

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, A., Maqbool, M., Ramachandran, S., dan Alderson, P. G. 2010. Gum arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit. *Postharvest biology and technology*, 58(1), 42-47.
- Aljanah, F. W., Oktavia, S., dan Noviyanto, F. 2022. Formulasi dan evaluasi sediaan hand body lotion ekstrak etanol daun semangka (*Citrullus lanatus*) sebagai Antioksidan. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 1(5), 799-818.
- Aminudin, dan Nawangwulan. 2014. Pengaruh edible coating gel lidah buaya (*Aloe vera* Linne) terhadap mutu dan umur simpan mentimun. *Ekologia*, 14(1), 1–12.
- Amnuaysin, N., Seraypheap, K., dan Kidyoo, M. 2012. Anatomical changes in peel structure of ‘Hom Thong’banana during fruit development and ripening. *Tropical Natural History*, 12(2), 127-136.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., dan Hintono, A. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin c pada beberapa komoditas hortikultura. *Journal of Agritech Science (JASc)*, 1(2), 68-74.
- Angriyati, D., dan Hamzah, F. 2017. Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*, 4(1), 1-12.
- Arti, I. M., dan Miska, M. E. 2021. Perubahan mutu fisik pisang cavendish selama penyimpanan dingin pada kemasan plastik perforasi dan non-forasi. *UG Journal*, 14(11), 33-44.
- Arti, I. M., Ramdhan, E. P., dan Manurung, A. N. H. 2020. Pengaruh larutan garam dan kunyit pada berat dan total padatan terlarut buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Pertanian Presisi (Journal of Precision Agriculture)*, 4(1), 64-75.
- Asmara, I. 2019. Pengaruh konsumsi pisang cavendish (sunfresh) terhadap penurunan tekanan darah tinggi pada pasien hipertensi di puskesmas karang bahagia kecamatan karang bahagia kabupaten bekasi tahun 2019. *Institut Medika*, 1-16.
- BPS. 2022. *Statistik Indonesia 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Damayanti, M., Nurjanah, S., Bunyamin, A., dan Pujianto, T. 2020. Ekstraksi minyak atsiri pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan lama

- waktu penyulingan yang berbeda. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(4), 653-656.
- Deden, Umiyati, U., dan Dukat. 2023. Preferensi dan intensitas serangan spodoptera frugiperda J.E. Smith (Lepidoptera: Noctuidae) pada berbagai varietas tanaman jagung manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Agrotek Tropika*, 11(2), 173-179.
- Faozan, F., dan Sugiharto, B. E. 2018. Pengaruh konsentrasi kitosan terhadap mutu dan lama simpan pada dua tingkat kematangan pisang raja sereh (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Agro Wiralodra*, 1(1), 21-28.
- Firdaus, A., Midyanti, D. M., dan Nirmala, I. 2023. Implementasi logika fuzzy dalam menentukan lama waktu penyimpanan pisang cavendish berdasarkan suhu dan kadar gas etilen berbasis arduino uno. *Coding Jurnal Komputer dan Aplikasi*, 11(2), 280-290.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah pepaya varietas california. *Sagu*, 15(2), 11-20.
- Gardjito, M., dan Wardana, A. S. 2003. *Hortikultura: Teknik Analisis Pasca Panen*. Yogyakarta: Transmedia Global Wacana.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 2010. *Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI Press).
- Hafdani, F. N., dan Sadeghinia, N. 2011. A review on application of chitosan as a natural antimicrobial. *International Journal of Pharmacological and Pharmaceutical Sciences*, 5(2), 46-50.
- Hafsah, S. 2023 Aplikasi active coating berbahan dasar kitosan dengan bahan aktif minyak atsiri kayu manis pada buah pisang cavendish. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian* (pp. 1260-1267). Surabaya: Unipa Surabaya.
- Hardani, P. T., Perwito, D., dan Mayzika, N. A. 2021. Review artikel: isolasi kitin dan kitosan dari berbagai sumber bahan alam. *Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian* (pp. 469-475). Surabaya: Unipa Surabaya.
- Hardiningtyas, S. D., Purwaningsih, S., dan Handharyani, E. 2014. Aktivitas antioksidan dan efek hepatoprotektif daun bakau api-api putih. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 80-91.
- Hasan, H., Thomas, N. A., Hiola, F., Ramadhani, F. N., dan Ibrahim, A. S. 2022. Skrining fitokimia dan uji aktivitas antioksidan kulit batang matoa (*Pometia pinnata*) dengan metode 1, 1-diphenyl-2 picrylhidrazyl (DPPH). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*, 2(1), 67-73.

