

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, E dan Tim Lentera, 2003, *Khasiat dan Manfaat Temulawak: rimpang penyembuh aneka penyakit*, Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Abas, F., N. H. Lajis, K. Shaari, D. A. Israf, J. Stanslas, U. K. Yusuf, dan S. M. Raof. 2005. *A Labdane Diterpene Glucoside from The Rhizome of Curcuma Mangga*. American Chemical Society of Pharmacognosy, Published on Wed 28 Agustus 2005.
- Afifah, E., dan Tim Lentera. 2003. *Khasiat dan Manfaat Temulawak rimpang Penyembuh Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Agrawall, S. A. Bhawsar, P. Choudhary, S. Singh, N.Keskar and M. Chaturvedi. 2011.
- Agusta,Andria. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*, Bandung : ITB Press, Hal 1-7.
- Agustini, T.W. dan Sedjati, S., 2006. *The Effect of Chitosan Concentration and Storage Time on the Quality of Salted – Dried Anchovy (Stolephorus heterolobus)*. *Journal of Coastal Development*,10 (2): 63-71.
- Alsuendra, Ridawati, Santoso, A. I. 2011. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot. Ph, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert*. Sripsi Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Anonim, 2005. *Budidaya Pertanian Stroberi*.
<http://iptek.apjii.or.id/budidaya%20pertanian/BUAH/stroberi.html>
Diakses tanggal 3 september 2016.
- Ansorenaa M. R., E. M. Norma, and I. R. Sara. 2011. *Impact of Edible Coatings and Mild Heat Shocks on Quality Of Minimally Processed Broccoli (Brassica oleracea L.) During Refrigerated Storage*. *Postharvest Biol. and Technol.* 59:53-63.
- Arreneuz, S., 1996, *Isolasi khitin dan transformasinya menjadi khitosan dari limbah kepiting bakau (seylla serrata)*, skripsi, universitas jenral Ahmad Yani, Bandung.
- Astuti, B.C. 2008. *Pengembangan Edible Film Kitosan dengan Penambahan Asam*
- Attarian, A.C.L. dan Kechician, V., 2006, *effect of antimicrobial Edible Additives on Cassava Strach Biobased Films Characterization*, Food Engineering Laboratory, Brazil: Chemical Engineering Department.
- Azerdo, Henriette.M.C et al., 2010. *Nanocellulosa Renforced Chitosan Compositefilms As Affected By Nanofiller Loading And Plasticizer Content*, *journal of food science* vol 75. Nr. 1.
- Bagavathi, P.E., dan Ramasamy, N., 2012. *GC-MS analysis of phoytocomponents in the ethanol extract of polygonum chinese L*. *Pharmacognosy Research*. No 14 Hal 11-14.
- Bastaman, S. 1989. *Studies On Degradationand Extraction of Chitin And Chitosanfrom Pran Shells*. England: The Queen’s University of Belfast.
- Brock, Thomas, D., 1979, *Biology of Microorganisms, 3rded, Prentice-Hall, Inc., Eglewood Cliffs*, New Jersey hal 24-33,222-225, 228-231.

- Bautista-Banos, A-N., Hernandez-Lauzardo, M.G.,and Velazquez-de valle, (2006), *Chitosan as a potential natural compound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities*, Crop protection, Elsevier Ltd, hal. 108-118.
- Chendur, P.M. Vairamani, S. dan Annaian, S., 2009. *Extraction of Chitin and Chitosan from Shell and Operculum of Mangrove Gastropod Nerita (Dostia) Crepidularia Lamarck*, *International Journal of Medicine and Medical Sciences* 1(5): 198-205.
- Creswell, C.J., Runquist, O.A., Campbell, M.C ., 2005, Analisis Spektrum Senyawa Organik, ITB Bandung.
- Cronquist, A. 1981. *An Integrated System of Clasification of Flowering Plants*.
- Darwis, SN., S. Hiyah dan ABD. Madjo Indo, 1991, *Tumbuhan Obat Famili Zingiberaceae*, Pusat Pengembangan Tanaman Industri, Bogor.
