

DAFTAR PUSTAKA

- Abebe, Z., Tola, Y. B. & Mohammed, A. 2016. Effects of Edible Coating Materials and Stages of Maturity at Harvest on Storage Life and Quality of Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Fruits. *African Journal of Agricultural Research*. 12: 550 – 565
- Adiyoga, W., R. Suherman, Soetiarso, Jaya, Udiarto, Rosliani dan Mussadad. 2004. Profik Komoditas Tomat. Pusat Penelitian dan Pengembangan Holtikultura. Badan Pengembangan Pertanian. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Aguirre-Joya, J., de Leon, M., Alvarez-perez, O. B., Torres-Leon, C., Oropeza, D., Ventura-sobrevilla, J., Aguilar, M., Ruelas, X., Rojas, R. & Ramos, M. 2018. Basic and Applied Concepts of Edible Packaging for Foods. In: *Food Packaging and Preservation*. London. UK: Academic Press Inc.
- Alikhani, M. 2014. Enhancing Safety and Shelf Life of Fresh-cut Mango by Application of Edible Coatings and Microencapsulation Technique. *Food Science & Nutrition*. 2(3): 210 – 217
- Aminudin dan Widyastuti. 2014. Pengembangan Bahan Edible Coating Alami untuk Komoditas Hortikultura. Karya Ilmiah. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Kementrian Pertanian. Bogor. 20 Hlm.
- Arief, H. S., Pramono, Y. B., dan Bintoro, V. P. 2012. Pengaruh *Edible Coating* dengan Konsentrasi Berbeda terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas Air Bakso Sapi selama Masa Penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1(2): 100 – 108
- Arifin, H. R., Setiasih, I. S., & Hamdani, J. S. 2016. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(1): 6 – 9
- Azarakhsh, N., Osman, A., Ghazali, H. M., Tan, C. P. and Mohd Adzahan, N. 2012. Optimization of Alginate and Gellan-Based Edible Coating Formulations for Fresh-cut Pineapples. *International Food Research Journal*. 19(1): 279 – 285
- Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2020. Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Jawa Barat.
- Baldwin, E. A. 1999. Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables: past, present, and future. Dalam : Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster. Technomic Pub. CO. Inc
- Bisfain, A. N. F. 2021. Pengaruh Edible Coating Lidah Buaya Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. Makassar: Universitas Hasanuddin.

- <https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/16944>. Diakses pada tanggal 15 September 2022.
- Cahyono, I. 2002. *Tomat : Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cazon, P., Velazquez, G., Ramirez, J. A. & Vazquez, M. 2017. Polysaccharide-based Films and Coatings for Food Packaging: A Review. *Food Hydrocolloids*. 68: 136 – 148
- Chrysargyris, A., Nikou, A. & Tzortzakis, N. 2016. Effectiveness of *Aloe vera* gel coating for maintaining Tomato fruit quality. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*. 44: 203 – 217
- Darni, Y., Utami, H, Asria, S. N. 2009. Peningkatan Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradable Pati Tapioka dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut (*Euchema spinoussum*). Fakultas Teknik Unila: Bandar Lampung.
- Departemen Pertanian. 2010. Standar Nasional Indonesia. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Dhaniaputri, R., & Irawati, H. 2018. Pertumbuhan Organ Vegetatif Tomat Merah (*Lycopersicum esculentum* L. Var *commune*) dan Tomat Ungu (*Lycopersicum esculentum* L. Var *indigo rose*) Sebagai Sumber Belajar Biologi SMA Kelas XII. *Bioeduscience*. 2(1): 88
- Dominguez, R., Gullon, P., Pateiro, M., Munekata, P. E. S., Zhang, W. & Lorenzo, J. M. 2020. Tomato as Potential Source of Natural Additives for Meat Industry. A Review. *Antioxidant*. 9: 22
- Fitriani, V. 2003. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin dari Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var. lemon*). Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/25882>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2022.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat & Manfaat Lidah Buaya Sitanaman Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Galgano, F., N. Condelli, F. Favati, V. Di_Bianco, G. Perretti and M. C. Caruso. 2015. Biodegradeable Packaging and Edible Coating for Fresh-cut Fruits and Vegetables. *Ital. J. Food Sci*. 27
- Gardjito, M. dan Swasti, Y.R., 2018. *Fisiologi Segar Buah dan Sayur*. UGM PRESS.
- Gardjito, M dan Wardana. 2003. *Hortikultura Teknik Analisa Pasca Panen*. Transmedia, Jakarta.
- Garuba, T., Mustapha, O. T. & Oyeyiola, G. P. 2018. Shelf Life and Proximate Composition of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Fruits as Influenced by Storage Methods. *Ceylon Journal of Science*. 47: 387
- Gomez, KA dan A.A Gomez. 2007. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian*. Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.

