

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Aminudin dan Nawangwulan (2014). Pengaruh Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Terhadap Mutu dan Umur Simpan Mentimun. *Ekologia*, Vol. 14 No.1, April 2014: 1-12. <https://journal.unpak.ac.id/index.php/ekologia/article/download/129/69>
- Anggraeni D, H., Evi L., Rusky I. P., Iis R. PENGARUH KONSENTRASI EKSTRAK DAUN JAMBU BIJI TERHADAP MASA SIMPAN FILET PATIN BERDASARKAN JUMLAH MIKROBA. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* Vol. VIII No. 2/Desember 2017 (145-151).  
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://jurnal.unpad.ac.id/jpk/article/download/15521/7293&ved=2ahUKEwiFueGvvJT4AhUo-TgGHcaqCqgQFnoECAgQAQ&usg=AOvVaw1kphcKo7qFdlWSwT9X7Y8G>
- Bahri, S., E.A. Rahim dan S. Syarifuddin. 2015. Derajat Deasetilasi Kitosan dari Cangkang Kerang Darah dengan Penambahan NaOH Secara Bertahap. *Jurnal Riset Kimia* 1(1). <https://media.neliti.com/media/publications/144599-ID-derajat-deasetilasi-kitosan-dari-cangkan.pdf>
- 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. <https://scialert.net/qredirect.php?doi=pjbs.2006.137.140&linkid=pdf>
- Beuchat, L.R. (1998) Surface Decontamination of Fruits Eaten Raw: A Review. *Food Safe Issue*. World Health Organization. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/64435>
- Buttery, R. G., L.C. Ling., and B. O. Juliano. 1983. Cooked Rice Aroma and 2-acetyl-1-pyrroline. *Journal Agriculture and Food Chemistry* 31(4):823- 826. <https://doi.org/10.1021/jf00118a036>
- Cahyono, B. 2008. *Tomat Usaha Tani dan Penanganan Pascapanen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dewi R., Erda M. Aktivitas Antibakteri Gel Lidah Buaya terhadap *Staphylococcus aureus*, *Jurnal Saintek Lahan Kering*, 2019 :61-62. <https://doi.org/10.32938/slk.v2i2.888>
- Fernandez, M.; Plessing, C.V. dan Cárdenas, G., 2006, Preparation and characterization of chitosan gels, *J. Chil. Chi. Soc.*, 51, 1022-1024. [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0717-97072006000400005](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-97072006000400005)
- Hatmi RU, Cahyaningrum N, dan Siswanto N. 2014. Pemanfaatan hasil pekarangan dalam mendukung pertanian organik. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*. Bogor 18-19 Juni 2014. <https://balittro.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2015/10/13-Retno-Utami-Pemanfaatan-Hasil-Pekarangan-Pertanian-Organik.pdf>
- Henriette, M, C., Azeredo, B. D., and Assis, O, B, G. 2010. Chitosan edible films and coating-review. *Embrapa Tropical Agroindustry*, 179-194. <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/901028/1/CLV11004.pdf>