- Esvandiari. 2002. *Pengaruh Ekstrak Temu Putih (Curcuma zedoaria (Christ.) Rosc.) dan Kunir Putih (Curcuma mangga Val.) pada Pertumbuhan Saccharomyces cereviceae*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Hanafi, M., Syahrul A., Efrina D., dan B. Suwandi., (1999), "*Pemanfaatan Kulit Udang untuk Pembuatan Kitosan dan Glukosamin*", LIPI Kawasan PUSPITEK, Serpong.
- Hawab, HM, 2005. *Pengantar Biokimia Edisi Revisi*. Banyumedia. Medan
- Gandjar, I., R.A. samson, K.V.T., Vermeulen, A. Oetari dan I. Santoso, 1999, *Pengenalan Kapang Tropik Umum*, Yayasan Obor Indonesia, Jakarta, Hal. 38, 106.
- Gritter, R. J., J. M. Bobbit, and A.E. Scwarming, 1991, *Pengantar Kromatografi*. Ed. 2, terjemahan Kosasih Padmawinata, Penerbit ITB, Bandung, 34-81.
- Gunawan, L.W., 2003, *Stroberi*, Penebar Swadaya, Jakarta. Hal. 53-59.
- Ifesan, B. O. T., Fadipe, E. A., & Ifesan, B. T. 2014. *Investigation of Antioxidant and Antimicrobial Properties of Garlic Peel Extract (Allium sativum) and Its Use as Natural Food Additive in Cooked Beef*, 3(5), 711–721.
- Jawetz, E., Melnick, J., Adelberg, E. 1996. *Mikrobiologi Kedokteran*, Ed.20. Jakarta : EGC;14:211-7
- Harris, Daniel, 1994 *Quantitative Chemical Analysis*, 5th editio, W.H. Freeman&Co., USA.
- Ketaren, S., (1985), *Pengantar Teknologi Minyak Atsiri*, Penerbit Balai Pustaka, Jakarta.
- Kinzel, B. 1992. *Protein- rich edible coatings for food*. Agricultural research. May 1992.
- Krochta, J. M. 1992. *Control Of Mass Transfer in Food With Edible Coatings and Film*. Advances In Food Engineering. CRC Press.
- Kumar, M. N. V., (2000), *A Riview o Chitin and Chitosan Applications. Reactive & Functional Polymers, Vol. 46*. Pp: 1-3
- Liang, OB. Y. Wijaya, dan S. Puspa, 1985, *Beberapa Aspek Isolasi Identifikasi, Dan Penggunaan Komponen-Komponen Curcuma Xanthorrhiza Roxb. Dan Curcuma Domestika Val. Prosiding Simposium Nasional Temulawak*, Lembaga Penelitian Universitas Padjajaran, Bandung.
- Lutony. TL. & Rahmayati, Y. (1994). *Produksi dan Perdagangan Minyak Atsiri*. Jakarta: Penertbit Penebar Swadaya. Hal. 79-82.

- McNair, H. M. Dan Bonelli, E. J., 1998, *Dasar Kromatografi Gas*, 1-6, Terjemahan Kosasih P., ITB. Bandung.
- Miskiyah, Widaningrum, C. Winarti. 2010. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dan Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Simpan Paprika Merah (Capsicum Annum var. Athena)*. *J. Penel. Pascapanen Pert.* 7(2):9- 16.
- Muzzarelli, R. A. A. 1997. *Chitin*. New York : Pergamon Press
- Nishijima, W., 1993, *Rizhopus Stolonifer*.
http://www.extento.hawaii.edu/kbase/crop/Type/r_stolo.htm
 Diakses tanggal 6 september 2016.
- Nowakoswa, Z. 2006. *A Review of Anti- and Anti-Inflamantory Chalcones*. *Eur. J. Med chem.*42(2), 125-137.
- Okawa, Y., Kobayashi, M., Suzuki, S. And Suzuki M., 2003, *Comprarative Study Of Protective Effects Of Chitin, Chitosan And N-Acetyl Chitohexaose Againts Pseudomonas Aeruginosa And Listeria Monocytogeneses Infection In Mice*, *Biol. Pharm. Bull.* Vol.26 No.6P. 902-904.