- Gwanpua, S.G., Buggenhout, S.V., Verlinden, B.E., Geeraerd, A. and et al., 2014. Pectin Modification and The Role of Pectin-degrading Enzymes During Postharvest Softening of Jonagold Apples. *Food Chemistry*. 158:283 – 291
- Hanum Farida, Tarigan Martha dkk. 2012. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*). *Jurnal Teknik Kimia USU*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara. 1(1): 49 – 53
- Hariyati, M. N. 2006. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Proses Pengolahan Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var. microcarpa*). Bogor: Institut Pertanian Bogor. <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/3723>. Diakses pada tanggal 25 Oktober 2022.
- Huda, A. N. 2019. Kombinasi Aplikasi Edible Film Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Mempertahankan Mutu Buah Tomat. Purwokerto: Universitas Jendral Soedirman. <https://repository.unsoed.ac.id/4013>. Diakses pada tanggal 15 September 2022.
- Hul, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering* Volume 3. Boca Ration: CRC Press.
- Huri, Daman dan Fithri Choirun Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(4): 29 – 40
- Idris, Maryam. 2013. Efektifitas Ekstrak Aloe vera Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus sanguis*. Fakultas Kedokteran Gigi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Illing, I. & Satriawan. 2018. Uji Ketahanan Air Bioplastik Dari Limbah Ampas Sagu Dengan Penambahan Variasi Konsentrasi Gelatin. *Prosiding*, 3(1): 182 – 189
- Kariza, D. A. 2015. Ekstraksi Pektin dari Cincau Hijau (*Premna oblogifolia. Merr*) untuk Pembuatan Gel Pengharum Ruangan. Universitas Negeri Semarang. <http://lib.unnes.ac.id/21350/1/5511312016-S.pdf>. Diakses pada tanggal 10 September 2022.
- Kementrian Pertanian Republik Indonesia. 2013. Deskripsi Tomat Varietas Servo. Jakarta.
- 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: 318 – 330
- Kismaryanti, Andiny. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Sebagai *Edible Coating* Pada Pengawetan Tomat. Bogor : Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/2537>. Diakses pada tanggal 9 Agustus 2022.

- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel.
- Kumar S. and Bhatnagan. 2014. Studies to Enhance the Shelf Life of Fruit Using Aloe vera Based Herbal Coatings: A Review. *International Journal of Agricultural and Food Science Technology*. 5(3): 211 – 218
- Leovini, Helena. 2012. Pemanfaatan Pupuk Organik Cair pada Budidaya Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). Makalah Seminar Umum. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Lestari, C. P. 2008. Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya pada Pengawetan Buah Strawberry. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lone, M.A., Dinisha, M., Pooja, M., Aarti, D., Safena, R.C. 2009. Antiinflammatory and Antimicrobial Activity of Anthraquinone Isolated from *Aloe vera* (*Liliaceae*). *Asian Journal of Chemistry*. 21(3): 1807 – 1811
- Luthana, Y. 2013. Review Lengkap Tentang Edible Film, Pembuatannya Dari Bubuk Pektin Cincau dan Aplikasinya. Online. <https://yisluth.wordpress.com/2010/12/17/review-lengkap-tentang-edible-film-pembuatannya-dari-bubuk-pektin-cincau-dan-aplikasinya/>. Diakses pada tanggal 25 oktober 2022.
- Manab, A., Manik, E. S., dan Khotbul, U. A. A. 2017. *Edible Film Protein Whey (Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju)*. Malang: UB Press.
- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola* L.). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maringgal, B., Hashim, N., Mohamed Amin Tawakkal, I. S. & Muda Mohamed, M. T. 2020. Recent Advance in Edible Coating and Its Effect on Fresh/Fresh-cut Fruits Quality. *Trends in Food Science & Technology*. 96: 253 – 267
- 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
- Megasari, R dan Mutia, A. K. 2019. Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan pada Cabai Keriting (*Capsicum annum* L.) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *J. Agritech Sci*. 3(2): 118 – 127
- Meindrawan, B., Suyatma, N. E., Muchtadi, T. R., & Iriani, E. S. 2017. Aplikasi Pelapis Bionanokomposit berbasis Karagenan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Utuh. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 5(1): 89 – 96
- Misir J, Fatema H, dan Hoque M. 2014. *Aloe vera* Gel as a Novel *Edible Coating* for Fresh Fruit: Review. *American Journal of Food Science and Technology*. 2(3): 93 – 97

