

DAFTAR PUSTAKA

- Adeniyi, D. O., S. B. Adenuga, dan L.N. Dongo. 2011. Physiological Studies of Fungi Complexes Associatied With Cashew Diseases. *International Journal of Agriculture and Biology Sci.* 6:34-38.
- Aini, S.N., R. Kusmiadi, dan N. Mey. 2019. Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangese* [Blume] Merr. & LM Perry). Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri.* 1(2): 186-202.
- Alsuhehndra, R., dan A. I. Santoso. 2011. Pengaruh penggunaa edible coating terhadap susut bobot, pH dan karakteristik organoleptik buah potong pada penyajian hidangan dessert. *Prosiding Seminar Nasional. FMIPA-UT.*
- Annisa R., I. Suhaidi, L.N. Limbong. 2016. Pengaruh Konsentrasi Pati Ubi Jalar pada Bahan Pelapis Edibel terhadap Mutu Buah Salak Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* 4:216-223.
- Ata H., P. Nurmaya dan Bahtiar. 2016. Identifikasi jamur patogen pada tanaman tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Bioedukasi* 4(2): 541-550.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Produksi Tanaman Sayuran, 2021-2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta Pusat.
- Bourtoom, T. 2008. Plasticizer Effect on The Properties of Biodegradable Blend Film From Rice Starch-Chitosan. *Songklanakarin J,Sci, Technol.* 30(1): 149-165.
- Dong, L.M., and D.T.K. Thuy. 2019. Evaluation pf the synergistic effect of ethanol and lemongrass oil against *Aspergillus niger*. *Jurnal of Microbiology, Biotechnology and Food science.* 8(6): 1312-1316.
- Drakel, A. 2011. Kajian usaha tani tanaman tomat terhadap produksi dan pendapatan petani (Studi kasus di Desa Golago Kusuma, Kecamatan Jailolo Timur, Kabupaten Halmahera Barat). *Jurnal ilmiah agribisnis dan perikanan.* 4(2): 31-35.
- Firmanto, B.H. 2011. Sukses Bertanam Tomat Secara Organik. Bandung: Angkasa.
- Fitriani, E. 2020. Untung Berlipat Budidaya Tomat di Berbagai Media Tanam. Pustaka Baru Press.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of Glycerol on the Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Strach and Strach Nanocrystals. *Carbohydrate Polymers.* 84(1): 203-210.

- Garnida, Y. 2020. Edible Coating dan Aplikasinya pada Produk Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari.
- Ghasemzadeh, R., Karbassi, A., & Ghoddousi, H. B. 2008. Application of Edible Coating for Improvement of Quality and Shelf-life of Raisins. *World Applied Sciences Journal*, 3(1): 82–87.
- Gomez, K. A. dan A. A. Gomez. 2010. Prosedur Statistik untuk Penelitian Pertanian. Jakarta, UI Press.
- Hamidi, Akram. 2017. Budidaya Tanaman Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Aceh.
- Hamzah, H. M., A. Osman, C.P. Tan, and M.F. Ghazali. 2013. Carrageenan as an alternative coating for papaya (*Carica papaya* L. Cv. Eksotika). *Postharvest Biology and Technology*, 7(5): 142 – 146.
- Hidayati, N dan R. Dermawan. 2012. Tomat Unggul. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hwa, L., S. Natalia, C. Happy, dan N. Isnain. 2009. Pengaruh *Edible Coating* terhadap Berat Apel Potongan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia. Surabaya.
- 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
- 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 Biosistem dan Teknik Pertanian*. 5(2): 9-19.
- Luangnarumitchai, S., S. Lamlertthon, and W. Tiyafoonchai. 2007. Antimicrobial activity of essential oils against five strains of *Propionibacterium acnes*. *Mahidol University Journal of Pharmaceutical Sciences*. 34: 60-64.
- Maizura, M., A. Fazilah, M.H. Norziah, dan A.A. Karim. 2007. Antibacterial activity and mechanical properties of partially hydrolyzed sago starch-alginate edible film containing lemongrass oil. *Journal of food science*. 72(6): C324-C330.
- Mardaus, I. Sari dan E.Y. Yusuf. 2019. Produksi Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) dengan Pemberian SP-36 dan Dolomit di Tanah Gambut. *Jurnal Agroindragiri*. 4(2):25-35.

