

DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin dan Widyastuti. (2014). Pengembangan Bahan *Edible Coating* Alami Untuk Komoditas Hortikultura. *Karya Ilmiah*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Kementerian Pertanian. Bogor. 20 Hlm.
- Anonim.(2012). <http://health.detik.com/read/2010/03/18/141516/1320414/769/herbal-lengkuas-merah>. Diakses tanggal 19 Januari 2018.
- Arbie, Apriyani. (2010). *Pengaruh Ekstrak Lengkuas (Alpinia galanga L.Swartz) Terhadap Peningkatan Daya Simpan Buah Salak Pondoh (Sallacca edulis Reinw.)*. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian: Institut Pertanian Bogor.
- Ardasania, Ivani. (2014). *Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol Pada Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Serta Lama Pencelupan dalam Edible Coating Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar (Capsicum annum L.)*. [Skripsi]. Malang: Fakultas Sains dan Teknologi: UIN Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Arifin, Heni Radiani, dkk. (2016). *Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (Aloe vera)*. Dalam *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- Ashari, S. (2006). *Hortikultura Aspek Budidaya*. UI Press. Jakarta. 485 Hlm.
- Backer, C.A. (1965). *Flora of Java (Spermatophytes Only)*. Groningen: N.V.P. Noordhoff. Vol III. Hal: 88. <http://www.ipni.org/ipni>.
- Baldwin, E.A., Hagenmaier, R. dan J. Bay. (2012). *Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second edition*. London. CRC Press.
- Belitz, H.D. dan Grosch, W. (1999). *Food Chemistry*. 2ndEd. Springer. Berlin.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara. Halaman 134.
- Chan and Albert. (2008). *The World of Food Science Konjac Part I: Cultivation to Commercialization of Component*. New York.
- Darwis W, Chandra D, Muslim C, Supriati R. Uji efektivitas ekstrak rimpang lengkuas merah (*alpinia purpurata k.schum*) sebagai antibakteri *escherichia coli* penyebab diare. *Jurnal Ilmiah*

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN EDIBLE COAT LIDAH BUAYA (*Aloe vera L.*) YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum L.*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Konservasi Hayati 2013; 9(1): 8.
Departemen Pertanian Republik Indonesia. Standard Mutu Indonesia
SNI 01 – 4480 – 1998. Jakarta.

Departemen Pertanian. (2010). Multifungsi Glukomanan Dari Umbi
IlesIles. <http://perkebunan.litbangdeptan.go.id/?p=berita.2.184>. [15 Agustus 2018].

Djubaedah, E., J.J. Pardede, E.H, E.S. Hartanto, dan S. Mulyani. (2002).
Komposisi Kimia Daun Lidah Buaya. Didalam Christina
Winarti dan Nanan Nurdjanah. *Peluang Tanaman Rempah dan
Obat Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Jurnal Litbang
Pertanian, 24(2),2005). Akses 6 Oktober 2018.
<http://124.81.86.181/publikasi/p3242051.pdf>.

Dweck, A.C. and T, Reynolds. (1999). Aloe vera leaf gel: a review
update. *Journal of Ethnopharmacology*. Vol 68, pp 3-37.

Dwidjoseputro. (2005). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djembatan.

Fadilah, Distantina S., Piharini K., Wulan N. (2009). Koefisien transfer
massa volumetris (Kca) pada ekstraksi glukomanan dari umbi
iles-iles. *Pemanfaatan Pote Lokal Menuju Indonesia Produktif.
Prosiding Simposium Nasional RAPI VIII*; Surakarta, 17
Desember 2009. Surakarta : Fakultas Teknik UMS.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. Jakarta: PT. Gramedia
Pustaka Utama.

Fardiaz, Srikandi, Ratih Dewanti, Slamet Budijanto. (1987). **Risalah
Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)**.
Bogor: IPB.

Fatmarina, S. (2000). *Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Starter
terhadap Beberapa Karakteristik kombucha*. [Skripsi].
Bandung: Fakultas Teknologi Industri Pertanian, UNPAD.

Fennema, R.O., Karen M., dan Lund, D. B. (1996). *Principle of Food
Science*. The AVI Publishing, Connecticut.