- Hilma, A. Fatoni, dan D. P. Sari. 2018. Potensi Kitosan Sebagai Edible Coating pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera linn*). Jurnal Penelitian Sains 20:25-28. <http://ejurnal.mipa.unsri.ac.id/index.php/jps/article/view/497/472>
- Imaduddin. A. H. Wahono H. S., Novita W. PENGARUH TINGKAT KEMATANGAN BUAH BELIMBING (*Averrhoa carambola L.*) DAN PROPORSI PENAMBAHAN GULA TERHADAP KARAKTERISTIK FISIKOKIMIA DAN ORGANOLEPTIK LEMPOK BELIMBING. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:45-57, April 2017:45-57. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/529/386&ved=2ahUKEwj7ouedyJT4AhXQ8XMBHQ4GBA EQFnoECACQAQ&usg=AOvVaw2kNIEFWWhaphQRgx91Ow6Ft>
- Imami R. H., dan Aji S. PENGARUH PROPORSI TELUR DAN GULA SERTA SUHU PENGOVENAN TERHADAP KUALITAS FISIK, KIMIA, DAN ORGANOLEPTIK PADA BOLU BEBAS GLUTEN DARI PASTA UBI KAYU (*Manihot Esculenta*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.6 No.3: 89-99, Juli 2018:89-99. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/607/449/957&ved=2ahUKEwj5irunvpT4AhUP73MBHfGS As0QFnoECACQAQ&usg=AOvVaw01YE6oCT421190wOFON1OA>
- Johansyah, A. E. Prihastanti, and E. Kusdiyantini, "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 FISILOGI dh SELLULA, vol. 22, no. 1, Mar. 2014: pp. 46-57. <http://eprints.undip.ac.id/44489/1/5. AFRAZAK.pdf>
- Kaemba A. Edi S. Christine F. M. KARAKTERISTIK FISIKO-KIMIA DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN BERAS ANALOG DARI SAGU BARUK (*Arenga microcarpha*) DAN UBI JALAR UNGU (*Ipomea batatas L. Poiret*). J. Ilmu dan Teknologi Pangan, Vol. 5 No. 1 Th. 2017:1-8. <https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/itp/article/download/18561/18087&ved=2ahUKEwjZ2nw5T4AhWPR mwGHSZvAAEQFnoECC0QAQ&usg=AOvVaw1IVaQIjwtfPgPyccZAtNwQK>
- Krismaryanti, A. (2007). Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. <https://adoc.pub/download/skripsi-aplikasi-gel-lidah-buaya-aloe-vera-l-sebagai-edible-.html>
- Lathifa, Hafidzatul. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum Mill.*). Skripsi, Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. <https://core.ac.uk/download/pdf/34002916.pdf>
- Megasari R. dan A. K. Mutia. LAPISAN EDIBLE COATING KITOSAN PADA CABAI KERITING (*Capsicum annum L*) DENGAN PENYIMPANAN SUHU RENDAH.



Journal of Agritech Science, Volume 3 No 2, November 2019: 118-127.  
<http://jurnal.poligon.ac.id/index.php/jasc/article/view/389/223>

- 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*. Vol. 5. No. 1: 89-96.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jtep/article/view/16532/12121>
- Miranti, L., 2009, Pengaruh Konsentrasi Minyak Atsiri Kencur (*Kaempferia galangan*) dengan Basis Salep Larut Air terhadap Sifat Fisik Salep dan Daya Hambat Bakteri *Staphylococcus aureus* secara In Vitro, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta. <https://docplayer.info/46639705-Pengaruh-konsentrasi-minyak-atsiri-kencur.html>
- Moalemian, 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. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2010.00609.x>
- Morillon, V., Debeaufort, F., Blond, G., Capelle, M & Voilley, A. 2002. Factors Affecting The Moisture Permeability Of Lipid-Based Edible Flms: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. vol. 42 (1), hal. 67-89.  
<https://doi.org/10.1080/10408690290825466>
- Muchtadi, T. R. & Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Institut Pertanian Bogor. [https://www.researchgate.net/profile/Fitriyono-Ayustaningwarno/publication/276146065\\_Ilmu\\_Pengetahuan\\_Bahan\\_Pangan/links/564332df08ae54697fb2cbd6/Ilmu-Pengetahuan-Bahan-Pangan.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Fitriyono-Ayustaningwarno/publication/276146065_Ilmu_Pengetahuan_Bahan_Pangan/links/564332df08ae54697fb2cbd6/Ilmu-Pengetahuan-Bahan-Pangan.pdf)
- Mudyantini. W., S. Santosa. Kumala D. Nursigit B. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Suhu Penyimpanan terhadap Karakter Fisik Buah Sawo (*Manilkara achras (Mill.) Fosberg*) Selama Pematangan. *AGRITECH*, Vol. 37, No. 3, Agustus 2017, Hal. 343-351.  
<http://doi.org/10.22146/agritech.17177>
- Novita M., Satriana, dan Etria H. Kandungan Likopen Dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan Dengan Kitosan Dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 7(1). April 2015: 35-39.  
[https://www.researchgate.net/publication/293804430\\_Kandungan\\_Likopen\\_Dan\\_Karotenoid\\_Buah\\_Tomat\\_Lycopersicum\\_Pyriforme\\_Pada\\_Berbagai\\_Tingkat\\_Kematangan\\_Pengaruh\\_Pelapisan\\_Dengan\\_Kitosan\\_Dan\\_Penyimpanan](https://www.researchgate.net/publication/293804430_Kandungan_Likopen_Dan_Karotenoid_Buah_Tomat_Lycopersicum_Pyriforme_Pada_Berbagai_Tingkat_Kematangan_Pengaruh_Pelapisan_Dengan_Kitosan_Dan_Penyimpanan)
- Novita. M, Satriana, Martunis, Rohaya. S, dan Hasmarita. E, 2012. Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Darussalam. Banda Aceh.  
<http://jurnal.unsyiah.ac.id/TIPI/article/view/736>
- Nurhikmawati F, Manuntun M, dan A. A. I. A. Mayun L. “Penggunaan Kitosan dari Limbah Kulit Udang sebagai Inhibitor Keasaman Tuak”, *Jurnal Kimia* 8 (2), Juli 2014: 191-197. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jchem/article/download/11756/8047/>

