

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y. A., Rostiati, dan S. Kadir. 2017. Mutu fisik kimia dan organoleptik buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) hasil pelapisan berbagai jenis pati selama penyimpanan. *E- Journal Agrotekbis*. 5: 547-555.
- Afiqoh, U. N. 2018. Aplikasi *edible coating* berbasis pati singkong dengan penambahan ekstrak jahe (*zingiber officinale* var. *amerum*) untuk mempertahankan kualitas bakso daging pada penyimpanan suhu ruang. [skripsi]. Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Aked, J. 2000. Fruits and vegetables. In: Kilcast, D., Subramaniam, P. (Eds), *The Stability and Shelf-life of Food*. Wondhead Publish. Ltd., pp. 249-278.
- Ali, A., Maqbool, M., Ramachandran, S., and Alderson, P. G. 2010. Gum Arabic as a novel edible coating for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit. *Biol Technol*. 58: 42-47.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemistry. 1995. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C: Association of Official Analytical Chemistry Inc.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. *Method of Analysis. Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C.
- Andriani, E. S., Nurwantoro., dan Antonius, H. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 176-182.
- Annisa, R., Ismed, S., dan Lasma, N.L. 2016. Pengaruh konsentrasi ubi jalar pada bahan pelapis edibel terhadap mutu buah salak terolah minimal selama penyimpanan. *Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4 (2): 216.
- Angkat, A.R. 2014. Analisis Teknologi Penyimpanan dalam Penanganan Pasca Panen Buah-Buahan. (Online) <http://www.bppjambi.info/newspopup.asp?id=593>
- Aprilah, I. 2016. Ekstraksi antioksidan lycopene dari buah tomat (*hylocereus undatus*) menggunakan pelarut etanol-heksan. Laporan Akhir. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang
- Ashadi, R., Netty., dan Suraedah, A. 2022. Pengaruh suhu dan jenis kemasan terhadap daya simpan dan kualitas buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal AgrotekMas*. 2(3): 19-28.
- Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, Baker RA. 1995. Edible coating for lightly processed fruits and vegetables. Di dalam: *Hort. Science*, 30(1) : 35-38.

- Baldwin, EA., 1999. Edible Coating for Fresh Fruit and Vegetables: past, present and future. Dalam Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo MO, eds. *Edibles Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster. Technomic Pub. CO. Inc.
- Ball, J. A. 1997. Evaluation of Two Lipid-Based Edible Coatings for Their Ability to Preserve Post Harvest Quality of Green Bell Peppers. [Skripsi]. Human Nutrition, Foods, and Exercise Faculty of the Virginia Polytechnic Institute and State University.
- Baloch, M. K. 2012. Effect of Harvesting and Storage conditions on The PostHarvest Quality and Shelf Life of Mango (*Mangifera indica* L.) Fruit. *South African Journal of Botany*. Dera Ismail Khan, Pakistan.
- [BPS] Badan Pusat Statistik Indonesia. 2018. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah- Buah Permusim. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Breemer, R., Priscillia, P. dan Nurhayati, H. 2017. Pengaruh edible coating berbahan dasar pati sagu tuni (*Metroxylon rumphii*) terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *Agritech* 6(1): 14-20.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1994. SNI 01-3451-1994. tentang Tepung Tapioka. Badan Standarisai Nasional, Jakarta.
- Budiman. 2011. Aplikasi pati singkong sebagai bahan baku edible coating untuk memperpanjang umur simpan pisang cavendish (*Musa cavendishi*) [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Cahyono, B. 2008. *Tomat Usaha Tani Dan Penanganan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyono, P. 2017. Pengaruh pektin dan minyak atisiri (minyak sereh) terhadap karakteristik edible coating dan aplikasi edible coating pada buah melon potong (*Cucumis melo* L.) [Skripsi] Universitas Brawijaya, Malang
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*. 1(2): 123-129.
- Chien, P.J., Sheu, F. dan Yang, F. H. (2007). Effects of edible chitosan coating on quality and shelf life of sliced mango fruit. *Journal of Food Engineering*. 7(8): 225–229.

