# DAFTAR PUSTAKA

Anonim. 2010. *Kitin dan kitosan*. <http://dewinr.blog.uns.ac.id/files/> 2010/04/pdf3.pdf. Diakses padatanggal 6 Agustus 2011.

Anonim. 2011. *Kitosan*. http://chapterII.pdf. Diakses pada tanggal 23 September 2011.

Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Buku Kedokteran EGC

Brody, A.L., Marrsh, K.S. (1997). *Mechanical and Barier Properties of Edible Chitosan Film*. Journal of Food Science. 61, 25-31.

Darwis, V. 2007. *Budidaya, Analisis Usahatani, Dan Kemitraan Stroberi Tabanan Bali.* Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian. Jakarta.

Dong, H., Cheng, L., Tan, J., Zheng, K., Jiang, Y. (2003). *Effect of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit.* Journal of Food Engineering. 64, 355-358.

Donhowe, Greener, I., Fennema, O.R. (1994*). Edible film and coating characteristics, formation, definition and testing methods, in J.M. Krochta, E.A. Baldwin, M. O. Nisperos-Cariedo (eds). Edible film and coating improve food quality.* , Landcaster, USA : Technomic Publisher Co. Inc.

Fauziati, Adiningsih, Y., & Priatni, A. 2016*. Pemanfaatan stearin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk.* Jurnal Riset Teknologi Industri, 10(1), 64–69.

Gennadious, A., Weller, C.L. (1990). *Edible film and coating from wheat and corn protein.* Journal of Food Technology. 44, 63-71.

Harianingsih., 2010, *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Kitosan Sebagai Bahan Pelapis (Coater) Pada Buah Stroberi,* Program Magister Teknik Kimia Undip, Semarang.

http://id.wikipedia.org/wiki/Tomat. Diaskes pada tanggal 23 juni 2013 pukul 15.40

Krochta, J.M. (1992). *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films, In : Singh,* R.P. & M.A. Wirakartakusumah (Eds) : Advances in Food Engineering. CRC Press : Boca Raton, pp. 517-53.

Mekawati, Fachriyah, E., & Sumardjo, D. 2000. *Aplikasi kitosan hasil tranformasi kitin limbah udang (Penaeus merguiensis) untuk adsorpsi ion logam timbal,* Jurnal Sains and Matematika. 8 (2): 51-54.

Muzzarelli, R.A.A., Rochetti, R. (1985). *Journal of Carbohydrate Polymers*. 5, 461–72.

Prasotio,H. S. 2015. *Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan.* Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung: Bandar Lampung.

Pena, D.C.R., Torres, J.A. (1991). *Sorbic acid and potassium sorbate permeability of an edible methylcellulose-palmitic acid films : water activity and pH effects.* Journal of food science. 56 (2), 497-499.

Pracaya, 1998, *Bertanam Tomat, Kanisius*, Yogyakarta.

Puspawati, N.M., & N. Simpen. 2010*. Optimasi Deasetilasi Khitin dari Kulit Udang dan Cangkang Kepiting Limbah Restoran Seafood Menjadi Kitosan Melalui Variasi Konsentrasi NaOH.* Jurnal Kimia, 4 (1)

Rismana. 2004. *Serat kitosan mengikat lemak*. http://www.kompas.com Diakses pada tanggal 12 Agustus 2011

Rochima, E. 2004. *Karakterisasi kitin dan kitosan asal limbah rajungan jawa barat.*http://makalah-5kitindankitosan.pdf. Diakses pada tanggal 12 Agustus 2011

Rogis, G., U. Made, B. dan A. Nursyah. 2007. *Karakteristik dan uji efikasi senyawa bahan alami chitosan terhadap patogen pasca panen antraknosa Colletotrichum musaejurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indaonesia.*Vol IX: 58-63

Rukmana, Rahmat. 1998. Stroberi*, Budi Daya dan Pasca Panen. Penerbit Kanisius,* Yogyakarta.

Salsabila, A., dan Endah, R. 2017. *Karakteristik Kekuatan Daya Tarik Edible Film Berbahan Dasar Bioselulosa Nata De Siwalan dengan Penambahan Gliserol.*Jurnal Biologi: Universitas PGRI Semarang.

Sari, N.J., (2008*). Pemberian Chitosan Sebagai Bahan Pengawet Alami dan Pengaruhnya Terhadap Kandungan Protein dan organoleptik pada bakso udang.* Tesis, Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Shahidi. (1999). *Aplication of Chitin and Chitosan. Trends in Food Science and Technology*. vol 10, no 2.

Simpson, B.K. (1997). *Utilization of Chitosan for Preservation of Raw Shrimph.Food Biotechnology II*. 25-44.

Tafajani, D. S., 2010*, Panduan Komplit Bertanam Sayur dan Buah-buahan*, Cahaya Atma, Yogyakarta.

Tranggono, Z.N., Wibowo D., Murdjiati G., dan Mary A., 1990, *Kimia Nutrisi Pangan, PAU Pangan dan Gizi UGM*, Jogjakarta.

Wibowo, S. (2006). *Produksi kitin kitosan secara komersial. Prosiding seminar nasional Kitin-Kitosan.* DTHP, Institut Pertania