

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, *et al.* (2011). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Terhadap Susut Bobot, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan *Dessert*. Fakultas Teknik UNJ: tidak diterbitkan
- Amalet *al.* (2010). Improving Strawberry Fruit Storability by Edible Coating as a Carrier of Thymol or Calcium Chloride. *Journal of Horticultural Science & Ornamental Plants*. 2(3), 88-97
- Amalia, Fitri (2007). *Penentuan Kondisi Optimum Isolasi Kitin dari Limbah Cangkang Kepiting*. Skripsi, Program Studi Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: tidak diterbitkan
- Arhatha, Nuky D.P. (2012). *Kitin dari Cangkang Rajungan (*Potamon pelagicus*) sebagai Inhibitor Korosi Baja Karbon pada Kondisi sesuai Pipa Sumur Minyak Bumi*. Skripsi, Program Studi Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung: tidak diterbitkan
- Bambang, B. Santoso. (2003). *Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Bahan Ajar Pasca Panen Hortikultura. Fakultas Pertanian, Universitas Mataram. Mataram: tidak diterbitkan
- Claudia, Windasari W. (2010). "Emil Salim Award: Mengubah Limbah Udang Menjadi Obat". *Kompas* (27 Oktober 2010).
- Colla, E., *et al.* (2006). Effect Of Composite Edible Coating From *Amaranthus Cruentus* Flour And Stearic Acid On Refrigerated Strawberry (*Fragaria Ananassa*) Quality. *Latin American Applied Research*. 36, 249-254
- Cronquist, A. (1981). *An Integrated System of Classification of Flowering Plants*. New York: Columbia University Press.
- Devlin, Robert M. dan Francis H. Witham. (1983). *Plant Physiology (Fourth Edition)*. United States of America: PWS Publishers
- Dwidjoseputro, D. (1978). *Pengantar Fisiologi Tumbuhan*. Jakarta: Gramedia
- Erna. (2008). *Transformasi Kitin menjadi Kitin dari Limbah Kulit Udang dan Cangkang Kepiting serta Aplikasinya sebagai Biomaterial*

AntibakteridanPotensinyasebagaiAntikanker,
Skripsi.UniversitasUdayana, Jimbaran: tidakditerbitkan

Ginting, Alexander K. (2011). *PengaruhKonsentrasiEdibelKitosandan Lama PenyimpananterhadapMutuBuah Strawberry*.Skripsi.Universitas Sumatera Utara, Medan: tidakditerbitkan

Gomez, A.K. dan Arturo, A.G. (1995).*Statistical Procedures For Agricultural Research*. John Wiley & Sons, Inc.

Gunawan, L.W. (2003). *Strawberry*.Jakarta: PenebarSwadaya

Han, C., *et al.* (2004). Edible Coatings to Improve Storability and Enhance Nutritional Value of Fresh and Frozen Strawberries (*Fragaria×ananassa*) and Raspberries (*Rubusideaus*).*Postharvest Biology Technology***33**, 67–78.

Hargono, *et al.* (2008).PembuatanKitosandariLimbahCangkangUdangsertaAplikasinyada lamMereduksiKolesterolLemakKambing.*Reaktor*, **12**(1), 53-57.

Harianingsih.(2010). *PemanfaatanLimbahCangkangKepitingmenjadi Chitosan sebagaiBahanPelapis (Coater) padaBuah Strawberry*.Tesispada Program Magister Teknik Kimia UniversitasDiponegoro Semarang: tidakditerbitkan.

Heryanto, Sagita A. (2012). ModifikasiMembranKitosanSilika-Cu sebagai Filter danAdsorben Urea.Skripsi. Program Studi Kimia UniversitasPenididikan Indonesia

Hirano, S. *et al.* (1999).The Preparation and Applications of Functional Fibers from Crab Shell Chitin.*Journal of Biotechnology*.**70**, 373–7.

Kalut, StephenieAk. (2008). Enhancement of Degree of Deacetylationof Chitin in Chitosan Production. A Thesis Submitted in Fulfillment of the Requirements for The Award of The Degree of Bachelor of Chemical Engineering: tidakditerbitkan.

Khan, *et al.* (2002).Reporting Degree of Deacetylation Values of Chitosan: the Influence of Analytical Methods.*J Pharm Pharmaceut Sci*.**5**(3): 205-212.

