

DAFTAR PUSTAKA

- Abiyoga. 2015. Kajian Kalium Permanganat (KMnO_4) dan Bahan Pengemas Plastik untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Adirahmanto, K. A., Hartanto, R., & Novita, D. 2013. Perubahan kimia dan lama simpan buah salak pondoh (*Salacca Edulis Reinw*) dalam penyimpanan dinamis udara $-\text{CO}_2$. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 2(3): 123-132.
- Aditama, F. Z. 2014. Pengaruh Penggunaan KMnO_4 Sebagai Bahan *Ethylene Scavenger* Selama Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea americana*, Mill). *Skripsi*. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Adjouman, Y. D., Nindjin, C., Kouassi, K. N., Tetchi, F. A., N'Guessan, G. A., & Sindic, M. 2018. Effect of edible coating based on improved cassava starch on post-harvest quality of fresh tomatoes (*Solanum lycopersicum L.*). *International Journal of Nutritional Science and Food Technology*, 4(1).
- Ahiduzzaman, M. & Islam, A. K. M. S. 2016. Preparation of porous bio-char and activated carbon from rice husk by leaching ash and chemical activation. *SpringerPlus*, 5(1), 1–14.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Arif, A. B. 2016. Metode *accelarated shelf life test* (aslt) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nenas, pepaya, dan cempedak. *Jurnal Informatika Pertanian*, Vol. 25 No.2
- Arini, R. L. 2015. Penggunaan kalium permanganat (KMnO_4) untuk menunda pematangan buah pepaya (*Carica papaya L.* var. Bangkok). *Protobiont*, 4(3).
- Arista, M. L., Widodo, W. D., & Suketi, K. 2017. Penggunaan kalium permanganat sebagai oksidan etilen untuk memperpanjang daya simpan pisang Raja Bulu. *Buletin Agrohorti*, 5(3), 334-341.
- Ayu, D. F., Efendi, R., Johan, V. S., & Habibah, L. 2020. Penambahan sari lengkuas merah (*Alpinia purpurata*) dalam edible coating pati sagu meranti

terhadap sifat kimia, mikrobiologi dan kesukaan buah tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1), 1-8.

Badan Pusat Statistik. 2022. Statistik tanaman sayuran dan buah-buahan semusim (*On-line*). Badan Pusat Statistik Indonesia dan Direktorat Jendral Holtikultura, <https://www.bps.go.id/menu/1/sejarah.html> diakses 24 Januari 2022.

Choirunnisa, A., Wahyuningsih, N. E., & Ginandjar, P. 2018. Efektivitas variasi ketebalan arang aktif bambu dalam menurunkan kadar kadmium (Cd) pada larutan pupuk mengandung kadmium. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(6), 17-23.

Dahlia, A., Haryanto, A., & Suhandy, D. 2016. Studi penggunaan $KMnO_4$ untuk memperpanjang umur simpan pisang muli. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 5(2).

Desmonda, Y., Novita, D. D., & Lanya, B. 2016. Pengaruh kalium permanganat dan berbagai massa arang kayu terhadap kualitas buah jambu biji 'Crystal' (*Psidium Guajava L.*) selama Penyimpanan. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*, 10(2).

Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat dalam Kemasan terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Dwiyani, D. 2021. Aplikasi Edible Coating dengan Metode Dipping, Spraying, dan Fogging terhadap Kualitas Buah Tomat selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

Ebrahimi, A., Khajavi, M. Z., Mortazavian, A. M., Asilian-Mahabadi, H., Rafiee, S., Farhoodi, M., & Ahmadi, S. 2021. Preparation of novel nano-based films impregnated by potassium permanganate as ethylene scavengers: an optimization study. *Polymer Testing*, 93, 106934.

Fauziah, D., Sumartini, & Ali, A. 2016. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jenis Kemasan serta Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Tomat (*Solanum lycopersicum l.*) Organik. Universitas Pasundan dan BALITSA. 42 hal.

Hatmi, R. U., Cahyaningrum, N., & Siswanto. 2014. Pemanfaatan Hasil Pekarangan dalam Mendukung Pertanian Organik. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*, Bogor 18-19 Juni 2014.

