

DAFTAR PUSTAKA

- Agus. 2021. Budidaya Tomat. PT Perca. Jakarta.
- Aidah, Siti Nur. 2020. Ensiklopedia Tomat. Karya Bakti Makmur (KBM) Indonesia. Yogyakarta.
- Aked, J. 2000. Fruits and Vegetables in Stability and shelf-life of food in Kilcast. K and Subramaniam, P (Eds): The Stability and Shelf-life of Food, CRC Press.
- 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.
- Ananda, D.N.P., I.G.N. Raka dan N.N.A. Mayadewi. 2016. Uji efektivitas teknik ekstraksi dan dry heat treatment terhadap kesehatan bibit tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Jurnal Agroekoteknologi. 5(1): 2301–6515.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official Analytical Chemist. Washington.
- Agustina, S., I.M.D. Swantara dan I.N. Suartha. 2015. Isolasi kitin, karakterisasi dan sintesis kitosan dari kulit udang. Jurnal Kimia. 9(2): 271–278.
- Apriliani, A.K., A.R. Hafsari dan S. Suryani. 2019. Pengaruh Penambahan Gliserol dan Kitosan Terhadap Karakteristik Edible Film dari Kombucha Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.). Proceeding Biology Education Conference. 2(16): 275–279.
- Athmaselvi, K. A., P. Sumitha and B. Revathy. 2013. Development Of Aloe Vera Based Edible Coating For Tomato. Int. Agrophys. 27: 369–375.
- Baldwin, E.A, R. Hangenmainer and J. Bay. 2012. Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second Edition. QRC Press. London.
- Bari, L., P. Hasan, N. Absar, M.E. Haque, M.I.I.E. Khuda, M.M. Pervin, S. Khatun, dan M.I. Hossain. 2006. Nutritional Analysis of Local Varieties of Papaya (*Carica papaya* L.) at Different Maturation Stages. Pakistan J. Biol. Sci. 9: 137–140.
- Basuki, E., A. Prarudiyanto dan Zainuri. 2012. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen. Prima Print. Yogyakarta.

- Cahyono, Bambang. 2008. Tomat, Usaha Tani dan Penanganan Pasca Panen. Kanisus. Yogyakarta.
- Cahyono, E. 2017. Transformasi limbah rajungan (*Portunus pelagicus*) menjadi polimer kitosan.
- Chumaidah, R., M. Maulina, L. Nurliantini, T. Juliati, N.A.Q. A'yunin, dan S. P. Azhari. 2022. Pengaruh Jenis Cabai Rawit dan Konsentrasi Kitosan Limbah Cangkang Udang Sebagai Biocoating Untuk Memperpanjang Umur Simpan. *Jurma : Program Jurnal Mahasiswa Kreatif*. Vol 6(2): 364–371.
- David J. dan C.K. Juliana. 2016. Penanganan Pasca Panen Penyimpanan Untuk Komoditas Holtikultura. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*. 2016, 1015–1027.
- Dewanti, Rizki Amelia. 2016. Pelapisan Kitosan Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* syn. *Lycopersicum esculentum*) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan. *Jurnal Inovasi Proses* Vol 1(2).
- Dewi, Sri Hartati. 2009. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Pada Dua Tingkat Kematangan Tomat Terhadap Mutu dan Lama Simpan Tomat. Cirebon.
- Fauziati, A. Yuni dan A. Priatni. 2016. Pemanfaatan stearin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 10(1): 64–69.
- Fernando, R., K. Terip dan L. Zulkifli. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Rekayasa pangan dan pertanian*, 2(1): 37-46.
- Firmansyah, Y., R. Efendi dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *Sagu*. 15(2): 11–20.
- Goosen, M.F.A. 1997. *Application of Chitin and Chitosan*. Tecnominc Publishing Company, Inc. Pennsylvania.
- Gomez, K. A dan A.A Gomez. 2015. *Prosedur Statistika untuk Penelitian Pertanian*. (Terjemahan: E. Sjamsuddin dan J.S. Baharsjah). Universitas Indonesia (Ui-Press). Jakarta.
- Hafdani, F.N. and N. Sadeghinia. 2011. A Review on Application of Chitosan as a Natural Antimicrobial. *World Academy of Science. Engineering and Technology*. 5(2): 46–50.
- Hardjito L. 2006. Aplikasi Kitosan Sebagai Bahan Tambahan Makanan dan Pangawet. *Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan*. Bogor.