- Marthin, A.K., J. Patty dan M. Sinay. 2015. Perkembangan *Alternaria solani* pada Tiga Varietas Tanaman Tomat. *Jurnal Agrikultura*. 26(1): 1-6.
- Masniyom, P., O. Benjama, dan J. Maneesri. 2012. Effect of tumeric and lemongrass essential oils and the underlying mechanism for its insectical activity. In *medical and aromatic plants* (pp. 429-443). Springer.
- Moekasan, T.K, L. Prabaningrum, W. Adiyoga dan H. De Putter. 2023. *Panduan Budidaya Tomat*. Depok: Penebar Swadaya.
- Mulyadi, A.F. 2014. Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol) *Prosiding seminar Nasional*. Malang.
- Nurlatifah., D. Cakrawati dan P.R. Nurcahyani. 2017. Aplikasi Edible Coating dari Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsat. *Edufortech*.2(1): 4-14.
- Pade, S.W. 2019. Edible Coating Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) terhadap Mutu nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*. 1(1): 13-18.
- Paramita, D.A.K., V.A. Akanade and I.B.W. Gunam. 2014. Inhibition Activity of Essential Oil og Lemongrass Leaves (*Cymbopogen ciratus*) on the Growth of *Escherical coli*, *Staphylococcus aereus*, an *Vibrio cholerae*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 2(1): 29-38.
- Picauly, P. dan G. Tetelepta. 2019. 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. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Yogyakarta: Graha ilmu.
- Purwadi, A., W. Usada dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh lama waktu ozonisasi terhadap umur simpan buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) *Prosiding PP-PDIPTN Pustek Akselerator dan Proses Bahan – BATAN*, 234-242.
- Puspawati, N.M., I.S. Wayan, dan B. Saeful. 2016. Isolasi, identifikasi, serta uji aktivitas antibakteri pada minyak atsiri sereh wangi (*Cymbogon winterianus* Jowitt). *Jurnal Kimia*. 10(2): 219-227.
- Qonit, M.A.H., Kusumiyati dan S. Mubarak. 2017. Identifikasi dan Karakteristik II Kultivar Tanaman Tomat Sebagai Sumber Genetik Untuk Persilangan.

Agrin. 21(1): 26-33.

- Rojas, M.A., R. Soliva, and O. Martin. 2009. Edible coating as corrier to active ingredients for fresh cut fruit: A Review. *Trends in food science & technology*. 20: 438-447.
- Sartika, R., dan H.K. Elly. 2018. Kajian kandungan vitamin c dan organoleptik dengan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Prosiding Seminar Nasional Biotik. 3(1).
- Sulistiyana, E. Dan M. N. Handayani. 2021. Aplikasi edible coating pati buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.) EDUFORTECH; 6(1), 58-69.
- Sulistiyowati, A., E. Sedyadi dan S.Y. Probawati. 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. 4(10): 1-11.
- Sumiasih, I.H, S.N. Shanaz dan A. Natawijaya. 2022. Edible Coating Berbasis Kitosan dengan Penambahan Minyak Sereh dalam Memperpanjang Masa Simpan Buah Belimbing. Jurnal Hort. Indonesia. 13(3): 163-170.
- Supriati, Y., dan D.S. Firmansyah. 2011. Bertanam Tomat Dalam Pot dan Polibag. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suraniningsih, 2022. Budidaya Tomat Sendiri. Semarang: Mutiara Aksara.
- Suriati, B. 2024. *Edible coating* dan *edible film* aplikasi *edible packaging* pada produk pangan. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Susanto, A.,W.D. Natawigena, L. T. Puspasari, dan N. I. N. Atami. 2018. Pengaruh penambahan beberapa esens buah pada perangkap metil eugenol.
- 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.
- Syukur, M., H.E. Saputra dan R. Hermanto. 2015. Bertanam Tomat di Musim Hujan. Jakarta: Penebar Swadaya Grup.
- Utama, I.M.S dan N.L. Yulianti. 2015. Pengaruh Pelapis Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Bali: Universitas Udayana.

- Widaningrum, M., dan C. Winarti. 2015. Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Agritech*. 35(1): 53-59.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(3): 85-93.
- Wisudawaty, Priska, Indah Yuliasih, dan Liesbetini Haditjaroko. 2020. Aplikasi Edible Coating Minyak Kayu Manis pada Manisan Tomat Cherry selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(1): 63-71.
- Yongki, A., Nurlina. 2014. Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis* Var *Microcarpa*) pada penyimpanan Buah Tomat. *JKK*. 3(4): 11-20.
- Yudiyanti, I., dan S. Matsjeh. 2020. Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) pada tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C sebagai Sumber Belajar. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi (BIODIK)*. Vo.6, No.2. 159-167.