- Outtara, B., Simard, R.E., Pietee, G., Begin, A., Holley, R.A., 2000, *Inhibition Of Surface Spoilage Bacteria In Processed Meats By Application Of antimicrobial Films Prepared With Chitosan*, *international journal of food microbiology.* 62:139-148.
- Park, H.J. 1999. *Development of Advanced Edible Coatings for Fruits*. *Trends Food Sci. Technol.*10:254- 260.
- Park, 2002, *Morphological Diversity of Marine Microorganisms On Dofferent Isolation Media*, Korea: Microbiology Laboratory Korea Ocean Research And Development Institute.
- Pujimulyani, D., S. Raharjo, Y. Marsono, and U. Santoso. *Antioxidant Activity and The Phenolic Profile of White Saffron (Curcuma Mangga Val.) as Affected by Blanching Method*. 2011.
<http://www2.kenes.com/apccn/science/pages/listofabstract.aspx>. Diakses pada Hari Kamis, 22 Maret 2012.
- Prasetyo. K.W., 2004, *Pemanfaatan Limbah Cangkang Udang Sebagai Bahan Pengawet Kayu Ramah Lingkungan*, S. Hut. UPT Balitbang Biomaterial LIPI Cibinong, Bogor.
- Puspita, N. N. L., Rahayu, W. P., dan Andarwulan, N.1997. *Sifat Antioksidan dan Antimikroba Rempah-Rempah dan Bumbu Tradisional*. Makalah Seminar Sehari khasiat keamanan Pangan Bumbu Dan Jamu Tradisional, Yogyakarta
- Putra, A.Y.T. 2013. *Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Rimpang Kunir Putih (Kaempferian rotunda) pada Edible Coating Fillet Ikan Patin Terhadap penghambatan Kerusakan Mikrobiologis dan Oksidatif*. Skripsi. Program Studi ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Sahidi, F. And Abuzayatun, R., (2005), *Chitin, Chitosan, and Coproduct: Chemistry, Production, Aplication, and health effect*, Department of Biochemistry, Memorial University of Newfoundland, St. John's, Canada.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian*. *J. Teknol. dan Industri Pangan.* 15(3):239-252

- Sait, S. dan E.H.Lubis, 1989. *Pengaruh Umur Tanaman terhadap Komposisi Minyak Curcuma Mangga Val*. Warta IHP. 6 (2) : 24 – 26.
- Sastrohamidjojo, H., 2001, *spektroskopi*, edisi kedua, Liberty, Yogyakarta.
- Sastrohamidjojo, H., 2004, *Kimia Minyak Atsiri*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Semangun, H., 1996, *Pengantar Ilmu Penyakit Tumbuhan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sidik, Mulyono, MW dan A. Mutadi, 1995, *Temulawak (Curcuma Xanthorrhiza Roxb)*, Phyto Medika, Jakarta.
- Standford, P. A and G.P. Hutchings, (1987) “*Chitosan A-Natural, Cationic Biopolymer Commercial Applications*”. In *Industrial Polysaccharides*. Amsterdam. Elsevier. Pp. 365-371.
- Sudewo B. 2004. *Tanaman Obat Populer Pengepur Media Penyakit*. Agromedika pustaka. Jakarta.
- Thate MR. 2004. *Syntesis And Antibacterial Assessment of Water-Soluble Hydrophobic Chitosan Derrivatives Bearing Quaternaryammonium Functionality*. Lousiana:Disertasi.
- Widodo, Agus, dkk. 2005. *Potensi Kitosan Dari Sisa Udang Sebagai Koagulan Logam Berat Limbah Cair Industri Tekstil*. Jurusan Teknik Kimia Institut Sepuluh Noveber, Surabaya
- Yurhamen, et al. (2002). *Uji Aktivitas Antimiktoba Minyak Atsiri Dan Ekstrak Metanol Lengkuas (alphania galanga)*, Jurusan FMIPA Univesitas Riau.