Lestari, Citra Pangestuti. (2008). *Aplikasi Edible Coating Gel LidahBuaya (Aloe vera L.) padaPengawetanBuahStawberry (Fragraria sp.)*.SkripsipadaFakultasTeknologiPertanian IPB: tidakditerbitkan

Mahatmantiet *al.* (1999).SintesisKitosandanPemanfaatannyasebagaiAnti MikrobiaIkan Segar.*Sainteknol*.101-111

- Novianty, Inna. (2008). *Analisa Spektroskopi Reflektans Vis-Nir untuk Mengetahui Proses Pematangan Buah Stroberi*. Skripsi pada FMIPA IPB: tidak diterbitkan
- Park *et al.*, (2005). Antifungal Coatings on Fresh Strawberries (*Fragaria × ananassa*) to Control Mold Growth During Cold Storage. *Journal of Food Science*. **70**(4), 202-207
- Pilaret *al.* (2008). Effect of Chitosan Coating Combined With Postharvest Calcium Treatment on Strawberry (*Fragaria X ananassa*) Quality During Refrigerated Storage. *Food Chemistry* **110**, 428–435
- Prasetyaningrum *et al.* (2007). Optimasi Derajat Deasetilasi pada Proses Pembuatan Chitosan dan Pengaruhnya sebagai Pengawet Pangan. *Riptek*. **1**(1), 39-46
- Puspawati, N.M dan Simpen, I N. (2010). Optimasi Deasetilasi Khitin Dari Kulit Udang Dan Cangkang Kepiting Limbah Restoran Seafood Menjadi Chitosan Melalui Variasi Konsentrasi NaOH. *Jurnal Kimia* **4**(1), 79-90.
- Rahayu L.H dan Purnavita S. (2007). Optimasi Pembuatan Kitosan dari Kitin Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) untuk Adsorben Ion Logam Merkuri. *Reaktor*. **11** (1), 45-49
- Samosir, Jenti. (2007). *Inventarisasi Jamur Penyebab Penyakit pada Tanaman Stroberi (Fragaria vesca L.) di Kecamatan Brastagi*. Skripsi. Departemen Hama dan Penyakit Tanaman Fakultas Pertanian Universitas Sumatra Utara
- Santoso. (2006). *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Laboratorium Kimia Pangan Faperta Uwiga Malang: tidak diterbitkan.
- Shahidi, F., *et al.* (1999). Food of Chitin and Chitosans. *Trends in Food Science & Technology* **10**, 37-51
- Sistem Informasi Manajemen Pembangunan di Perdesaan. (2000). *Strawberry*. Jakarta: BAPPENAS
- Skurtyset *al.* (2009). *Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings*. Santiago, Chile: Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). (2011). *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori pada Produk Perikanan*. [Online]. Tersedia:

http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10904 [06Maret 2012]

- Swastawati, *et al.* (2008). "Pemanfaatan Limbah Kulit Udang menjadi Edible Coating untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan." *Jurusan Perikanan Universitas Diponegoro*. **04** (04), 101-106
- Taiz, L. dan Zeiger, E. (1998). *Plant Physiology* (Second Edition.). Sunderland: Sinauer Associates, Inc., Publishers
- Utama, I Made S. (2004). "Teknologi Pasca Panen Hortikultura: Permasalahan Dan Usaha Perbaikan". Makalah pada Lokakarya Strategi Pengembangan Hortikultura, Bali
- Vargas, M. (2006). Quality of Cold-Stored Strawberries as Effected by Chitosan-Oleic Acid Edible Coatings. *Postharvest Biology and Technology* **41**. 164–171
- Weber, Claus J., (2000). *Biobased Packaging Materials for the Food Industry*. Denmark: The Royal Veterinary and Agriculture University.
- Weska, R. F., dan Moura, J. M. (2006). Optimazion of Deasetylation in the Production of Chitosan from Shrimp Waste, *Journal Food Engineering*, **80**, 749-753
- Widyanti, Adelina Putri. (2009). *Pemanfaatan Kitosandari Cangkang Rajungan pada Proses Adsorpsi Logam Nikel dari Larutan NiSO₄*. Skripsi, Universitas Indonesia. Jakarta: tidak diterbitkan
- Zhang, H., *et al.* (2011). Effects of Chitin and Its Derivative Chitosan on Postharvest Decay of Fruits: A Review. *International Journal of Molecular Sciences*. **12**, 917-934