- Chiumarelli M, Hubinger MD. 2012. Stability, solubility, mechanical and barrier properties of cassava starch-carnauba wax edible coatings to preserve fresh-cut apples. *Food Hydrocol.* 28: 59 - 67.
- Cui, S. W. 2005. *Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications*. CRC Press, Boca Raton, London, New York, Singapore.
- Dehya, M. 2015. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal [Skripsi], Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- [DEPKES] Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.1981. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, Jakarta.
- Eboibi, O. dan Hilary, U. 2017. Storage conditions effect on physical, menichanical and textural properties of intact cucumber (cv Nandini) fruit. *Internasional Journal of Engineering and Technical Research (IJETR)*. 7(11).
- Fauziah, D., Ir. Sumartini, MP., dan Dr. Ir. Ali, Asgar, MP. 2020. Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan serta lama penyimpanan terhadap karakteristik tomat (*Solanum lycopersium L.*) organik. *Jurnal Teknologi Pangan*. 133: 1- 42.
- Febriyanto, A., D. Widiastuti, H. dan Nashrianto. 2015. Pembuatan Glukosa Cair Dari Tepug Tapioka, Tepung Jagung Dan Tepung Ubi Jalar Dengan Metode Hidrolisis Asam. [Skripsi]. Universitas Pakuan Bogor, Bogor.
- Ferdiansyah, M. A., Djagal, W. M., dan Yudi, P. 2016. Kajian karakteristik karboksimetil selulosa (CMC) dari pelepah kelapa sawit sebagai upaya diversifikasi bahan tambahan pangan yang halal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(4): 1-4.
- Fitriani, L. K., Rosyid, R. dan Qurrata, A. 2020. Efektivitas Edible Coating Dari Whey Protein dan Kitosan Sebagai Bahan Pengemas Organik Pada Buah Ranti (*Solanum nigrum L.*). *Jurnal Crystal*. ISSN: 2685-7065.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Carbohydrate Polymers* 84 (1): 203–210
- Gennadios, A. and C.L. Weller. 1990. Edible films and coating from wheat and corn proteins. *Food Technol.* 44: 10: 63–69.
- Gontard, N., Guilbert, S. and Cuq, J.L. 1993. Edible Wheat film : Influence of The main Process Variables on Film Properties of An Edible Wheat Gluten Film. *J. Food Science*.58(1):206-211.

- Goukh, A. B. A., Shattir A. E. T., dan Mahdi E. F. M. 2010. Physico chemical changes during growth and development of papaya fruit. *J Agric Biol.* 1(5):871-877.
- Gunaeni, N., & Purwati, E. (2013). Uji Ketahanan terhadap Tomato Yellow Leaf Curl Virus pada Beberapa Galur Tomat. *Jurnal Hortikultura*, 23(1), 65.
- Hanik, Umu. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Talas Pada Aplikasi Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat [Skripsi]. Jurusan Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Heuvelink. 2005. Tomatoes. CABI International, USA.
- Imeson, A. (2010). Food stabilisers, thickeners and gelling agents. Blackwell Publishing Ltd, Oxford, England.
- Johannes, E., Tuwo, M., Katapanan, N., Henra, dan Wirianti, G. 2022. *Edible coating* berbasis pati ubi kayu (*Mahinot esculenta Crantz*) dan jahe merah (*Zingber officinale var. rubum*) memperpanjang umur simpan buah tomat (*Solanum lycopersicum L.*). *Journal on Agriculture Science*. 12(2): 204-218.
- Kader, A. A.1992. Postharvest Technology of Horticultural Corps, Second Edition. California: University of California.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin, and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Lancaster Pa. *Technomic Publishing*.
- Kusuma, D.H dan Prastowo Indro. 2018. Pengaruh Edible Coating Pati Singkong untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria verca L.*) Di dalam Prosiding Seminar Nasional VI Hayati, Universitas Ahmad Dahlan ; 22 September - 30 Desember 2018.
- Lestari, D.E. (2012). Pengaruh Konsentrasi Hidrokoloid Karagenan terhadap Mutu Minuman Jeli Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*). [Skripsi]. Universitas SAHID Jakarta, Jakarta.
- Lovera, M. Perez, E., dan Laurentin, A. 2017. Digestibility of starches isolated from stem and root tubers of arracacha, cassava, cush-cush yam, potato dan taro. *J Carbohydrate Polymers*, 176: 50-55.
- Lysenko, R. B. C *et al.* 2019. The starch is (not) just another brick in the wall: the primary metabolism of sugars during banana ripening. *Fornt. Plant Sci., Sce. Plant metabolism and Chemodiversity*. <https://doi.org/10.3389/fpls.2019.0391>