- Miskiyah, Widaningrum dan C Winarti. 2011. Aplikasi *Edible Film* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika. *Jurnal Hortikultura*. 21(1): 68 – 76
- Muchtadi, T., Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Musaddad, D. 2003. *Produk Olahan Tomat*. Penebar Swadaya, Jakarta. 410 hal.
- Mutiarawati, T. 2007. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Workshop Pemandu Lapangan 1 (Pl-1) Sekolah Lapangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian (Sl-Pphp). Semarang.
- Nawab, A., Alam, F. & Hasnain, A. 2017. Mango Kernel Starch as a Novel Edible Coating for Enhancing Shelf-life of Tomato (*Solanum lycopersicum*) Fruit. *International Journal of Biological Macromolecules*. 103: 581 – 586
- Nazirwan, Wahyudi, A., & Dulbari. 2014. Karakterisasi Koleksi Plasma Nutfah Tomat Lokal dan Introduksi. *Jurnal Penelitian Terapan*.
- Normasari, F., & Purwoko, B. S. 2002. Pengaruh Pemberian CaCl₂ Prapanen Terhadap Perubahan Kualitas Tomat Segar Selama Penyimpanan. *Jurnal Bul. Agron*. 30(2): 53 – 57
- Nyoman, D. 2016. Uji Efektivitas Teknik Ekstraksi dan *Dry Heat Treatment* Terhadap Kesehatan Bibit Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Agroteknologi*.
- Nyorere, O., & Uguru, H. 2018. Instrumental Texture Profile Analysis (TPA) of Cucumber Fruit as Influenced by Its Part and Maturity Stage. *American Journal of Engineering and Technology Management*. 3(4): 54 – 60
- Panigrahi, J., Gheewala, B., Patel, M., Patel, N. & Gantait, S. 2017. Gibberellic acid coating: A novel approach to expand the shelf-life in green chilli (*Capsicum annuum L.*). *Scientia Horticulturae*. 225: 581 – 588
- Pantastico, E. R. B. 1993. *Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayuran Tropika dan Sub Tropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Posé, S., Garcia-gago, J. A., Doménech-Santiago, N., Pliego-alfaro, F., Quesada, M. A., & Mercado, J. A. 2011. Strawberry Fruit Softening : Role of Cell Wall Disassembly and its Manipulation in Transgenic Plants. *Genes, Genomes and Genomics*. 5: 40 – 48
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Purbaya J.R. 2003. *Mengenal dan Memanfaatkan Khasiat Aloe vera*. C.V. Pionerjaya. Bandung.
- Rahayu, I. D. 2006. *Aloe barbandesis* Miller dan *Aloe chinensis* Baker sebagai Antibiotik dalam Pengobatan Etnoveteriner Unggas secara Invitro. *Jurnal Protein*. 13(1): 31 – 34