- Hashary, A. R., Damayanti, U. P., Rusdian, R., dan Nurzak, A. N. 2023. Identifikasi senyawa antioksidan dari ekstrak etanol daun pandan wangi (*Pandanus Amaryllifolius*) dengan metode 2, 2-Diphenyl-1-Picryl-Hydrazyl (Dpph). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 5(2), 204-215.
- Heliawati, L., Lestari, S., Hasanah, U., Ajiati, D., dan Kurnia, D. 2022. Phytochemical profile of antibacterial agents from red betel leaf (*Piper crocatum* Ruiz and Pav) against bacteria in dental caries. *Molecules*, 27(9), 2861.
- Hilma, Fatoni, A., dan Sari, D. P. 2018. Potensi kitosan sebagai edible coating pada buah anggur hijau (*Vitis vinifera* Lin). *Jurnal Penelitian Sains*, 20(1), 25-28.
- Hwa, L., S, N., C, H., dan Isnaini, N. 2009. Pengaruh edible coating terhadap kecepatan penyusutan berat apel potongan. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia (1-6)*. Bandung: Universitas Surabaya.
- Ifmalinda, dan Windasari, R. W. 2018. Kajian jenis media simpan terhadap mutu pisang Cavendish (*Musa parasidiaca* 'Cavendish'). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2), 1-14.
- Irwansyah, Novieta, I. D., dan Rasbawati. 2023. Penambahan ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) dengan konsentrasi yang berbeda terhadap nilai organoleptik dan kadar lemak telur itik asin. *Tarjih Tropical Livestock Journal*, 3(1), 24-32. doi:10.47030/trolija.v3i1.504
- Juariah1, S., Wiranda, J., dan Sepryani, H. 2022. Uji efektivitas daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap pertumbuhan bakteri *Streptococcus mutans*. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science (JoIMedLabS)*, 3(1), 89-96.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Solo: Arcita.
- Khairunnisa, A., dan Syukri, A. 2021. *Good Sensory Practices dan Bias Panelis*. Universitas Terbuka.
- Kusumawati, N. 2009. Pemanfaatan limbah kulit udang sebagai bahan baku pembuatan membran ultrafiltrasi. *INOTEKS: Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 13(2), 113-120.
- Kusumiyati, Farida, Sutari, W., Hamdani, J. S., dan Mubarak, S. 2018. Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Jurnal Kultivasi*, 17(3), 766-771.
- Mardyaningsih, M., Leki, A., dan Rerung, O. D. 2014. Pembuatan kitosan dari kulit dan kepala udang laut. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(2), 69-75.
- Margaretta, S., Handayani, S. D., Indraswati, N., dan Hindarso, H. 2011. Ekstraksi senyawa phenolic *Pandanus amaryllifolius* Roxb. sebagai antioksidan alami. *Widya Teknik*, 10(1), 21-30.

