

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniyi, D. O., S. B. Adenuga, O. O. dan L.N. Dongo. 2011. Physiological Studies Of Fungi Complexes Associated With Cashew Diseases. *International Journal of Agriculture and Biology Sci.* 6:34-38.
- Ahmed, M. J., Z. Singh dan A.S Khan. 2009. Postharvest Aloe vera gel-coating modulates fruit ripening and quality of `Arctic Snow' nectarine kept in ambient and cold storage, *International Journal of Food Science and Technology*, 44 (5). 1024-1033. 2009.
- Alhassan, N. dan A.A. Rahaman. 2014. Technology and application of edible coatings for reduction of losses and extension of shelf life of cantaloupe melon fruits. *International Journal of Scientific and Technology Reserach* 3(11): 241–246.
- Andriasty, V., D. Praseptiangga dan R. Utami. 2015. Pembuatan Edible Film Dari Pektin Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa sapientum* var *Paradisiaca* baker) Dengan Penambahan Minyak Atsiri Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) Dan Aplikasinya Pada Tomat Cherry (*Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4).
- Arifin, H. R., Setiasih, I. S., dan Hamdani, J. S. 2016. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (Aloe vera). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (1) : 6 - 9.
- Arnon-Rips, H., dan E. Poverenov. (2018). Improving food products' quality and storability by using Layer by Layer edible coatings. *Trends in Food Science & Technology*, 75, 81-92.
- Astawan, M. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Athmaselvi, K. A., P. Sumitha, dan B. J. I. A. Revathy. 2013. Development of Aloe vera based edible coating for tomato. *International Agrophysics*, 27(4).
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi tanaman buah-buahan 2021. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Baldwin E. A, R. Hagenmaier, dan J. Bai. 2016. *Edible Coatings and Films to Improve Food Qualit*, 2nd ed. Boca Raton: CRC Press.
- Budiman. 2011. Aplikasi pati singkong sebagai bahan baku edible coating untuk memperpanjang umur simpan pisang cavendish (*Musa cavendish*). Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Campbel, M. 2006. Watermelon rind pectin extraction. Submitted to the Faculty of the Graduate College of the Oklahoma State University.

- Chaudhary, S., S. Kumar, V. Kumar dan R. Sharma. 2020. Chitosan nanoemulsions as advanced edible coatings for fruits and vegetables: Composition, fabrication and developments in last decade. *International Journal of Biological Macromolecules*, 152, 154–170.
- Chrysargyris, A., A. Nikou dan N. Tzortzakis. 2016. Effectiveness of Aloe vera gel coating for maintaining tomato fruit quality. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*, 44(3), 203-217.
- Daniel, Andri. 2012. *Intensif Tanaman Semangka Tanpa Biji*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press
- Ergun, M dan F. Satici. 2012. Use of Aloe Vera gel as Biopreservative for Granny Smith and Red Chief Apples, *The Journal of Animal and Plant Sciences*, 22 (2). 363-368. 2012.
- Farina, V., R. Passafiume, I. Tinebra, D. Scuderi, F. Saletta, G. Gugliuzza dan G. Sortino. 2020. Postharvest application of aloe vera gel-based edible coating to improve the quality and storage stability of fresh-cut papaya. *Journal of Food Quality*, 2020, 1-10.
- Fauziati, F., Y. Adiningsih dan A. Priatni. 2016. Pemanfaatan stearin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 64–69. <https://doi.org/10.26578/jrti.v10i1.1754>
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 2010. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta, UI Press.
- Gunaeni, N. dan E. Purwati. 2013. Uji Ketahanan terhadap Tomato Yellow Leaf Curl Virus pada Beberapa Galur Tomat. *Jurnal Hortikultura*, 23(1), 65.
- Han, S., G.Y. Kim dan J.I. Han. 2019. Biodiesel production from oleaginous yeast, *Cryptococcus* sp. by using banana peel as carbon source. *Energy Reports*, 5, 1077–1081
- Handarini, K. 2021. Lidah Buaya (Aloevera) Sebagai *Edible Coating* Pada Cabai Merah (*Capsicum annum*) Dan Tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Agroscience*, 11(2), 157-169.
- Hanum, F., M.A. Tarigan dan I.M.D. Kaban. 2012. Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(1), 49-53.
- Hartati, I. dan E. Subekti. 2016. Pelapisan edibel wortel menggunakan pektin kulit semangka. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 1(1).
- Hosseini, H., E.Y. Hamgini, S.M. Jafari dan S. Bolourian. 2020. Improving the oxidative stability of sunflower seed kernels by edible biopolymeric coatings loaded with rosemary extract. *Journal of Stored Products Research*, 89, 101729.