Fernida, Agnes Nike. (2009). *Pemungutan Glukomanan dari Umbi Iles-
Iles (Amorphophallus sp)*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas
Teknik: Universitas Sebelas Maret.

Ade Yulianty, 2018

**PENGARUH PENGGUNAAN EDIBLE COAT LIDAH BUAYA (*Aloe vera L.*)
YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*)
TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum
annum L.*)**

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

- Gadizza, C. (2009). *Pengaruh Pemurnian Secara Kimiawi Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Pora (Amorphophallus oncophyllus) (Kajian Jenis Garam)*. Skripsi. FTP. Malang: Universitas Brawijaya.
- Glicksman, M. (1983). *Food Hydrocolloids*. Vol III. Boca Raton, FI CRP Press. 208 p.
- Handajani, Noor Soesanti dan Tjahjadi Purwoko. (2008). “*Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga) Terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus spp. Penghasil Aflatoksin dan Fusarium moniliforme*”. Dalam *Jurnal Biodiversitas*. Vol. 9, No. 3.
- Harpenas, A dan R. Dermawan. (2010). *Budidaya Cabai Unggul*. Penebar Swadaya. Jakarta. 112 Hlm.
- Hettterscheid, W. (1996). Amorphallus: Introduction and Toxonomic Description International Aroid Society. http://www.aroid.org/genera_amorphophallus/amintro.html. tanggal akses 29 15 agustus 2018.
- Kartasapoetra, A. G. (1988). *Pengantar Ekonomi Produksi Pertanian*. Jakarta: Bina Aksara.
- Kester, J. and Fennema. (1989). Resistance of lipid films to water transmission. *J. Amer. Oil Soc.* 66: 1139-1146.
- Kismaryanti, A. (2007). *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe Vera) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat*. Skripsi Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor. 106 Hlm.
- Koswara S. (2009). *Modul Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian, Bagian 2. Pengolahan Umbi Porang*. Bogor: SEAFast Center Research and Community Service Institution IPB.
- Krochta JM, Baldwin EA, Nispero-Carriedo MO. (1994). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. 1st ed. Lancaster Technomic Publishing Co.
- Krochta, J. M., (1992). *Control of mass transfer in food with edible coatings and film*, p. 29-36 In Sing, R. O. dan M. A. Wiranatakusumah, *Advances in Food Engineering*, CRC Press, Boca Raton FI: 517-528.

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN EDIBLE COAT LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.,) YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum* L.)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

- Lestari CP. (2008). *Aplikasi Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) pada Pengawetan Buah Strawberry (Fragaria sp.)*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Lin S, Huff HF, Hsieh F. (2002). Extruction process parameter, sensory characteristics and structural properties of a Hight moisture soy protein meat analog. *J Food Sci* 67: 1066-1072.
- Lin, D. and Y. Zhao. (2007). Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Food Sci. Food Safety* 6(3): 60-75.
- M.M. Cowan. Plant Products as Antimicrobial Agents *Clinical Microbiology Reviews*, 12(4), 564-582 ISSN 0893-8512 (1999).
- Mardiana, K. (2008). Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L). Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 Hlm.
- Mulyadi, F.A. (2011). *Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (Citrus Sinensis) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol*. Proshiding Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Industri. Malang. 507-516 Hlm.
- Pantastico, Er.B. (1997). *Fisiologi Pascapanen: Penanganan dan pemanfaatan buah-buahan dan sayur-sayuran tropika dan subtropika*. Terjemahan Kamaryani. Gadjah Mada Univ. Press, Yogyakarta.
- Parwata O. A. (2008). Isolasi dan Uji Aktifitas Antibakteri Minyak Atsiri dari Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*). Dalam *Jurnal Kimia* 2 (2):100-104.
- Prajnanta, F. (2007). *Agribisnis Cabai Hibrida*. Penebar Swadaya. Jakarta. 162 Hlm.
- Prasetyaningrum, A., Rokhati, N., Kinasih, D. N., & Wardhani, F. D. (2010). Karakterisasi Bioactive Edible Film dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegrdable. *Jurnal Riptek*. Vol. 1. 78-80.

