

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, T.W., and Sedjati, S. 2006. The effect of chitosan concentration and storage time on the quality of salted-dried anchovy (*Stolephorus heterolobus*). *Journal of coastal development*, 10 (2), 63-71.
- Ahmad, U., E. Darmawati dan N.R. Refillia. 2014. Kajian metode pelilinan terhadap umur simpan buah manggis (*Garcinia mangostana*) semi-cutting dalam penyimpanan dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 19(2): 104-110.
- Aini, S.N., R. Kusmiadi dan Napsiah. 2019. Penggunaan jenis dan konsentrasi pati sebagai bahan dasar *edible coating* untuk mempertahankan kesegaran buah jambu cicalo (*Syzygium samarangense*) selama penyimpanan. *Jurnal Bioindustri*. 1(2): 186-202.
- Akilie, M. S. 2021. Kombinasi suhu rendah dan lama penyimpanan terhadap sifat fisik buah pepaya California (*Carica papaya L.*). *Agritechnology*, 3(1): 35-41.
- Al Rivian, M. E., dan G.R. Sung. 2021. Identifikasi mutu buah pepaya California (*Carica Papaya L.*) menggunakan metode jaringan syaraf tiruan. *Jurnal Sisfokom*.10(1): 113-119.
- Alberida H., Eliza., dan R.N. Lova. 2014. Pengaruh minyak atsiri terhadap pertumbuhan *Colletotrichum gloeosporioides* (Penz.) Sacc. Penyebab penyakit Antraknosa buah pepaya (*Carica papaya L.*) secara in vitro. *Sainstek*. 6(1): 57-64.
- Andriani, E.S., Nurwanto dan A. Hintono. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 176-182.
- Ardiansyah, M. 2020. Keuntungan Usaha Budidaya Pepaya Calina Ipb 9 Di Kecamatan Panyabungan Barat Kabupaten Mandailing Natal Provinsi Sumatera Utara. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(4): 799-812.
- Arief, H.S., Y.B. Pramono. dan V. P. Bintoro. 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., I. S. Setiasih., dan J. S. Hamdani. (2015). Pengaruh penambahan gliserol terhadap karakteristik penyalut edibel gel lidah buaya (*Aloe Vera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(1).
- Arti, I. M., dan M.E.E. Miska. 2021. Perubahan mutu fisik pisang cavendish selama penyimpanan dingin pada kemasan plastik perforasi dan non-perforasi. *UG Journal*, 14(11).

- Athmaselvi K.A, Sumitha P, dan Revathy B. 2013. Development of *Aloe vera* based *edible coating* for tomato. *International Agrophysics*. 27: 369-375.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Perkembangan Konsumsi Rumah Tangga Komoditas Pepaya per Kapita di Indonesia Tahun 2007-2017. <https://www.bps.go.id>. Diakses tanggal: 13 Januari 2022.
- Darmajana dan D. Andy. 2017. Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Agritech*. 37(3): 280-287.
- David, J. 2018. Pengaruh suhu dan lama simpan pada buah pepaya madu. *Jurnal Pertanian Agros*. 20(2): 114-122.
- Ergun M, Satici F. 2012. Use of *Aloe vera* gel as biopreservative for ‘granny smith’ and ‘red chief’ apples. *Animal and Plant Sciences*. 22(2): 263-268.
- Farid, A. M. 2015. Effectivity of papaya leaves (*Carica papaya* L.) as inhibitor of aedes aegypti larvae. *Jurnal Majority*, 4(5).
- Firmansyah, Y., Efendi, R., dan Rahmayuni, R. 2016. Pemanfaatan kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah pepaya varietas California. *Sagu*. 15(2): 11-20.
- Garnida, Y. 2007. Memperpanjang Umur Simpan Buah Durian Terolah Minimal Dengan Formulasi Bahan Edible Coating Pada Suhu Beku. *Jurnal Infomatek*. 9(2).
- Gomez, K.A. dan Gomez, A.A. 1995. *Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian Edisi Kedua* (Endang Sjamsuddin dan Justika S. Bahrsjah. Terjemahan). Jakarta: UI Press.
- Hafdani, F. N and Sadeghinia, N. 2011. A Review on application of chitosan as a natural antimicrobial. *Academy of science engineering and technology*.
- Handarini, K. 2021. Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai edible coating pada cabai merah (*Capsicum annum*) dan tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Agroscience*. 11(2), 157-169.
- Handarini, K. 2021. Lidah Buaya (*Aloe vera*) sebagai edible coating pada cabai merah (*Capsicum annum*) dan tomat (*Lycopersicum esculentum*). *Agroscience*. 11(2), 157-169.
- Handoko, D., B.N. Tupulu dan Sembiring. 2005. *Pengemasan Edible*. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Untuk Pengembangan Industri.
- Hartuti, N. 2006. Penanganan segar pada penyimpanan tomat dan pelapisan lilin untuk memperpanjang masa simpan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.