- Hwa, L., S. Natalia, C. Happy dan N. Isnain. 2009. Pengaruh Edible Coating terhadap Berat Apel Potongan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.
- Jahidah, D. 2014. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Edible Coating Cincau Terhadap Sifat Kimia Dan Kerusakan Mikrobiologi Tomat (*Lycopersium esculentum*). Skripsi. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Khamidah, N., A. Sofyan dan N. Elena. 2022. Teknologi Edible Coating dari Pati Kulit Pisang terhadap Mutu Buah Apel Malang (*Malis sylvestris*). Jurnal Ilmiah Inovasi, 22(2), 194-199.
- Kumar, P., S. Sethi, R.R. Sharma, S. Singh dan E. Varghese. 2018. Improving the shelf life of fresh-cut 'Royal Delicious' apple with edible coatings and anti-browning agents. Journal of Food Science and Technology, 55(9), 3767–3778.
- Kusniati, D. 2011. Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Persemaamericana*, Mill) Dan Sebaran Suhu Dalam Kemasan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Lathifa, H. 2013. Pengaruh jenis pati sebagai bahan dasar edible coating dan suhu penyimpanan terhadap kualitas buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Lubis, W. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. Universitas Medan Area.“
- Mahardiani, L., R. Larasati, E. Susilowati, B. Hastuti dan N. L. Azizah. 2021. Potential edible coating of pectin obtained from banana peel for fruit preservation. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1912, No. 1, p. 012019). IOP Publishing.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Megawati dan A.Y. Ulinuha. 2014. Ekstraksi Kulit Buah Naga (*Dragon fruit*) dan Aplikasinya sebagai Edible Film. Jurnal Bahan Alam Terbarukan. Vol. 3 (1): 16-23.
- Megawati, M dan E. L. Machsunah. 2016. Ekstraksi pektin dari Kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*) menggunakan pelarut HCl sebagai edible film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 14-21.
- Misir, J., H. Brishti, dan M. Hoque. 2014. Aloe vera gel as a Novel Edible Coating for Fresh Fruits: A Review. American Journal of Food Science and Technology, 2(3), 93–97.

- Miskiyah, Widaningrum, dan C. Winarti. 2016. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*, 21(1), 68.
- Muchtadi, T.R., and F.A. Sugiyono. 2010. Ilmu pengetahuan bahan pangan. Bogor (ID): Alfabeta.
- Nawang Kripsianasari, D. 2020. Karakterisasi Jelly Drink Albedo semangka strawberry Dengan Variasi Konsentrasi Karagenan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Nurani, D. 2019. Pemanfaatan limbah kulit singkong sebagai bahan edible coating buah tomat segar (*Lycopersicon Esculentum*, Mill). In technopex 2019.
- Pah, Y. I., S.S. Mardjan, dan E. Darmawati. 2020. Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 8(3), 105-112.
- Pracaya. 2012. Bertanam Tomat. Kanisius: Yogyakarta
- Prasotio, H. S. 2015. Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Prastya, O. A., I. M. S. Utama dan N. L. Yulianti. 2015. Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal BETA*. 3(1): 1-10.
- Pujimulyani, D. 2012. Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah- buahan. Graha Ilmu. Yogyakarta. 288 Halaman.
- Purwadi, R., T. Brandberg dan M.J. Taherzadeh. 2007. A possible industrial solution to ferment lignocellulosic hydrolyzate to ethanol: Continuous cultivation with flocculating yeast. *International Journal of Molecular Sciences*, 8(9), 920–932.
- Putra. S. H. J dan S. S. N. D. Tiring. S. 2021. The effectiveness of soaking Moringa leaves (*Moringa oleifera* L) on the internal quality of chicken eggs *Gallus gallus domestica*. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3), 838–844.
- Rahman, P Carter dan N. Bhattarai. 2017. Aloe Vera for Tissue Engineering Applications North Carolina A&T State University. USA.
- Rangkuti, M. F. 2021. Aplikasi Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Dan Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper ornatum*) Sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). Doctoral dissertation.