- Harris, Helmi. 2001. Kemungkinan penggunaan edible film dari pati tapioka untuk pengemas lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 3(2): 99–106.
- Helyes, L. Z dan A. Lugasi. 2006. Tomato Fruit Quality and Content Depend on Stage of Maturity. *Hort Science*. 41: 1400–1401.
- Hilma, A. Fatoni dan D.P. Sari. 2018. Potensi Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). *Jurnal Penelitian Sains*. 20(1): 25–28.
- Hwa, L., S. Natalia., C. Happy dan N. Isnaini. 2009. Pengaruh Edible Coating Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. *Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*.
- Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiyantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas low density polyethylene (LDPE), high density polyethylene (HDPE) dan polipropilen (PP) terhadap penundaan kematangan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 12(1): 46–57.
- Judith R. M., A. Jorge and R. Romeo. 2020. Candelilla Wax Edible Coating with Flourensia cernua Bioactives to Prolong the Quality of Tomato Fruits. *Foods*. 9: 1303.
- Kuniasih, M. dan D. Kartika. 2011. Sintesis dan Karakterisasi fisika Kimia Kitosan. *Jurnal Inovasi*. 5(10): 42–48.
- Kurniawan D., S. Trisnawati dan R. Muhartini. 2013. Pengaruh macam dan kadar kitosan terhadap pematangan dan mutu buah sawo (*Manilkara zapota* L.). *Vegetalika*. 2(2): 21–30.
- Kusuma, R.A. 2018. Pengaruh Pra-perlakuan Medan Elektrostatis Tinggi terhadap Kualitas Tomat Cherry selama Penyimpanan. *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*. 6(1): 31–36.
- Kementerian Pertanian. 2011. Tanaman Tomat. Kultivar Tymoti.
- Lospiani, N.P.N., I.M.S. Utama dan I.A.R.P. Pudja. 2017. Pengaruh Lama Waktu Cekaman Anaerobik dan Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat. *Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 5(2): 9–19.
- Lubis, R.E. 2020. Bercocok Tanaman Tomat Untung Melimpah. Jakarta: Penerbit Bhuana Ilmu Populer.
- Magfiroh, J., A.D. Sofa., A. Aprilia dan A.R. Affandi. 2018. Efektivitas Penambahan Kitosan dan Ekstrak Jeruk Nipis dalam Pembuatan

- Antimicrobial Edible Coating dan Aplikasinya pada Jambu Biji Kristal Potongan Segar. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian* 2(1): 82–89.
- Marganingsih, A. dan E.T.S. Putra. 2021. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Udang dan Kepiting sebagai Edible Coating terhadap Mutu dan Daya Simpan Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum* var. *Cerasiforme*). *Vegetalika*. 10(1): 69–80.
- Marganov. 2003. Potensi Limbah Udang sebagai Penyerap Logam Berat (Timbal, Kadmium, dan Tembaga) di Perairan, Dissertation. IPB Bogor.
- Megasari, R. dan A.K. Mutia. 2019. Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan Pada Cabai Keriting (*Capsicum annum* L.) Dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agritech Science*. 3(2): 118–127.
- Marthin, A., Kalay., J. Patty dan M. Sinay. 2015. Perkembangan *Alternaria solani* pada Tiga Varietas Tanaman Tomat. *Jurnal Agrikultura*. 26(1): 1–6.
- Melly, N., Satriana., Maturnis., S. Rohaya dan Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurna Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3).
- Meindrawan, B., N. E Suyatma, T. R. Muchtadi dan E. S. Iriani. 2017. Aplikasi Pelapis Bionanokomposit berbasis Karagenan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Utuh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 5(1): 89–96.
- Miskiyah, Windaningrum, Winarti, C 2011. Aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika: preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *J. Hort*, 2(1): 68-76.
- 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.
- Musaddad, D. dan N. Hartuti. 2003. Produk olahan tomat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Najah, K., E. Basuki dan A. Alamsyah. 2015. Pengaruh Konsentrasi Chitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Selama Penyimpanan. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 1(2): 70–76.
- Nasution, I., S. Yusmanizar dan K. Melianda. 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.

- Nazirwan., A. Wahyudi dan Dulbari. 2014. Karakterisasi Koleksi Plasma Nutfah Tomat Lokal dan Introduksi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14(1): 70–75.
- 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.
- Nurhayati dan Agusman. 2011. Edible Film Kitosan Dari Limbah Kulit Udang Sebagai Pengemas Pangan Ramah Lingkungan. *Squale*. 6(1): 38–44.
- Nurhayati., T. Hanum., A. Rangga dan Husniati. 2014. Optimasi pelapisan kitosan untuk meningkatkan masa simpan produk buah-buahan segar potong. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* 19(2): 161–178.
- Picauly, P. dan G. Telepta. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(1): 16–20.
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Protan Laboratories Inc., 1987. *Protan Biopolymers*. Norway : Protan Laboratoris, Inc.
- Putra, H. A.R. dan A.W. Setiawan. 2021. Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum* Var. *Cerasiforme*) Dengan Penggunaan Kitosan Di Penyimpanan Suhu Ruang. *Agroland Jurnal Ilmu Pertanian*. 28(1): 101–108.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2017. Jakarta: Outlook Tanaman Pangan dan Holtikultura.
- Puspitawati, N.M. dan I.N. Simpen. 2010. Optimasi deasetilasi khitin dari kulit udang dancangkang kepiting limbah restoran seafood menjadi kitosan melalui variasi konsentrasi NaOH. *Jurnal Kimia*. 4(1): 79–90.
- Qonit, M.A.H., Kusumiyati dan S. Mubarak. 2017. Identifikasi dan Karakterisasi II Kultivar Tanaman Tomat Sebagai Sumber Genetil Untuk Persilangan. *Agrin*. 21(1): 26–33.
- Rochima, E., Suhartono, M. T. Syah dan Sugiyono., 2004, Karakterisasi Kitosan Hasil Deasetilasi Enzimatis oleh Kitin Deasetilase Isolat *Bacillus papandayan* K29-14, Universitas Padjajaran.