- Herdiana, N. 2011. Pengurangan *chilling injury* pada buah tomat (*Lycopersicum esculentum*) melalui *aloe vera coating* selama penyimpanan dingin. Jurnal Penyuluhan Pertanian. 6(1).
- Herlina, L. (2011). Introduksi parasitoid, sebuah wacana baru dalam pengendalian hama kutu putih pepaya *Paracoccus marginatus* di Indonesia. Jurnal Litbang Pertanian. 30(3): 87.
- Ifmalinda, Chatib, and Soparani. 2019. Aplikasi edible coating pati singkong pada buah pepaya (*Carica papaya* L.) terolah minimal selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 23(1): 19-29.
- Ikhsan, A.M., Tamrin dan M.Z. Kadir. 2014. Pengaruh media simpan pasir plastik dengan pemberian air pendingin terhadap perubahan mutu pada buah pisang kepok (*Musa normalis* L). Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 3(2): 173-182.
- Ismawati, U. 2013. Profil tanaman pepaya california. <https://pertanian.pontianak.go.id/produk-unggulan-detil/5-pepaya-california>. Diakses tanggal: 3 Agustus 2022.
- Kahuripanjaya.web.id. 2021. Menanam pepaya California dengan Mudah Bisa di Coba Sendiri di Rumah. <https://kahuripanjaya.web.id/artikel/2021/4/2/yukk-menanam-pepaya-california-dengan-mudah-coba-sendiri-di-rumah>. Diakses tanggal: 25 Agustus 2022.
- Khoirunnisa, F., dan A. Majid. (2014). Penentuan Kadar Vitamin C dan Kadar Serat Kasar yang Terkandung dalam Buah-buahan: Belimbing (*Averhoa carambola*), Mangga (*Mangifera indica*), Nanas (*Ananas comosus*), dan Pepaya (*Carica papaya*). Jurnal Zarah, 2(1).
- Lastriyanto, A., Sumarlan, S. H., dan Rahmawati, S. R. 2019. Studi karakteristik fisik keripik pepaya (*Carica papaya* L.) hasil *vacuum frying* terhadap tingkat kematangan dan perlakuan *blansing*. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 6(2): 135-144.
- Mardiah, E. 2011. Mekanisme inhibisi enzim polifenol oksidase pada sari buah markisa dengan sistein dan asam askorbat. Jurnal Riset Kimia. 4(2): 32-32.
- Marpaung, D. A., Susilo, B., dan Argo, B. D. 2014. Pengaruh penambahan konsentrasi cmc dan lama pencelupan pada proses *edible coating* terhadap sifat fisik anggur merah (*Vitis vinifera* L.). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 3(1): 67-73.
- Marwina, R., Agustina, R., dan Putra, B. S. (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.

