

DAFTAR PUSTAKA

- A. T. Muttaqien, A. M. P. Nuhriawangsa, Pudjomartatmo dan W. Swastike. 2013. *Sifat Fisik Edible Film dari Gelatin Shank Ayam Broiler dan Pengaruh Penggunaannya terhadap Cemaran Mikroba Sosis Daging Sapi dengan Masa Simpan yang Berbeda* [jurnal]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
- Budiman. 2011. *Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (Musa cavendishii)* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bunga Aksara.
- Corry S, Magdalena. 2009. *Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Merah pada Daging Burger yang Dijual di Grosir Bahan Baku Burger di Kota Medan*[skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Cristsanía. 2008. *Pengaruh Pelapisan Dengan Edible Coating Berbahan Baku Karagenan Terhadap Karakteristik Buah Stroberi (Fragaria nilgerrensis) Selama Penyimpanan Pada Suhu 5°C + 2°C* [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Demán, M. J. 1989. *Kimia Makanan*. Jakarta: ITB-Press.
- Effendi, M.Supli. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Makanan*. Bandung: Alfabeta, cv.
- Fauziah, Cici Sifa. 2011. *Analisis Kandungan Nitrit dan Pewarna Sintesis (rhodamin B) pada Beef Burger yang Dijual di Toserba Yogya* [tugas akhir]. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Bakti Tunas Husada Tasik Malaya.
- Herdigenarosa, Muren. 2013. *Pembuatan edible Coating dari Pektin Kulit Buah Jeruk Bali (Citrus maxima) dengan Variasi Sorbitol Sebagai Plasticizer* [skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Islam, Alfien Aminul. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Bubuk Cincau Hitam dan Pati Tapioka Terhadap Kualitas Edible coating Cincau Hitam (Mesona palustris) pada Sosis* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.

- Kismaryanti, Andiny. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Sebagai Edible coating pada Pengawetan Tomat* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Krochta, *et al.* 1994. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Lancaster, Pennsylvania: Technomic.
- Rahayu, Winiati Pudji. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: IPB.
- Santoso, Agus Iman. 2010. *Pengaruh Penggunaan Edible coating Terhadap Kualitas Fisik, Kimia dan Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Sekarwati, Leni. 2011. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Terhadap Kualitas Edible Film Pati Ganyong (Cannaedulis Kerr) Serta Aplikasinya Pada Permen Susu* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Siswina, Rida Marta. 2011. *Kitosan Sebagai Edible coating Pada Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus) Asap yang Dikemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang* [skripsi]. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Tertibeni. 2012. *Aplikasi Pelapis Antimikroba Dari Kayu Manis Pada Lempuk Durian* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Tunggadewi, Rozana. 2013. *Kesesuaian Galaktomanan Sebagai Edible Coating untuk Buah Tropis* [jurnal]. Fakultas Teknolgi, Institut Pertanian Bogor.
- Wahyu, Maulana Karnawidjaja. 2008. *Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film* [jurnal]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran.
- Wardhini, Indah Sukma. 2011. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Jinten Putih (Cuminum cyminum, Linn.) Terhadap Kualitas Edible Film Pati Ganyong (Canna edulis Kerr) Serta Aplikasinya Pada Rolade Daging Sapi* [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Wilson, N.R.P. 1991. *Meat and Meat Product*. London: Applied Science Publishers.
- Winarno, F.G. 1994. *Bahna Tambahan Makanan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz, 1988. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Wisudawaty, Priska. 2012. *Aplikasi Minyak Nabati Sebagai Coating Pada Irisan Wortel (*Daucus carota*) Beku dan Perubahan Mutu Selama Penyimpanan* [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.