- Pade S. W, EFEKTIFITAS PELILINAN GEL LIDAH BUAYA (*Aloe vera L.*) TERHADAP DAYA SIMPAN PISANG KEPOK (*Musa acuminata balbisiana Colla*). Jurnal Vokasi Sains dan Teknologi Vol 1, No 1, 2021: 4-7. <https://garuda.kemdikbud.go.id/documents/detail/2808770>
- Pardede E. 2009. Edible Coating for Fruit and Vegetables. Fakultas Pertanian Univiersitas Nomensen, Medan. <https://docplayer.info/33892354-Karya-ilmiah-pengembangan-bahan-edible-coating-alami-untuk-komoditas-hortikultura-oleh-aminudin-nawangwulan-widyastuti.html>
- Petro-Turza M. 1987. Flavor of tomato and tomato products. Food Rev Int 2:309–. 51. <https://dx.doi.org/10.1080/87559128609540802>
- Pratiwi, R. 2014. Manfaat Kitin dan Kitosan bagi Kehidupan Manusia. Oseana. Volume XXXIX, Nomor 1, Tahun 2014: 35-43. <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20436290&lokasi=lokal>
- Priska, W, Indah Y, dan Liesbetini H. 2020. Aplikasi Edible Coating Minyak Kayu Manis pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Industri Pertanian 30 (1): 63-71 (2020). <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnaltin/article/view/31676/20127>
- Reynolds T, dan A.C. Dweck (eds). Aloe vera leaf gel: a review update. Journal of Ethnopharmacology. Vol 68, 1999:3-37. [https://doi.org/10.1016/s0378-8741\(99\)00085-9](https://doi.org/10.1016/s0378-8741(99)00085-9)
- R. Suhag., Nishant K., A. Trajkovska P. Ashutosh U. Film formation and deposition methods of edible coating on food products: A review. Food Research International 136. 2020. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109582>
- Robertson, G. L. 1993. Food Packaging Principles and Practices (3<sup>rd</sup> Edition). Marcell Dekker. Inc. New York. [https://www.academia.edu/19121118/Food\\_Packaging\\_Principles\\_and\\_Practice\\_3rd\\_Edition\\_Robertson\\_2012](https://www.academia.edu/19121118/Food_Packaging_Principles_and_Practice_3rd_Edition_Robertson_2012)
- Rochima E, Fiyanih E, Afrianto E, Joni IM, Subhan U, Pranatarani C. 2018. Efek Penambahan Suspensi pada Edible Coating terhadap Aktivitas Antibakteri. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21 (1): 127-136. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article/view/21461/14596>
- Roiyana, M., Munifatul, I., dan Erma, P. (2012). Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokolloid Nabati sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. Buletin Anatomi dan Fisiologi, Volume XX, Nomor 2, Oktober 2012. Hal 40-50. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/4771>
- Rukmana, R. 1994. Tomat dan Cherry. Yogyakarta: Kanisius.
- Rusali W. K. 2018. Perubahan Kualitas Tomat (*Lycopersicon Esculentum Mill*) yang Disimpan pada Suhu dan Kemasan Berventilasi yang Berbeda. Skripsi. Prodi Agroindustri D-IV,



Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Poleteknik Pertanian Negeri Pangkep.  
[https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded\\_files/temporary/DigitalCollection/NWZhNmNlYzgyNzZhM2FkN2ViNmNhNjY0ZDMyYThlNDQzNjk5ODc4NA==.pdf](https://repository.polipangkep.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/NWZhNmNlYzgyNzZhM2FkN2ViNmNhNjY0ZDMyYThlNDQzNjk5ODc4NA==.pdf)

Santoso, B., Tampubolon, O.H., Wijaya, A. dan Pambayun, R. (2014). Interaksi pH dan ekstrak gambir pada pembuatan edible film anti bakteri. *Agritech*. 34(1): 8-13.  
<https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/download/9516/7091>

Sinaga A, S, Segmentasi Ruang Warna  $L^*a^*b^*$ . *Jurnal Mantik Penusa* Vol. 3, No. 1 Juni 2019, pp.43-46.  
[https://www.academia.edu/39748661/SEGMENTASI\\_RUANG\\_WARNA\\_L\\_a\\_b](https://www.academia.edu/39748661/SEGMENTASI_RUANG_WARNA_L_a_b)

Setiati R, Septoratio S, Deana W, M. Taufik F. 2021. Potensi Keberhasilan Kulit Udang Sebagai Bahan Dasar Polimer Kitosan: Studi Literatur. *Jurnal Penelitian dan Karya Ilmiah Lembaga Penelitian Universitas Trisakti*. Vol 6, No 1. 154-162.  
<https://trijurnal.lemlit.trisakti.ac.id/index.php/lemlit/article/view/8637>

Sitorus, R.F., Karo-Karo, T., Lubis, Z. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian* Vol.2(1). <https://adoc.tips/download/pengaruh-konsentrasi-kitosan-sebagai-edible-coating-dan-lama.html>

Standar Nasional Indonesia No. 01-3162-1992. <https://dokumen.tips/documents/sni-01-3162-1992-tomat-segar.html>

Sudjatha. W, Ni Wayan W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran)*. Udayana University Press. Denpasar.  
[https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_1\\_dir/5a94de099035226762337819ae48a270.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_1_dir/5a94de099035226762337819ae48a270.pdf)

Valverde, J.M., Valero, D., Martínez-Romero, D., Guillén, F., Castillo, S., Serrano, M. 2005. Novel Edible Coating Based on Aloe vera Gel to Maintain Table Grape Quality and Safety. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. Vol.53, pp 7807- 7813.  
<https://pubs.acs.org/doi/10.1021/jf050962v>

Verawati N, Nur A. Khairul M. Pemanfaatan Chitosan dari Limbah Udang Galah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.8 No.3 Juli 2020: 134-144.  
<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/701/517>

Wardaniati RA dan Setyaningsih S. 2009. Pembuatan Chitosan Dari Kulit Udang dan Aplikasinya Untuk Pengawetan Bakso. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik. Undip. [http://eprints.undip.ac.id/1718/1/makalah\\_penelitian\\_fix.pdf](http://eprints.undip.ac.id/1718/1/makalah_penelitian_fix.pdf)

Yuniastri R., Ismawati, Vika M. A., Khalid A. F. "KARAKTERISTIK KERUSAKAN FISIK DAN KIMIA BUAH TOMAT" *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 2 No. 1 Februari 2020: 1-8.  
<https://www.ejournalwiraraja.com/index.php/JFTA/article/view/954/836>