- Markiah, R. H., dan Rahmi, A. 2020. Upaya mempertahankan umur simpan pisang kepok dengan kemasan aktif berbahan arang aktif cangkang kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(2), 198-208.
- Marsigit, W., Purnama, S. W., dan Silsia, D. 2022. Penanganan pasca panen buah jeruk rimau gerga lebong (*Citrus nobilis* sp.) melalui pemanfaatan edible coating kitosan untuk memperpanjang daya simpan. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir* (pp.1-15). Bengkulu: Universitas Bengkulu.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, dan F. Ayuningtyas. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mudyantini, W., Anggarwulan, E., dan Rahayu, P. 2015. Penghambatan pemasakan buah srikaya dengan suhu rendah dan pelapisan kitosan. *Agric*, 27(1), 23-29.
- Mursyida, F., Febriani, H., dan Rasyidah. 2021. Uji efektivitas antibakteri ekstrak daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius* Roxb.) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Ilmu Biologi dan Terapan*, 5(2), 102-110.
- Nain, N., Katoch, G. K., Kaur, S., dan Rasane, P. 2021. Recent developments in edible coatings for fresh fruits and vegetables. *Journal of Horticultural Research*, 29(2), 127-140.
- Nasution, I. S., Yusmanizar, Y., dan Melianda, K. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (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.
- Natsir, S. A., Lahming, dan Rauf, R. F. 2023. Utilization of pandan leaf extract (*Pandanus Amaryllifolius*) in edible film substitute for ready-to-brew coffee packaging and gives the taste of pandan coffee. *Formosa Journal of Applied Sciences (FJAS)*, 2(10), 2701-2710.
- Ningsih, S. N. R., Tania, E., Azizah, N. N., dan Lutfiah, S. L. 2022. Aktivitas antibakteri kitosan dari berbagai jenis bahan baku hewani: review journal. *Jurnal Buana Farma*, 2(4), 25-30.
- Novita, M., Satriana, Martunis, Rohaya, S., dan Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 1-8.
- Poerba, Y. S., Martanti, D., Ahmad, F., Herlina, Handayani, T., dan Witjaksono. 2018. *Deskripsi Pisang Koleksi Pusat Penelitian Biologi LIPI*. Jakarta: LIPI Press.

- Prabawati, S., Suyanti, dan Setyabudi, D. A. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Praja, K. J., Kencana, P. K., dan Arthawan, I. G. 2021. Pengaruh konsentrasi asap cair bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* Buse-Kurz) dan lama perendaman terhadap kesegaran pisang cavendish (*Musa acuminata*). Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian), 9, 45-46.
- Prameswari, O. M., dan Widjanarko, S. B. 2014. Uji efek ekstrak air daun pandan wangi terhadap penurunan kadar glukosa darah dan histopatologi tikus diabetes mellitus. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(2), 16-27.
- Prasetya, I. W. S. W. 2023. Potensi kandungan fitokimia bawang dayak (eleutherine palmifolia) sebagai sumber antioksidan. Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi (pp. 345-355). Bali: Universitas Udayana.
- Prastya, O. A., Utama, I. M. S., dan Yulianti, N. L. 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.
- Pratiwi, R. 2014. Manfaat kitin dan kitosan bagi kehidupan manusia. Oseana, 39(1), 35-43.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2022. Statistik Konsumsi Pangan 2022. Jakarta: Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian.
- Puspitasari, M. L., Wulansari, T. V., Widyaningsih, T. D., Maligan, J. M., dan Nugrahini, N. I. P. 2016. Aktivitas antioksidan suplemen herbal daun sirsak (*Annona muricata* L.) dan kulit manggis (*Garcinia mangostana* L.) kajian pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 4(1), 283-290.
- Qomarudin. 2023. Extraction of *Pandanus amaryllifolius* Roxb.: a review of methods and the influencing factors. Advances in Food Science, Sustainable Agriculture and Agroindustrial Engineering (AFSSAAE), 6(1), 72-87.
- Rahayu, S. E., dan Handayani, S. 2008. Keanekaragaman morfologi dan anatomi pandanus (Pandanaceae) di Jawa Barat. Vis Vitalis, 1(2), 29-44.
- Rahmasiahi, Hadiq, S., dan Yulianti, T. 2023. Skrining fitokimia ekstrak metanol daun pandan wangi (*Pandanus amarillyfolius* Roxb.). Journal of Pharmaceutical Science and Herbal Technology, 1(1), 33-39.
- Refilda, R., Ngestu, R. H., dan Salim, E. 2022. Teknik edible coating dengan menggunakan campuran gel lidah buaya dan ekstrak daun *Psidium guajava* L. untuk mempertahankan sifat fisikokimia buah jambu biji. Jurnal Riset Kimia, 13(2), 163-177.