- Rudito. 2012. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6 (1): 1-6.
- Sammi, S. dan T. Masud. 2007. Effect of Different Packaging Systems on Storage Life and Quality of Tomato (*Lycopersicon esculentum* var. Rio Grande) during Different Ripening Stages. *Internet Journal of Food Safety*. 9: 37 - 44
- Sanchez-Machado, J Lopez-Cervantes, Raquel-Sendon, Ana-Sanches-Silva. 2017. Aloe vera: Ancient knowledge with new frontiers. *Trends in Food Science & Technology*, 61, 94-102.
- Sartika, S., R. Hayati dan E. Kesumawati. 2018. Kajian kandungan vitamin c dan organoleptik dengan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya (*Aloe vera* L.) Terhadap buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). In *Prosiding Seminar Nasional Biotik* (Vol. 3, No. 1).
- Sharma, H. P., V. Chaudhary dan M. Kumar. 2019. Importance of edible coating on fruits and vegetables: A review. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3), 4104-4110.
- Sigiro, O. N., E. Elysapitri dan N. Habibah. 2022. Edible Coating from Banana Peel Waste to Extend Tomato Shelf Life. *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(2), 54-60.
- Sigiro, O. N., Sukmayani, N. Habibah dan K. Kristiandi. 2020. Potensi bahan pangan tepung biji durian setelah melalui masa penyimpanan. 3(2), 229–233.
- Sugandi, W. K., Sudaryanto dan T. Herwanto. 2015. Uji kinerja dan pengujian lapangan mesin grading tomat (*Lycopersicon esculentum*) TEP-5. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 5(3) : 145-156.
- Sukmawaty., M. Azani dan G.M.D. Putra. 2019. Karakteristik buah manggis, alpukat, dan jambu biji pada penyimpanan suhu rendah. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 8(4):280-292.
- Sulistyowati, A., E. Sedyadi dan S.Y. Probawati. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale*) sebagai antioksidan pada Edible film pati ganyong (*Canna edulis*) dan lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum*). *Analit*. 4(1):1-11.
- Sumardilan, S. F., Y. F. Retnowaty dan A. Suroso. 2015. Uji Karakteristik Fisis, pH, Organoleptik Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L) Dengan Penambahan Pengawet Sintesis dan Pengawet Alami. *Jurnal Photon*, 5(2), 71-79.
- Susanto, A., W.D. Natawigena, L. T. Puspasari, dan N. I. N. Atami. 2018. Pengaruh penambahan beberapa esens buah pada perangkap metil eugenol

- terhadap ketertarikan lalat buah *Bactroceta dorsalis* kompleks pada pertanaman manga di Desa Pasirmuncang, Majalengka. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 22(2), 150-159
- Suyanti, S. dan A. Supriyadi. 2008. Pisang Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar. Penebar Swadaya.
- Syukur, M., H. E. Saputra dan Rudy Hermanto. 2015. Bertanam Tomat di Musim Hujan. Penebar Swadaya Grup.
- Tarigan, N. Y. S., I. M. S. Utama dan P. K. D. Kencana. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar dengan Pelapisan Minyak Nabati. *Jurnal BETA*. 4(1): 1 – 9
- Tetelepta, G., P. Picauly, F.J. Polnaya, R. Breemer dan G. H. Augustyn. 2019. Pengaruh *edible coating* jenis pati terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29-33.
- Toro, O. R., S.C. Bigliardi, J. Rosello, P. Santamarina dan A. Chiralt. 2017. Antifungal starch-based edible film containing Aloe vera. *J. Food Hydrocolloids*. 72:1-10
- Tuhuloula, A., L. Budiarti dan E. N. Fitriana. 2013. Karakterisasi pektin dengan memanfaatkan limbah kulit pisang menggunakan metode ekstraksi. *Konversi*, 2(1), 21
- Vieira, J. M., M. L. Flores-López, D. J. de Rodríguez, M. C. Sousa, A. A. Vicente, dan J. T. Martins. 2016. Effect of chitosan– Aloe vera coating on postharvest quality of blueberry (*Vaccinium corymbosum*) fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 116, 88–97.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2013. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(3), 85-93.
- Wisudawaty, Priska, Indah Yuliasih, dan Liesbetini Haditjaroko. 2020. Aplikasi Edible Coating Minyak Kayu Manis Pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30 (1) : 63-71.
- Yudiyanti, I., dan S. Matsjeh. 2020. Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong (*Manihot utilisima Pohl.*) pada Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*) serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C sebagai Sumber Belajar:(Edible Coating Application of Cassava Peel Starch (*Manihot utilisima Pohl.*) On Tomato (*Solanum Lycopersicum L.*) and Total Phenolic Content and Vitamin C Test for Learning Resources). *Biodik*, 6(2), 159-167.
- Yulistiani, F., D. R. D. Kurnia, M. Agustina dan Y. Istiqlaliyah. 2019. Pembuatan Edible Film Antibakteri berbahan dasar Pektin Albedo Semangka, Sagu, dan Ekstrak Bawang Putih. *Fluida*, 12(1), 29–3.