

DAFTAR PUSTAKA

- Aguilar-Mendez, M.A., E.S. Martin-Martinez, S.A. Tomas, A. Cruz-Orea dan M.R. Jaime-Fonseca. 2008. Gelatine starch films Physicochemical properties and their application in extending the postharvest shelf life of avocado (*Persea americana*). *Journal of the Science of Food and Agriculture* 88: 185-193.
- Ali, A., M. Maqbool, S. Ramachandran and P.G. Alderson. 2010. Gum arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit. *Postharvest Biology and Technology* 58: 42-47.
- Ali, A., M.T.M. Muhammad, K. Sijam and Y. Siddiqui. 2011. Effect of chitosan coatings on the physicochemical characteristics of Eksotika II papaya (*Carica papaya* L.) fruit during cold storage. *Food Chemistry* 124: 620-626.
- Arah, I.K., H. Amaglo, E.K. Kumah and H. Ofori. 2015. Preharvest and postharvest factors affecting the quality and shelf life of harvested tomatoes: A mini review. *International Journal of Agronomy* : 1-6.
- Arif, A.R., Ischaidar, H. Natsir dan S. Dali. 2013. Isolasi kitin dari limbah udang putih (*Penaeus merguirsis*) secara enzimatis. *Seminar Nasional Kimia* : 1-7.
- Babu, K.N., D. Minoo, K.V. Tushar and P.N. Ravindran. 2006. Carambola. *Handbook of Herbs and Spices* 3(14): 257-269.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi tanaman buah-buahan. < <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html> >. diakses pada 17 Agustus 2020.
- Baldwin, E.A., R. Hagenmaier and J. Bai. 2012. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality Second Edition*. CRC Press, New York.
- Bhaskara-Reddy, M.V., P. Angers, F. Castaigne and J. Arul. 2000. Chitosan effects on blackmold rot and pathogenic factors produced by *Alternaria alternata* in postharvest tomatoes. *Jornal of the American Society for Horticultural Science* 125(6): 742-747.
- Bourtoom, T. 2008. Review article edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal* 15(3): 237-248.
- Dewi, L.M. 2012. Aplikasi *coating* kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah salak pondoh (*Salacca edulis* Reinw.) Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Dhall, R.K. 2013. Advances in edible coatings for fresh fruits and vegetables: a review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 53: 435-450.
- Diaz-Mula, H.M., M. Serrano and D. Valero. 2012. Alginate coatings preserve fruit quality and bioactive compounds during storage of sweet cherry fruit. *Food Bioprocess Technology* 5: 2990-2997.

- Faozan dan B.E. Sugiharto. 2018. Pengaruh konsentrasi kitosan terhadap mutu dan lama simpan pada dua tingkat kematangan pisang raja sereh (*Musa paradisiaca* L.). Jurnal Agro Wiralodra 1(1): 21-28.
- Gardjito, M., W. Handayani dan R. Salfarino. 2015. Penanganan Segar Hortikultura untuk Penyimpanan dan Pemasaran. Prenadamedia Group, Jakarta.
- Gol, N.B., M.L. Chaudhari and T.V.R. Rao. 2013. Effect of edible coatings on quality and shelf life of carambola (*Averrhoa carambola* L.) fruit during storage. Journal of Food Science and Technology 52(1): 78-91.
- Gonzalez-Aguilar, G.A., E. Valenzuela-Soto, J. Lizardi-Mendoza, F. Goycoolea, M.A. Martinez-Tellez, M.A. Villegas-Ochoa, I.N. Monroy-Garcia and J.F. Ayala-Zavala. 2009. Effect of chitosan coating in preventing deterioration and preserving the quality of fresh-cut papaya Maradol. Journal of the Science of Food and Agriculture 89(1): 15-23.
- Habibie, S., M. Hamzah, M. Anggaravidya and E. Kalemang. 2016. The effect of chitosan on physical and mechanical properties of paper. Journal of Chemical Engineering and Materials Science 7(1): 1-10.
- Hanani, M.Z.N., M.S.H. Zahrah and A.H. Zaibunnisa. 2012. Application of palm stearin-chitosan edible coating on star fruits (*Averrhoa carambola* L.). The Malaysian Journal of Analytical Sciences 16(3): 325-334.
- Hanani, M.Z.N., M.S.H. Zahrah and A.H. Zaibunnisa. 2012. Effect of chitosan-palm stearin edible coating on the post harvest life of star fruits (*Averrhoa carambola* L.) stored at room temperature. International Food Research Journal 19(4): 1433-1438.
- Hermanto, C., N.L.P. Indriani dan S. Hadiati. 2013. Keragaman dan Kekayaan Buah Tropika Nusantara. IAARD Press, Jakarta.
- Hernandez-Munoz, P., E. Almenar, V.D. Valle, D. Velez and R. Gavara. 2008. Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (*Fragaria x ananassa*) quality during refrigerated storage. Food Chemistry 110: 428-435.
- Heruwati, I. 2011. Deteksi gejala *chilling injury* buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) yang disimpan pada suhu rendah dengan *nir spectroscopy*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Irmansyah. 2009. Pemutuan belimbing berdasarkan warna dan rasa dengan pengolahan citra dan logika fuzzy. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kan, E.E.L., S.A. Sargent, A. Simonne, N.L. Shaw and D.J. Cantliffe. 2007. Changes in the postharvest quality of datil hot peppers as affected by storage temperature. Proc. Fla. State Hort. Soc. 120: 246-250.