- Riski, R., dan Sami, F. J. 2015. Formulasi krim anti jerawat dari nanopartikel kitosan Cangkang Udang Windu (*Penaeus monodon*). *Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 3(4), 153-162.
- Sadler, G. D., dan Murphy, P. A. 2010. pH and titratable acidity. *Food analysis*, 4, 219-238.
- Santoso, B. 2020. *Edible Film: Teknologi dan Aplikasinya*. Palembang: NoerFikri Offset.
- Sholihati, Abdullah, R., dan Suroso. 2015. Kajian penundaan kematangan pisang raja (*Musa paradisiaca* Var. *Sapientum* L.) melalui penggunaan media penyerap etilen kalium permanganat. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 8(2), 76-89.
- Silalai, N., Sirilert, T., Sanjai, S., dan Kidhen, W. 2023. Chitosan-sodium caseinate composite films with pandan leaf extract for lipid oxidation retardation in fried foods during storage. *Burapha Science Journal*, 28(1), 403-421.
- Silsia, D., Rosalina, Y., dan Muda, F. 2011. Pemanfaatan asap cair untuk mempertahankan kesegaran buah pisang ambon curup. *Jurnal AgroIndustri*, 1(1), 8-16.
- Sitorus, R. F., Karo-Karo, T., dan Lubis, Z. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1), 37-46.
- Sujatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sukartiningsih, S., Tindangen, M., dan Gaffar, E. U. A. 2014. Efektifitas mata rantai pendistribusian pangan sebagai upaya ketahanan pangan di provinsi kalimantan timur. *Warta Penelitian Perhubungan*, 26(9), 531-540.
- Sumanti, W., Kusmiadi, R., dan Apriyadi, R. 2020. Aplikasi edible coating tepung tapioka dengan oleoresin daun kemangi untuk memperpanjang umur simpan buah jambu air cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merrill & LM Perry). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 4(1), 70-78.
- Sumarna, P., Mahpud, N. S., Juswadi, J., dan Asad, F. A. 2022. Pengaruh pemberian kitosan terhadap umur simpan mangga (*Mangifera indica* L.) varietas gedong gincu. *Jurnal Agro Wiralodra*, 5(2), 36-41.
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A., dan Setyowati, A. 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan fraksi-fraksinya. *Agritech*, 37(3), 271-279.
- Utami, E. R., dan Rosa, Y. 2021. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) terhadap *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Kesehatan: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 11(1), 61-71.

- Utami, R. R. 2018. Antioksidan biji kakao: Pengaruh fermentasi dan penyangraian terhadap perubahannya (ulasan). *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 13(2), 75-85.
- Vega, C., Elkana, D., Putri, O., Leonard, R., dan Andriyono, S. 2013. Rekayasa chitosan sebagai pengawet dan meningkatkan kadar protein dalam tahu. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 5(2), 145-149.
- Wardani, Y. K., Kristiani, E. B. E., dan Sucahyo, S. 2020. Korelasi antara aktivitas antioksidan dengan kandungan senyawa fenolik dan lokasi tumbuh tanaman *Celosia argentea* linn. *Bioma: Berkala Ilmiah Biologi*, 22(2), 136-142.
- Widodo, W. D., Suketi, K., dan Rahardjo, R. 2019. Evaluasi kematangan pascapanen pisang barangan untuk menentukan waktu panen terbaik berdasarkan akumulasi satuan panas. *Buletin Agrohorti*, 7(2), 162-171.
- Winarti, C., Miskiyah., dan Widaningrum. 2013. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(3), 85-93.
- Yahaya, S. M., dan Mardiyya, A. Y. 2019. Review of post-harvest losses of fruits and vegetables. *Biomed. J. Sci. Tech. Res*, 13(4), 10192-10200.
- Yahya, K., Naiu, A. S., dan Yusuf, N. 2015. Karakteristik organoleptik dodol ketan yang dikemas dengan edible coating dari kitosan rajungan selama penyimpanan suhu ruang. *Nike: Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 3(3), 111-117.