. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (coater) pada buah Stroberi*. Program Magister Teknik Kimia UNDIP : Semarang.
- Hartoyo, A. 1999. *Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubi Jalar Instan Kaya Pro Vitamin A*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor: tidak diterbitkan.
- Hendayana, Sumar. (1994). *Kimia Analitik Instrumen*. Semarang: IKIP Semarang Press.
- Hesam, F., Balali G.R., dan Tehrani R.T. (2011). “Evaluation of Antioxidant Activity of Three Common Potato (*Solanum tuberosum*) Cultivars in Iran”. *Avicenna Journal of Phytomedicine*, **2**, (2), 79-85.
- Hui, Y.H. 2006. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume 4, halaman 2418-2424. John Wiley&Sons, Inc.
- Krochta, J.M. (1992). Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films, In : Singh, R.P. & M.A. Wirakartakusumah (Eds) : *Advances in Food Engineering*. CRC Press : Boca Raton, pp. 517-53.
- Marshall, M.R., Kim J., dan Wei C. I. (2000). Enzymatic browning in Fruits, Vegetables and Seafoods [online]. Tersedia : <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/ags/Agsi/ENZYMEFINAL/COP> [25 Agustus 2014]
- Marzuki, Q., Khabib, dan Prasetya N.B.A. (2013). *Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Windu (*Panaeus Monodon*) sebagai Edible Coating dan Pengaruhnya terhadap Kadar Ion Logam Pb(II) pada Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa*)*. Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponogoro Semarang.
- Miskiyah, Widaningrum, dan Winarti C. (2011). “Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Prapika : Preferensi Konsumen dari Mutu Mikrobiologi”. *Jurnal Holtikultura*, **21** (1), 68-76.
- Muzzarelli RAA, Peter MG. 1997. *Chitosan Handbook*. European Chitin Society.
- Nongtaodum, S., dan Jangchud A. (2009). “Effects of Edible Coating on Quality of Fresh-Cut Mangoes (Fa-lun) During Storage”. *Kasetsart Journal*, **43**, 282-289.

- Nur, K. (2012). *Kualitas Es Krim dengan Penambahan Umbi Kentang (Solanum Tuberosum L.) sebagai Bahan Penstabil*. Skripsi pada Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makasar : tidak diterbitkan.
- Sashiwa, H. dan Alba S. (2004). "Chemically modified chitin and chitosan as Biomaterials". *Progress in Polymer Science*, **29**, 887-908.
- Shahidi, J., Archchi K.V, Jeon Y.J. (1999). "Food Application of Chitin and Chitosan". *Journal of Trends in Food Science and Technology*, **10**, 37-51.
- Smith, P.S. (1982). *Starch Derivatives and Their Use in Foods*. In : Lineback.
- Srinivasa et.al. (2002). "Storage Studied of Mango Packed Using Biodegradable Chitosan Films". *European Food Research and Technology*, **215**, 504-508.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi, (1996). *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan*. Liberty: Yogyakarta.
- Triadi, D. (2011). *Pemanfaatan Ekstrak Aseton Kulit Batang (Artocarpus heterophyllus Lamk) pada Pembuatan Tepung Kentang*. Skripsi pada Fakultas Pendidikan Matematika san Ilmu Pengetahuan Alam UPI Bandung : tidak diterbitkan.
- Winarno, F.G. (2004). *Kimia Bahan Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Yuliana. (2008). *Aplikasi Gel Aloe Vera Untuk Pencegahan Browning Enzimatis Pada Kentang (Solanum Tuberosum) Fresh Cut*. Skripsi pada Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor : tidak diterbitkan.
- Yogeshkumar, G.N., Gurav A.S., dan Yadav A. V. (2013). "Chitosan and Its Applications: A Review of Literature". *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, 2229-3701.