- Karina, A.R., S. Trisnowati dan D. Indradewa. 2012. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap umur simpan dan mutu buah stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch.). Jurnal Vegetalika 1(3):1-7.
- Kassim, A., and T.S. Workneh. 2020. Influence of postharvest treatments and storage conditions on the quality of Hass avocados. Heliyon 6: 1-9.
- Kurniawan. D., S. Trisnowati dan S. Muhartini. 2013. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap pematangan dan mutu buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen). Jurnal Vegetalika 2(2): 21-30.
- Lalel, H.J.D. 2003. Perubahan komposisi komponen volatil daging buah mangga “kensington pride” selama pemasakan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 14(2): 154-163.
- Maftoonazad, N. and H.S. Ramaswamy. 2005. Postharvest shelf-life extension of avocados using methyl cellulose-based coating. LWT-Food Science and Technology 38(6): 617-624.
- Maftoonazad, N., H.S. Ramaswamy and M. Marcotte. 2008. Shelf-life extension of peaches through sodium alginate and methyl cellulose edible coatings. International Journal of Food Science and Technology 43: 951-957.
- Madiartina, B., K. Yuniarto dan Sukmawaty. 2018. Penggunaan *edible coating* untuk penyimpanan belimbing (*Averrhoa carambola*). <
<http://eprints.unram.ac.id/7930/>>. Diakses pada 16 Desember 2019.
- Martin, L.B.B. and J.K.C. Rose. 2014. There’s more than one way to skin a fruit: formation and functions of fruit cuticles. Journal of Experimental Botany 65(16): 4639-4651.
- Martinez-Romero, D., N. Alburquerque, J.M. Valverde, F. Guillen, S. Castillo, D. Valero dan M. Serrano. 2006. Postharvest sweet cherry quality and safety maintenance by *Aloe vera* treatment: A new edible coating. Postharvest Biology and Technology 39:93-100.
- Mudyantini, W., S. Santosa, K. Dewi dan N. Bintoro. 2017. Pengaruh pelapisan kitosan dan suhu penyimpanan terhadap karakter fisik buah sawo (*Manilkara achras* (Mill.) Fosberg) selama pematangan. Agritech 37(3): 343-351.
- Mulyadi, A.F., S.Kumalaningsih dan D. Giovani LG. 2014. Aplikasi *edible coating* untuk menurunkan tingkat kerusakan jeruk manis (*Citrus sinensis*) (Kajian konsentrasi karagenan dan gliserol). Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Industri Pertanian: 507-516.
- Mulyani, E. 2018. Perbandingan hasil penetapan kadar vitamin C pada buah kiwi (*Actinidia deliciosa*) dengan menggunakan metode iodimetri dan spektrofotometri UV-Vis. Jurnal Farmasi, Sains dan Kesehatan 3(2): 14-17.

- No, H.K., N.Y. Park, S.H. Lee and S.P. Meyers. 2002. Antibacterial activity of chitosan and chitosan oligomers with different molecular weights. *International Journal of Food Microbiology* 74: 65-72.
- Nunes, M.C.N. 2008. *Color atlas of postharvest quality of fruits and vegetables*. Blackwell Publishing, USA.
- Nurmala, N.A., E.B. Susatyo dan F.W. Mahatmanti. 2018. Sintesis kitosan dari cangkang rajungan terkomposit lilin lebah dan aplikasinya sebagai *edible coating* pada buah stroberi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 7(3): 278-284.
- Paull, R.E. and O. Duarte. 2012. *Tropical Fruits 2nd Edition: Crop Production Science in Horticulture* 24. CABI, UK.
- Paramita, O. 2010. Pengaruh memar terhadap perubahan pola respirasi, produksi etilen dan jaringan buah manga (*Mangifera indica* L) var Gedong Gincu pada berbagai suhu penyimpanan. *Jurnal Kompetensi Teknik* 2(1):29-38.
- Periayah, M.H., A.S. Halim and A.Z.M. Saad. 2016. Chitosan: A promising marine polysaccharide for biomedical research. *Pharmacognosy Reviews* 10(19): 39-42.
- Pratiwi, R.A. 2018. Analisis matematis pengaruh suhu dan konsentrasi oksigen ruang simpan terhadap laju respirasi dan kualitas buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.). Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Prihatman, K. 2000. Belimbing. <<https://distan.jogjaprovo.go.id/wp-content/download/buah/belimbing.pdf>>. Diakses pada 16 Juli 2019.
- Purwastien, P. B. Burlingame, M. Raroengwichit dan P. Sungpuag. 2014. *ASEAN Food Composition Tables*. Mahidol University, Thailand.
- Pusphacahyani, A.A. 2018. Aplikasi glukomanan dan kitosan sebagai *coating* pada cabai merah (*Capsicum annum* L.) guna memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas fisik produk setelah proses pascapanen. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahardyani, R. 2011. Efek daya hambat kitosan sebagai *edible coating* terhadap mutu daging sapi selama penyimpanan suhu dingin. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rathod, A. H. Shoba and C.V. Chidanand. 2011. A study shelf life extension of carambola fruits. *International Journal of Scientific and Engineering Research* 2(9):1-5.
- Restuati, M. 2008. Perbandingan chitosan kulit udang dan kulit kepiting dalam menghambat pertumbuhan kapang *aspergillus flavus*. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*: 582-590.
- Risandi, R., A. Djamal dan Asterina. 2016. Uji daya hambat ekstrak buah belimbing manis (*Averrhoa carambola*) terhadap pertumbuhan bakteri *Streptococcus pneumoniae* secara *In Vitro*. *Jurnal Kesehatan Andalas* 5(3): 595-599.