- Rahmawati, A. K. 2009. Ekstraksi dan Karakteristik Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) untuk Pembuatan *Edible Film*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 8(1): 1 – 10
- Rajeswari, R., Umadevi, M., Rahale, S. C., Pushpa, R. 2012. *Aloe vera* : The Miracle Plant Its Medicinal and Traditional Uses In India. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry. 1(4):118 - 124
- Risaketta, S. H. 2006. Teknologi Tanaman Sayuran Buah. Direktorat Budidaya Tanaman Sayuran dan Biofarmaka. Lembang. Hal 56.
- Sammi, S., & Masud, T. 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
- Sari Laela. 2005. Optimalisasi Media untuk Jumlah Daun dan Multiaplikasi Tunas Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Pemberian BAP dan Adenin. Biodiversitas. 6(3): 178 – 180
- Serrano M, Valverde, Guillen, F Castillo, Martinez and Valero. 2006. Use of *Aloe vera* Gel Coating Preserves the Functional Properties of Table Grape. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 55(11): 3882 – 3886
- Setiawan, A. B. 2015. Pengaruh Giberelin terhadap Karakter Morfologi dan Hasil Buah Partenokarpi pada Tujuh Genotipe Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). Jurnal Ilmu Pertanian. 18(2): 69 – 76
- Sherani, J., A. Murtaza, S. Kamaran, F. Altaf, T. A. Jilani, M. Sajid, A. Manan and S. Bashir. 2022. Application of *Aloe vera* gel and olive oil coatings to enhance fruit quality and shelf-life of ber (*Zizipus mauritiana* L.). Pure Appl. Biol. 11: 159 – 168
- Subagio, A and N. Morita. 2001. No Effect of Esterification with Fatty Acid on Antioxidant Activity of Lutein. FoodRest. Int. 34: 315 – 320
- Sudjatna, W. dan Wisaniyasa, N.W., 2008. Fisiologi dan Teknologi Segar (Buah dan Sayuran). Bali: Udayana University Press.
- Suriati, L., Utama, I. M. S., Harsojuwono, B. A., and Gunam, I. B. W. 2020. Physicochemical Characteristics of Fresh-cut Tropical Fruit During Storage. International Journal of Advanced Science and Engineering Information Technology. 10(4): 1731 – 1736
- Surjushe, A., Vasani, R., & Saple, D. G. 2008. *Aloe vera*: A Short Review. Indian Journal of Dermatology. 53(4): 163 – 166
- Syarifuddin, A dan Yunianta. 2015. Karakterisasi Edible Film dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4): 1538 - 1547

- 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., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. 2019. Pengaruh Edible Coating Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1): 29 – 33
- Tripathy, B. & Mallikarjunarao, K. 2020. Variability in Tomato (*Solanum lycopersicum* L.): A Review. *Journal of Pharmacogony and Phytochemistry*. 9: 383 – 388
- Tzortzakis, N., Xylia, P. & Chrysargyris, A. 2019. Sage essential oil improves the effectiveness of aloe vera gel on postharvest quality of tomato fruit. *Agronomy* (9): 635
- Ulfah. 2019. Pengaruh Penambahan Gliserol dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada Gel Daun Tanaman Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) serta Lama Perendaman dalam *Edible Coating* terhadap Kualitas Buah Tomat. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Underwood. 2002. Analisis Kimia Kuantitatif. Erlangga. Jakarta.
- USDA National Nutrient Data Base. 2020. U. S. Departement of Agriculture. United State of America.
- Usni, A., Karo-Karo, T., Yusraini, E. 2016. Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 293 – 303
- Valverde, J.M., et al. 2005. Novel *Edible Coating* Based on *Aloe vera* Gel to Maintain Table Grape Quality and Safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 53: 7807 – 7813
- Wahyudin, I. N. F., Dewi, E. R. S., Ulfah, M. 2019. Pengaruh *Edible Coating* Limbah Cangkang Kepiting sebagai Pelapis Tomat terhadap Susut Bobot. *Jurnal Edusaintek*. 3: 365 – 373
- Widaningrum, Miskiyah, Winarti, C. 2015. Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Parika. *AGRITECH*. 35(1): 53 – 60
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widyaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikrobia Berbasis Pati. *J. Litbang Pert*. 31(3): 85 – 93
- Wiryanta, W.T.B, 2004. Bertanam Tomat. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Zanzibar, M. 2001. Potensi dan Teknik Budidaya Kepuh (*Sterculia foetida* Linn.) untuk Pembangunan Hutan Rakyat. *Info Benih*. 6(1):15 – 22