

DAFTAR PUSTAKA

- [USDA] United State Departement of Agriculture. 2018. USDA National Nutrient Database for Standart Reference. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (15 Januari 2023).
- Aguirre-Joya, J. A., De Leon-Zapata, M. A., Alvarez-Perez, O. B., Torres-León, C., Nieto-Oropeza, D. E., Ventura-Sobrevilla, J. M., Aguilar, M. A., Ruelas-Chacón, X., Rojas, R., Ramos-Aguñaga, M. E., & Aguilar, C. N. 201). Basic and Applied Concepts of Edible Packaging for Foods. *Food Packaging and Preservation*: 1–61.
- Artha, N. 2009. Isolasi dan Karakterisasi Sifat Fungsional Komponen Pembentuk Gel Daun Cincau (*Cyclea barbata* L. miers). Disertasi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Ayu, D. F., Efendi, R., Johan, V. S. & Habibah, L., 2020. Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) Dalam *Edible Coating* Pati Sagu Meranti Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Kesukaan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), pp.1–8.
- Ahmad, Susanto. 2013. Teori Belajar dan Pembelajaran di Sekolah Dasar. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Andarwulan dan Sutrisno, 1992. Kimia Vitamin. Rajawali Pers. Jakarta. Hal 28 – 31
- Andriani, E. S., Nurwantoro & Hintono, A., 2018. Physical Changes of Tomatoes During Storage At Room Temperature Due To Coating With Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), pp.176–182.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., & Bintoro, V. P. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air dan Aktivitas Air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan (the Influence of Different Concentration From *Edible Coating* To Protein, Water Holding Capacity and Water Activi. *Animal Agriculture Journal*, 1(2): 100–108.
- Astawan, M. 2011. *Pangan Fungsional untuk Kesehatan yang Optimal*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Atika Permanasari, D. 2015. Aktivitas Ekstrak Etanol Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* Miers) sebagai Penghambat Pembentukan Biofilm Bakteri *Salmonella typhi*. *Skripsi*: 1–50.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Produktivitas Tomat Indoneisa 2016-2017.

- Baldwin, E.A., Hagenmaier, R., dan Bai, J. 2011. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. CRC press.
- Destiyani, E. 2010. Pengkajian Kemasan Karton untuk Transportasi Buah Alpukat (*Persea Americana Mill*). [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Desrosier. N.W. Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan oleh M. Muljohardjo. 2000. Jakarta : UI Press
- Filho, J.G.D.O., Miranda, M., Ferreira, M.D, dan Plotto, A. 2021. Nanoemulsions as edible coatings: a potential strategy for fresh fruits and vegetables preservation. MDPI. 1-17.
- Fahmi, Muhammad Rangkuti. 2021. Aplikasi Pati Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) dan Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper ornatum*) sebagai *Edible Coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola*). Universitas Muhammadiyah Sumatra Utara.
- Gardjito, M. & S. A. Wardana. 2003. Hortikultura Teknik Analisis Pasca Panen. Penerbit Transmedia Global Wacana. Magelang. Yogyakarta.
- Gomez, A.K. dan A.A Gomez. 2010. Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua. Penerjemah : Endang sjamsuddin dan Justika S. Baharsjah. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., & Tarigan, M. A. 2012. Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja (*Musa sapientum*). Jurnal Teknik Kimia USU, 1(2), 21–26.
- Hartanto, Tri. 2017. Aplikasi Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersium*). Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Hartuti, N. 2006. Penangan Segar pada Penyimpanan Tomat dengan Pelapisan Lilin untuk Memperpanjang Masa Simpan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Hayati, R., Syamsuddin, S., & Fadhilah Naulina, A. 2022. Konsentrasi Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*) sebagai *Edible Coating* terhadap Kualitas dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). *Jurnal Agrium*, 19(3): 328.
- Helmiyesi, Hastuti, R.B., Prihastanti, E., 2008. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Gula dan Vitamin C pada Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis var. microcarpa*). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 16(2) : 1-5.

- Hendrawan, Y., Sumarlan, S. H., & Ilham, N. A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia L.*) Sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria Sp.*). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 5(1): 35–48.
- Herawati, H.. 2018. The Hydrocolloids Potential As Additive Materials To The Qualified Food and Non-Food Products. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(6): 17–25
- Iflah, Tajul. 2013. Aplikasi Strach-Based Plastics (Bioplastik) sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultra (Tomat dan Paprika) [Skripsi]. Bogor: Institu Pertanian Bogor.
- Islamiah, M. R., & Sukohar, A. 2017. Efektivitas Kandungan Zat Aktif Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*) dalam Melindungi Mukosa Lambung terhadap Ketidakseimbangan Faktor Agresif dan Faktor Defensif Lambung. *Majority*, 7(November): 41–48.
- Isnain, N., Hwa, L., Natalia, S., & Happy, C. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia-STNKI*. 2009.
- Kader, A. A. 2013. Postharvest technology of horticultural crops - an overview from farm to fork. *Ethiop .J. Appl. Sci. Technol.* (1): 1- 8.
- Khalil, O. A. A., Mounir, A. M., & Hassanien, R. A. 2020. Effect of gamma irradiated Lactobacillus bacteria as an *edible coating* on enhancing the storage of tomato under cold storage conditions. *Journal of Radiation Research and Applied Sciences*, 13(1), 318–330.
- Khamidah, N., Sofyan, A., & Elena, N. 2022. Teknologi *Edible Coating* dari Pati Kulit Pisang terhadap Mutu Buah Apel Malang (*Malis sylvestris*). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(2): 194–199.
- Marwina, R., Agustina, R., & Putra, B. 2016. Perubahan Mutu Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*) dengan Variasi Konsentrasi Pelapisan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 1(1): 985 – 994
- Mateljen, G. 2007. *The Word Healthist Food*. [http://www whffoods.org/whffoods%0ATomatoes](http://www.whffoods.org/whffoods%0ATomatoes)
- Melani, Ani., Dinda Putri, Robiah. 2019. Bioplastik dari Peti Kulit Pisang Raja dengan Berbagai Bahan Perekat. *Jurnal Distilasi* 4 (2) :1-7.
- Mentari Febrianti D.P., dan Wahono Hadi S. 2014. Pengaruh Proporsi (Buah:

- Sukrosa) dan Lama Osmosis terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 : 82-90.
- Moalemiyan, M., H. S. Ramaswamy and N. Maftoonazad. 2011. Pectin based *edible coating* for shelf-life extension of ataulfo mango. *Journal Food Process Engineering* 35(4): 572 – 600.
- Nasution, I., S. Yusmanizar dan K. Melianda. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edible (*Edible Coating*), Kalsium Klorida, dan Kemasan Plastik Terhadap Mutu Nanas (*Ananas comosus Merr.*) Terolah Minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(2): 21–26.
- Noor, Antar Sofyan, and Nazwa Elena. 2022. Edible Coating Technology from Banana Skin Starch on the Quality of Malang Apples (*Malus sylvestris*). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22 (2).
- Novita, D. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas “Kristal” Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(1). 49–56.
- Nurdin, S. U., A.S, S., & Rizal, S. 2008. Karakteristik Fungsional Polisakarida Pembentuk Gel Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 13(1): 4–9.
- Okorie, D. O., Eleazu, C. O., dan Nwosu, P. 2015. Nutrient and Heavy Metal Composition of Plantain (*Musa paradisiaca*) and Banana (*Musa paradisiaca*) Peels. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 7(370): 1–3.
- Pantastico. 2003. *Manajemen dan Budidaya Tomat*. Agromedia Pustaka.
- Pinayungan, Eviliany., Syamsuddin., Rita, H. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gel Lidah Buaya dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 838–846.
- Roiyana, M.I.M. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*.
- Saltveit, ME. 1996. Physical and Physiological Change in Minimally Processed Fruits and Vegetables in Phytochemistry of Fruits and Vegetables. F.A. Thomas Barberan (ed), Oxford Univ. Press. USA
- Santoso, T. 2006. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen*. Akademika. Yogyakarta.
- Setiawan, A. B. 2015. Induksi Partenokarpi pada Tujuh genotip tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan Giberelin. In *Tesis*. Yogyakarta: UGM. Yogyakarta:

UGM.

- Simamora, E. P., Elfrida, & Pandia, E. S. 2019. Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) sebagai Bahan Alami dalam Meningkatkan Mutu dan Masa Simpan Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). *Jurnal Jeumpa*, 6(1): 143–153.
- Sirichote, A., B. Jongpanyalert, L. Srisuwan, S. Chanthachum, S. Pisuchpen dan B. Ooraikul. 2008. Effect of minimal processing on the respiration rate and quality of rambutan cv. *Sci Technol*. 30: 57–63.
- Sohail, M., Afridi, S. R., Khan, R. U., Ullah, F. & Mehreen, B., 2014. Combined Effect of *Edible Coating* & Packaging Materials on Post Harvest Storage Life of Plum Fruits. *ARPN Journal of Agricultural & Biological Science*, 9(4), pp.134–138.
- Sulistyowati, A., Sedyadi, E., & Yunita Prabawati, S. 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 (*Lycopersicum Esculentum*). *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*, 4(01): 1–12.
- 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.
- Sunarso, Mela Perdana., Nurul Hidayati Fithriyah, Ratri Ariantmi. 2023. Pengaruh Formulasi *Edible Coating* dari Pati pisang Raja Bulu Terhadap Penghambatan Gejala *Chilling Injury* pada Tomat Merah. *Jurnal Teknologi Universitas Muhammadiyah Jakarta*, 15 (1) No.1.
- Supriati, Y. & Siregar, F. D., 2015. Bertanam Tomat di Pot. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Syukur, M., H. E dan Rudy Hermanto. 2015. Bertanam Tomat di Musim Hujan. Penebar Swadaya Grup.
- Tarigan, N. Y., Made, S. U. dan Pande, K. D. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar dengan Pelapisan Minyak Nabati. Universitas Udayana. Bali.
- Tursilawati, S., Damanhuri, & Purnamaningsih, S. L. 2016. The Yield Potential Trials of Organic Tomato(*Lycopersicum esculentum* Mill) *Jurnal Produksi Tanaman*, 4(4): 283–290.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pert*, 31(3): 85–

93.

Wiryanta, B. T. W. 2002. Bertanam Tomat (R.22H). In *Agromedia Pustaka*.

Zhu, F. 2021. Polysaccharide based films and coatings for food packaging: Effect of added polyphenols. *Food Chemistry*, 359 : 136–148.