- Romadhan, M.F. dan S. Pujilestari. 2018. Pengaruh *edible coating* berbasis pektin dan kitosan yang diinkorporasi dengan nanopartikel ZnO terhadap kesegaran buah mangga (*Mangifera indica* L.). Technopex: 158-166.
- Saiz, P.F. 2011. Chitosan polysaccharide in food packaging applications. Novel Materials and Nanotechnology Group, Spain.
- Sari, R.N., D.D. Novita dan C. Sugianti. 2015. Pengaruh konsentrasi tepung karagenan dan gliserol sebagai *edible coating* terhadap perubahan mutu buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) selama penyimpanan. Jurnal Teknik Pertanian 4(4):305-314.
- Sari, D.P. dan I.M. Abdiani. 2015. Pemanfaatan kulit udang dan cangkang kepiting sebagai bahan baku kitosan. Jurnal Harpodon Borneo 8(2): 142-147.
- Setyawati, E.A. 2012. Strategi Pengembangan Agribisnis Belimbing Dewa di Kota Depok. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.
- Shui, G. and L.P. Leong. 2006. Residue from star fruit as valuable source for functional food ingredients and antioxidant nutraceuticals. Food Chemistry 97: 277-284.
- Siddiq, M. 2012. Tropical and Subtropical Fruits: Postharvest Physiology, Processing and Packaging. Blackwell Publishing, UK.
- Sofia, I., H. Murdiningsih dan N. Yanti. 2016. Pembuatan dan kajian sifat-sifat fisikokimia, mekanikal dan fungsional *edible film* dari kitosan udang windu. Jurnal Bahan Alam Terbarukan 5(2): 54-60.
- Sugiharto, B.E. 2017. Pengaruh konsentrasi kitosan terhadap lama simpan dan mutu pada dua kultivar lengkeng (*Nephelium longan*). Jurnal Agro Wiralodra 8(1): 61-73.
- Sunarjono, H. 2004. Berkebun Belimbing Manis. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Syafutri, M.I., F. Pratama dan D. Saputra. 2006. Sifat fisik dan kimia buah mangga (*Mangifera indica* L.) selama penyimpanan dengan berbagai metode pengemasan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17(1): 1-11.
- Thariq, M.R.A., A.Fadli, A. Rahmat dan R. Handayani. 2016. Pengembangan kitosan terkini pada berbagai aplikasi kehidupan: review. <<https://www.researchgate.net/publication/311806381>>. Diakses pada 17 Juli 2019.
- Thompson, A.K. 2003. Fruit and Vegetables: Harvesting, Handling and Storage 2nd Edition. Blackwell Publishing, UK.
- Ula, R.A. 2016. Karakterisasi morfologi dan anatomi tanaman belimbing manis di Taman Buah Mekarsari Bogor. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- USDA. 2018. Starfruit collection. <<https://www.ars.usda.gov/pacific-west-area/hilo-hi/daniel-k-inouye-us-pacific-basin-agricultural-research-center/tropical-plant->

[genetic-resources-and-disease-research/docs/starfruit-collection/](#)>. Diakses pada 14 Februari 2021.

- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D.W. Kusuma. 2013. Pengaruh penambahan benziladenin pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji *crystal*. Jurnal Agrotek Tropika 1(1): 55-60.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widyaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. Jurnal Litbang 31(3): 85-93.
- Wulandari, D. 2020. Laju respirasi buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang dilapisi dengan kitosan selama penyimpanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Yahia, E.M. 2011. Postharvest Biology and Technology of Tropical and Subtropical Fruit Volume 3 Cocona to Mango. Woodhead Publishing Limited, UK.
- Yaman, O. and L. Bayindirli. 2002. Effects of an edible coating and cold storage on shelf-life and quality of cherries. LWT-Food Science and Technology 35(2): 146-150.
- Zargar, V., M. Asghari and A. Dashti. 2014. A review on chitin and chitosan polymers: structure, chemistry, solubility, derivatives and applications. ChemBioEng Reviews 2(3): 204-226.