- Marlina, L., Purwanto, Y. A dan Ahmad, U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2 (1): 65-72.
- Martin, J.T., Juniper, B.E. 1970. *The Cuticles of Plants*. Edward. Arnold Edinbursh, UK.
- Miskiyah, Widianingrum, C. W. 2018. Edible coating berbasis pati sagu dan vitamin C untuk meningkatkan daya simpan paprika merah (*Capsicum Annum Var. Athena*). *In Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 8(1) : 39– 46).
- 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.
- Nawab, A., F. Alam, dan A. Hasnain. 2017. Mango kernel starch as anovel edible coating for enhancing shelf-life of tomato (*Solanum lycopersicum*) fruit. *Internasiona Journal of Biological Marcomolecules*. 103: 581-586. DOI:10.1016/j.ijbiomac.2017.05.057.
- Nicola, F. (2015). Hubungan antara konduktivitas, TDS (Total Dissolved Solid) dan TSS (Total Suspended Solid) dengan Kadar Fe²⁺ dan Fe Total Pada Air Sumur Gali. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember. JawaTimur. Hal.7
- Novianto, M.D. 2021. Aplikasi edible coating berbasis pati ubi jalar ungu terhadap mutu buah tomat selama masa penyimpanan [Skripsi]. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Novita, M., Satriana, H. Etria. 2015. 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): 35-39.
- Nunes, M.C.D dan J.P.Emond. 2003. Storage Temperature. Dalam : Bart, J.A. dann J.K Brecht, (ed). *Postharvest Physiology and Pathology of vegetables* : Second edition. Marcel Dekker Inc, Quebec.
- Pantastico, Er.B. 1986. Fisiologi Pasca Panen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Terjemahan Kamaryani. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Patty, A. A., Papilaya, P. M., dan Tuapattinaya, P. M. J. 2016. Pengaruh suhu dan lama Penyimpanan terhadap kandungan vitamin A dan vitaminC buah gandaria (*Bouea macrophylla* Griff) serta implikasinya pada pembelajaran biologi. *Biopendix*. 3(1): 9-17.