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN *EDIBLE COAT* LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.,) YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum* L.)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

- Prayudi, B. (2010). Budidaya dan Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annuum L.*). Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Jawa Tengah.
- Retnowati S, Kumoro C. (2012) Manan precipitation from aloe vera leaf pulp juice using methanol and isopropyl alcohol as anti-solvent: experimental and empirical modelling approach. *Reaktor*, 14 (1): 46-50.
- Rimadianti, Nur. (2007). *Karakteristik Edible Film dari Isinglass dengan Penambahan Sorbitol sebagai Plasticizer*. [Skripsi]. Bogor: Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.
- Rohimi F., Ninghidayati S. (2013). *Pengaruh Temperatur Ekstraksi Terhadap Kualitas Tepung Glukomanan dari Tanaman Porang (Amorphophallus Muelleri Blume)*. [Skripsi]. Surabaya: Jurusan Teknik Kimia Institut Teknologi Surabaya.
- Roiyana, M., dkk. (2012). Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi Volume XX, Nomor 2, Oktober 2012*.
- Rukmana, R. (1996). *Usaha Tani Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius. Yogyakarta. 92 Hlm.
- Saputro E., Lefiyanti O., Mastuti E. (2014). Pemurnian tepung glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan proses ekstraksi/leaching dengan larutan etanol. *Inovasi Keteknikan untuk Pembangunan Berkelanjutan. Prosiding Simposium Nasional RAPI XIII; Surakarta, 4 Desember 2014. Surakarta: Fakultas Teknis UMS*. Hlm K-7-K-13.
- Sasmitaloka, Kirana Sanggrami. (2017). Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus Niger* Pada Kultivasi Media Cair. Bogor: Jurnal Integrasi Proses Vol. 6, No. 3:116-122.
- Siburian, Herlambang Prasotio. (2015). *Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian: Universitas Lampung.
- Suaib, Ismail, Irwan Lakani dan Johanis Panggeso. (2016). “Efektivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas Dalam Menghambat Aktifitas

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN EDIBLE COAT LIDAH BUAYA (*Aloe vera L.*) YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annuum L.*)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu

- Cendawan *Oncobasidium theobremae* Secara In-vitro”. Dalam e-J. Agrotekbis 4 (5) : 506-511, ISSN: 2338-3011.
- Suhaedi. (2015). *Pengaruh Aplikasi Madu Terhadap Nilai Thiobarbituric Acid (TBA) dan Total Plate Count (TPC) Dangka yang Disimpan Pada Suhu Dingin*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Peternakan: Universitas Hasanuddin.
- Susanto, T. (1994). *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu. Surabaya. 206 Hlm.
- Tjahjadi, N. (1991). *Bertanam Cabai*. Yogyakarta: Kanisius. 47 hal.
- Udjiana, Sigit. (2008). “Upaya Pengawetan Makanan Menggunakan Ekstrak Lengkuas”. Dalam *Jurnal Teknologi Separasi*. Vol. 1, No. 2, 2008-ISSN 1978-8789.
- Valverde, J.M., dkk. (2005). Novel Edible Coating Based on Aloe Vera Gel to Maintain Table Grape Quality and Safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol 53, pp 7807 – 7813.
- Whistler, R, L. and E.L. Richards. (1970). Hemicelluloses, Dalam Pigmen, W.D. *The Carbohydrates, Chemistry and Biochemistry*, 2nd ed. Vol 2, Academic Press. New York.
- Wiriyanta. (2006). *Bertanam Cabai pada Musim Hujan*. Tangerang: Agromedia.
- Yongki, Alexandra dan Nurlina. (2014). “Aplikasi Edible Coating Dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat”. Dalam *JKK*. Vol. 3(4), ISSN 2303-10771.
- Yopi, Purnawan A., Thontowi A., Hermansyah H., Wijarnako A. (2006). Preparasi mannan dan mannanase kasar dari bungkil kelapa sawit. *Jurnal Teknologi*, (4): 312-319.

Ade Yulianty, 2018

PENGARUH PENGGUNAAN *EDIBLE COAT* LIDAH BUAYA (*Aloe vera* L.), YANG DIPERKAYA MINYAK ATSIRI LENGKUAS (*Alpinia galanga*) TERHADAP UMUR SIMPAN DAN KUALITAS CABAI MERAH (*Capsicum annum* L.)

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu |
perpustakaan.upi.edu