- Morshed, A., A. Bashir., M.H. Khan., and M.K. Alam. 2011. Antibacterial activity of shrimp chitosan against some local food spoilagebacteria and food borne pathogens. *Bangladesh journal microbiol*, 28 (1): 45-47.
- Muni, F., L. Suriati., dan A.A.M. Semariyani. 2019. Karakteristik gel lidah buaya sebagai *edible coating* ditinjau dari suhu dan lama penyimpanan. *Jurnal Gema Agro*. 24(2): 90-98.
- Nisah, K dan Barat, Y.M. 2019. Efek *edible coating* pada kualitas alpukat (*Persea americana* Mill.) selama penyimpanan. 1(1): 11-17.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 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.
- Nur'aini, H., dan Apriyani, S. 2015. Penggunaan kitosan untuk memperpanjang umur simpan buah duku (*Lansium domesticum* Corr). *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. 2(1).
- Nurhikmawati F., M. Manuntun., dan A.A.I.A. Mayun. 2014. Penggunaan kitosan dari limbah kulit udang sebagai inhibitor keasaman tuak. *Jurnal Kimia*. 8 (2): 191- 197
- Pade S. W. 2021. Efektifitas pelilinan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap daya simpan pisang kepok (*Musa acuminata balbisiana* Colla). *Jurnal Vokasi Sains dan Teknologi*. 1(1): 4-7.
- Pah, Y. I., Sutrisno R. M., dan Darmawati, E. (2020). Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya Untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 8(3): 105-112.
- Pinzon, M. I., Sanchez, L. T., Garcia, O. R., Gutierrez, R., Luna, J. C., and Villa, C. C. 2020. Increasing shelf life of strawberries (*Fragaria* sp) by using a banana starch chitosan Aloe vera gel composite edible coating. *International Journal of Food Science and Technology*. 55(1): 92-98.
- Pratiwi, A. 2012. Penerimaan masyarakat terhadap larvasida alami. *Kemas: Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 8(1): 88-93.
- Rifaldi, R. 2020. Efektivitas penambahan bahan alami (lindur, jahe dan bawang putih) pada formulasi coating kitosan terhadap lama penyimpanan produk hortikultura. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 8(1).
- Salulinggi, E., I.A. Longdong., S.M. Kairupan., dan R.A. Rantung. 2014. Kerusakan mekanis buah pepaya (*Carica Papaya* L.) dengan menggunakan alat simulator meja getar. *Cocos*. 4(4).

- Santosa, B., F. Hulopi., dan J.T. Tlogomas. 2011. Penentuan masak fisiologis dan pelapisan lilin sebagai upaya menghambat kerusakan buah salak kultivar gading selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(1): 40-48.
- Saputra, M.N., I.M.S Utama., dan N.Y. Yulianti. 2019. Efektifitas emulsi lilin lebah sebagai bahan pelapis buah jeruk siam (*Citrus nobilis Lour* var. *microcarpa*) terhadap mutu selama penyimpanan. *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*. 7(2): 263-270.
- Sartika dan Elly K. 2015. Kajian kandungan vitamin c dan organoleptik dengan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap buah tomat (*Lycopersicum esculentum Mill.*) *Jurnal Biotik*. 3(1).
- Sitorus, R. F., Karo, T. dan Zulkifli, L. 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.
- Suketi, K., Poerwanto, R., Sujiprihati, S., Sobir, dan Widodo, W.D. 2010. Karakter fisik dan kimia buah pepaya pada stadia kematangan berbeda. *Jurnal Agron*. 38(1): 60 – 66.
- 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.
- Suriani, D., F. Restuhadi dan R. Efendi. 2020. Pemanfaatan pati kulit singkong sebagai *edible coating* pada buah jambu air. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta*. 7(2):1-11.
- Suryadi, Y., D. Susilowati., I. M. Samudra., dan T. P. Priyatno. 2019. Pengaruh Aplikasi Kitosan Antifungi Untuk Pengendalian Penyakit Antraknosa Pada Cabai. 6(1): 108-118.
- Tanadi, E., Palimbong, S., dan Lewerissa, K.B. 2020. Potensi pemanfaatan buah papaya California (*Carica papaya* L.) dalam produksi es krim. *Jurnal Avoer*. 12: 1-8.
- Tirtosastro, S., dan Musholaeni, W. 2017. Penanganan panen dan pasca panen tembakau di Kabupaten Bojonegoro. *Buana Sains*. 15(2): 155-164.
- Utama, I. G. M., Utama, I. M. S. dan Pudja, L. A. R. P. 2019. Pengaruh konsentrasi emulsi lilin lebah sebagai pelapis buah mangga arumanis terhadap mutu selama penyimpanan pada suhu kamar. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 53(9): 1689–1699.
- Valverde, J.M., et al. 2005. Novel edible coating based on aloe vera gel to maintain table grape quality and safety. *Jurnal Agricultural and Food Chemistry*. 53: 162.

- Weliana, S., Sari, E. R., & Wahyudi, J. 2014. Penggunaan CaCO_3 untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Jurnal agritepa*. 1(1): 1-8.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni dan D. W. Kusuma. 2013. Pengaruh penambahan Benziladenin pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji. *Agroteknologi Tropika Fakultas Pertanian Universitas Lampung*. 1(1): 55-60.
- Zen, S., dan R. Noor. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Pepaya California Di Desa Bangunrejo Tanggamus. *Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1): 148-157.