- Picauly, P dan Tetelepta G. 2019. Pengaruh edible coating pati singkong terhadap kualitas dan umur simpan buah pisang tongka langit. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 16 (3) : 110-115
- Pitojo, S. 2005. *Benih Tomat*. PT. Kanisius, Yogyakarta.
- Phillips, G. O., P. A. Williams. 2000. *Starch. Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press. Cambridge, London.
- Pracaya, 1998. *Bertanam Tomat*. Yogyakarta : Kanisius.
- Pracaya, Ir. 2012. *Bertanam Tomat*. PT. Kanisius. Yogyakarta.
- Pretel, M. T., Serrano, M., Amoros, A., Riquelme, F., and Romojaro, F. 1995. Noninvolvement of ACC and ACC oxidase activity in pepper fruit ripening. *Biol Technol*. 5: 295-302.
- Putra, S. H. J. 2022. Pengolahan pasca panen buah tomat (*Solanum Lycopersicum*) menggunakan dengan edible coating berbahan dasar pati batang talas (*colocasia esculenta*). *Biofarm* 18(1).
- Rahmawati, W., Y. A. Kusumastuti, dan N. Aryanti. 2012. Karakteristik pati talas (*colocasia esculenta (l.) schott*) sebagai alternatif sumber pati industri di indonesia . *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1:347-351.
- Rachmawati, Defiani, R. M. R. & Suriani, N. L. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C pada Cabai Rawit Putih. *Jurnal Biologi*. Universitas Udayana, 13 (2): 36-40
- Segodo, P., Eva, D., Antonio, H. 2016. Ultrastructure of the Epidermal Cell Wall and Cuticle of Tomato Fruit (*Solanum lycopersicum L.*) during Development. *Plant Physiology*. 170 : 935-946
- Sinaga, Rinaldi F., Ginting, Gita., Ginting, M. Hendra S., dan Hasibuan, R. 2014. Pengaruh penambahan gliserol terhadap sifat kekuatan tarik dan pemanjangan saat putus bioplastik dari pati umbi talas. *Jurnal Teknik Kimia*, 3 (2)
- Sunarso, MP., Nurul, H. F., dan Ratri, A. 2022. Pengaruh formulasi edible coating dari pati pisang raja bulu terhadap pengambat gejala chilling injury pada tomat merah. *Jurnal Teknologi*. 15(1): 73-80.
- Suriani, D., Restuhadi, F., dan Efendi, R. 2020. Pemanfaatan pati kulit singkong sebagai edible coating pada buah jambu air. *JOM FAPERTA*. 7(2): 1-11.
- Susan, L. 1994. *Edible Coating as Carrier of Food*. Di dalam: Krochta *et al.* (ed). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publ Co. Inc. Lancaster-Basel. Pennsylvania, USA

- Tarigan, N. Y., Made, S. U. dan Pande, K. D. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar Dengan Pelapisan Minyak Nabati. Universitas Udayana, Bali.
- Teka, T. A. 2013. Anlysis of the effect of maturity stage of the postharvest biochemical quality characteristic of tomato (*Lycopersicum esculentum* MILL.) fruit. *International Journal of Pharmaceutical and Applied Sciences*. 3(5): 180-186.
- Tareen, H., Ahmed, S., Mengal, F., Masood, Z., Bibi, S., dan Mengal, R. 2015. Estimation of Vitamin C Content in Artificially Packed Juices of Two Commercially Attracted Companies in Relation to Their Significance for Human Health. *Biological Forum – An International Journal*. 7:682–685.
- Tetelepta, G., P. Picauly., Febby, J. P., Rachel, B., dan Gelora, H. A. 2019. Pengaruh edible coating jenis pati terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian AGRITEKNO*. 8(1): 29-33.
- Tursilawati, S., Damanhuri, dan Purnamaningsih, S. L. 2016. The yield potential trials of organic tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Produksi Tanaman*, 4(4) : 283–290.
- Usni, A., Karo-Karo T., dan 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.
- Wenzhong, H., Saregaowa dan Ke Feng. 2022. Effect of edible coating on the quality and antioxidant enzymatic activity of postharvers sweet cherry (*prunus avium* L.) during storage. *Coatings*. 129581. <https://doi.org/10.3390/coatings12050581>.
- Wills, R. H., T. H. Lee, D. Graham, W. B. Mc. Galsson, dan E. G. Hall. 1981. Postharvest, an Introduction to the Physiology and Handling of Fruit and Vegetables. New South Wales University Press Limited. Kensington, Australia.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. dan M.A. Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Sastra Hudaya, Jakarta.
- Winarno, F.G., dan A. Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Pasca Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya.

- Winarti, Christina, Miskiyah dan Widaninrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemasan edible coating antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang*, 31 (3): 85-93.
- Yeasts, T.H., and Rose, J.K.C. 2013. The Formation and Fuction of Plant Cuticles *Plant Physiol.* 163 : 5-20
- Yudiana. 2013. Penggunaan Gel Lidah Buaya dan Suhu Rendah Terhadap Umur Simpan Buah Anggur (*Vitis vinivera L*) [Skripsi]. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Yuniastri, R., Ismawati., Vika M. A., dan Khalid A. F. 2020. Karakteristik kerusakan fisik dan kimia buah tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry.* 2(1): 1-8.