- Roiyana, M., M. Izzati dan E. Prihastanti. 2012. Potensi efisiensi senyawa hidrokoloid nabati sebagai bahan penunda pematangan buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20(2): 40–50.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 1–6.
- Rumengan, I.F.N., E. Lengkong., A.H. Luntungan dan G.D. Kandou. 2018. Pengawetan Alami Berbahan Dasar Sisik Ikan Pada Buah Tomat Hasil Pertanian Kelompok Tani Wori. *Abadimas Adi Buana*. 3(1): 1–9.
- Saiduna dan O.R. Madkar. 2013. Pengaruh Suhu dan Tingkat Kematangan Buah terhadap Mutu dan Lama Simpan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Agros wagati*. 1(1): 43–50.
- Setiawan, A.B., R.H. Murti dan A. Purwanto. 2015. Pengaruh Giberelin Terhadap Karakter Morfologi dan Hasil Buah Partenokarpi pada Tujuh Genotipe Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). 18(2): 69–76.
- 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.
- Sitorus, R.F., T. Karo-Karo dan Z. Lubis. 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.
- Souza, E.L.D., C.V. Sales., C.E.D.V. Oliveira., L.A.A. Lopes., M.L.D. Conceicao., L.R.R. Berger dan T.C.M. Stamford. 2015. Efficacy of a coating composed of chitosan from *Mucor circinelloides* and ccarvacrol to control *Aspergillus flavus* and yhe quality of cherry tomato fruits. *Frontiers in Microbiology*. 6:1–9.
- Srijanto. 2003. Kajian Pengembangan Teknologi Proses Produksi Kitin dan Kitosan Secara Kimiawi. *Prosdiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia*. 1(1): 1–5.
- Subhan. 2020. *Budidaya Tomat*. BPTP Bandung Kementerian Pertanian.
- Suprianti dan Firmansyah. 2011. *Bertanam Tomat Dalam Pot dan Polibag*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suryana, A. dan W. Rochanda. 2013. Pengaruh Konsentrasi Kitosan terhadap Lama Simpan dan Mutu pada Dua Tingkat Kematangan Pepaya Callina (*Carica papaya* L.). *Jurnal AGROSWAGATI* 1(2): Hal 113–122.

- Susanto, S., D. Inkorisa dan D. Hermansyah. 2018. Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Kristal. *J. Hort. Indonesia*. 9(1): 19–26.
- Swastawati, F., I. Wijayanti dan E. Susanto. 2008. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Menjadi Edible Coating Untuk Mengurangi Pencemaran Lingkungan. *Jurusan Perikanan Universitas Dipenogoro*. 4(4): 101–106.
- Syukur, M., H.E. Saputra dan R. Hermanto. 2015. Bertanam Tomat di Musim Hujam. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Taniyo, W., K.Y. Salimi dan H. Iyabu. 2021. Karakteristik dan aktivitas antioksidan hidrolisat protein ikan nike (*Awaous melanocephalus*). *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*. 4(2): 14-26.
- Taris, M.L., W.D. Widodo dan K. Suketi. 2015. Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen. *J. Hort. Indonesia*. 6(3): 172–176.
- Trisnawati, E., D. Andesti dan A. Saleh. 2013. Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Pengawet Buah Duku Dengan Variasi Lama Pengawetan. *Jurnal Teknik Kimia*. 19(2):17–26.
- Trisnawati, Y. dan A.I. Setiawan. 2004. Tomat: Pembudidayaan Secara Komersial. Penebar Swadaya. Jakarta.
- United States Departemen of Agriculture. 1991. United States Standars for Grades of Grades Fresh Tomatoes. America.
- Widodo, S. E., Zulferiyenni dan D. W. Kusuma. 2013. Pengaruh penambahan Benziladenin pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji “crystal”. *Jurnal Agrotek Tropika Fakultas Pertanian Universitas Lampung*, volume 1(1): 55-60.
- Wills, R., B. McGlasson., D. Graham dan D. Joyce. 2007. Postharvest, anintroduction to the physiology and handling of fruits, vegetables andornamentals. 4th ed. UNSW Press.
- Zahiruddin, W., A. Ariesta dan E. Salamah. 2008. Karakteristik Mutu dan Kelarutan Kitosan dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus monodon*), *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, 11(2): 25–29.