- Huda, A. N. 2019. Kombinasi Aplikasi Edible Film Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) dalam Mempertahankan Mutu Buah Tomat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Hustiany, R. & Rahmi, A. 2020. Upaya mempertahankan umur simpan pisang kepok dengan kemasan aktif berbahan arang aktif cangkang kelapa sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30 (2): 198-208.
- Iflah, T., Sutrisno, & Sunarti, T. C. 2012. Pengaruh kemasan starch based plastics (bioplastik) terhadap mutu tomat dan paprika selama penyimpanan dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(3): 189-197.
- Ifmalinda, I. 2017. Pengaruh jenis kemasan pada penyimpanan atmosfer termodifikasi buah tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 1-7.
- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini, E. 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*, 22(1) : 46-57.
- Kartika. E., Yusuf, R., & Syakur, A. 2015. Pertumbuhan dan hasil tanaman tomat (*Lycopersium esculentum Mill.*) pada berbagai persentase naungan. *E-J. Agrotekbis*, 3 (6): 717-724
- Keller, N., Ducamp, M. N., Robert, D., & Keller, V. 2013. Ethylene removal and fresh product storage: a challenge at the frontiers of chemistry. Toward an approach by photocatalytic oxidation. *Chemical reviews*, 113(7), 5029-5070.
- Khaeruman, K. & Hanafiah, H. 2019. Perbandingan kualitas produk sayur dan buah pada pasar tradisional dan pasar modern di kota Serang dalam penerapan strategi pemasaran. *Majalah Ilmiah Bijak*, 16(2), 110-120.
- Kütahneçi, E., Al Obaidi, A., & Ayhan, Z. 2020. Effect of ethylene scavenging-active packaging on quality and shelf life of button mushrooms (*agaricus bisporus*). *Akademik Gıda*, 18(4), 367-374.
- Lathifa, H. 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.

- Ledianasari, L., Putri, Y. D., & Lestari, T. D. 2020. Optimasi basis dan evaluasi fisik krim bodyscrub arang bambu gombang (*Gigantochloa Pseudoarundinaceae*) sebagai detoksifikasi dengan emulgator trietanolamin. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*, 9(2).
- Lestaria, R. Y., Harsonoa, D., & Rahmia, N. 2018. Karakteristik arang aktif bambu Haur (*Bambusa vulgaris* Schrad) dan Cina (*Arundinaria gigantea* (Walter) Muhl) dari tempat tumbuh yang berbeda. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 10(1), 1-10.
- Lospiani, N. P. N., Utama, I. M. S., & Pudja, I. A. R. P. 2017. Pengaruh lama waktu cekaman anaerobik dan konsentrasi emulsi lilin lebah sebagai bahan pelapis terhadap kualitas dan masa simpan buah tomat. *Jurnal BETA*, 5(2), 9-19.
- Manurung, M., Ratnayani, O., & Prawira, R. A. 2018. Sintesis dan karakterisasi arang dari limbah bambu dengan aktivator $ZnCl_2$. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 7(2), 122-129.
- Marlina, L. 2015. Aplikasi Pelapis Kitosan untuk Mempertahankan Mutu Salak (*Salacca edulis* Reinw) selama Penyimpanan. *Skripsi*. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Marwina, R., Agustina, R., & 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.
- Masithoh, R. E., Rahardjo, B., Sutiarto, L., & Harjoko, A. 2013. Model kinetika perubahan kualitas tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 14(1), 21-28.
- Mubarok, S., Al Adawiyah, A. R., Rosmala, A., Rufaidah, F., Nuraini, A., & Suminar, E. 2020. Hormon etilen dan auksin serta kaitannya dalam pembentukan tomat tahan simpan dan tanpa biji. *Kultivasi*, 19(3), 1217-1222.
- Mubarok, S., Ezura, H., Qonit, M.A.H., Prayudha, E., Suwali, N., & Kurnia, D. 2019. Alteration of nutritional and antioxidant level of ethylene receptor tomato mutants, *Sletr1-1* and *Sletr1-2*. *Scientia Horticulturae*, 256 (15): 108546
- Mubarok, S., Okabe, Y., Fukuda, N., Ariizumi, T., & Ezura, H. 2015. Potential use of a weak ethylene receptor mutant, *Sletr1-2*, as breeding material to

extend fruit shelf life of tomato. *Journal of agricultural and food chemistry*, 63(36).

- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S. & Giovanny, D. 2015. Aplikasi Edible Coating untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*)(Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). *In Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerja sama dengan APTA*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Natawijaya, D., Saepudin, A. & Pangesti, D. 2015. Uji kecepatan pertumbuhan jamur rhizopus stolonifer dan aspergillus niger yang diinokulasikan pada beberapa jenis buah lokal. *Jurnal Siliwangi Seri Sains dan Teknologi*, 1(1).
- Nazar, R., Khan, M. I. R., Iqbal, N., Masood, A., & Khan, N. A. 2014. Involvement of ethylene in reversal of salt-inhibited photosynthesis by sulfur in mustard. *Physiol. Plant*, 152: 331–344.
- Ningtias, P. R. & Nadya, P. S. 2022. Analisis ketertarikan wakaf generasi muda dengan teknologi acceptance model. *Perbanas Journal of Islamic Economics and Business*, 2(2), 149-156.
- Novita, M., S. Martunis, S. Rohaya., & Hasmarita, E. 2012. Pengaruh pelapisan kitosan terhadap sifat fisik dan kimia tomat segar (*Lycopersicum pyriforme*) pada berbagai tingkat kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4, No.3: 1-8.
- Pradhana, A. Y., Hasbullah, R., & Purwanto, Y. A. 2017. Pengaruh penambahan kalium permanganat terhadap kualitas pisang (Cv. Mas Kirana) pada kemasan atmosfer termodifikasi aktif (Effect of potassium permanganate adding on banana (Cv. Mas Kirana) fruit quality in active modified atmosphere packaging). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 10(2), 83-94.
- Prastya, O. A., Utama, I. M. S., & Yulianti, N. L. 2015. Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap kualitas dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*). *Jurnal BETA*, 3(1), 1-10.
- Putri, E. E., Anita, S., & Bali, S. 2016. Potensi Arang Aktif Bambu Betung (*Dendrocalamus Asper*) Sebagai Adsorben Ion Mn^{2+} Dan NO_3^- Dalam Air Sumur Bor Buruk Bakul, Bengkalis. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Kampus Binawidya Pekanbaru. Pekanbaru.

- Rijali, A., Usman, M., & Zulkarnain. 2015. Pembuatan dan karakterisasi karbon aktif dari bambu betung dengan aktivasi menggunakan activating agent H₂O. *Jurnal FMIPA*, 2(1):102 - 107.
- Rohmah, P. M. & Redjeki, A. S. 2014. Pengaruh waktu karbonisasi pada pembuatan karbon aktif berbahan baku sekam padi dengan aktivator KOH. *Jurnal Konversi*, (3)1.
- Rozana, R., Perdana, D., & Sigiro, O. N. 2021. Simulasi transportasi tomat dan perubahan mutu tomat selama penyimpanan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 13-20.
- Ruiz, Y. P., Tovar, C. D. G., Mangonez, A. S., Coronell, E. A., Marino, M. F., & Lopez, C. C. 2020. Reduction of postharvest quality loss and microbial decay of tomato "Chonto" (*Solanum lycopersicum* L.) using chitosan – essential low – temperature storage. *Polymers*, 1822.
- Rusliman, D. 2021. Pengaruh Aplikasi Edible Coating dengan Metode Dipping, Spraying, Fogging terhadap Karakteristik Fisik Permukaan Buah Nanas dan Tomat. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Saiduna & Madkar, O. R. 2013. Pengaruh suhu dan tingkat kematangan buah terhadap kualitas dan lama simpan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *Jurnal Agrogawati*, 1 (1).
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A. & Syamsiar, S. 2020. Pengaruh jenis bahan pengemas, suhu dan lama penyimpanan terhadap karakteristik kualitas buah tomat. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 27(3), 274-286.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Lisangan, M. M., Paiki, S. N. P., Situngkir, R. U., & Asokawati, E. 2018. Kinetika perubahan mutu minyak buah merah (*Pandanus conoideus*) hasil degumming selama penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(4), 156-162.
- Sinha, S., Ramanjini, G. P. H., Kumar, S. & Mallikarjuna, N. M. 2014. Shelf life evaluation in selected tomato (*Solanum Lycopersicum* L) F7 Recombinant Inbred Lines (RILs). *Austin Journal of Biotechnology & Bioengineering*, 1(3): 13-16.
- Sjarif, S. R., Apriani, S. W., Riset, B. & Manado, S. I. 2016. Pengaruh bahan pengental pada saus tomat. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 141-150.

- Sribudiani, E. 2013. Penggunaan kalium permanganat untuk memperpanjang umur simpan buah pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Agroteknologi*, 108.
- Suheryanto, D. 2012. Penelitian pembuatan arang aktif bambu (bamboo charcoal) pada suhu rendah untuk produk kerajinan. *Dinamika Kerajinan dan Batik*, 32(2).
- Sukasih, E. & Permana, A. W. 2012. Aplikasi 1-MCP dapat memperpanjang umur segar komoditas hortikultura. *Buletin Teknologi Pascapanenan Pertanian*, 8(1).
- Tarigan, N. Y. S., Utama, I. M. S., & Kencana, P. K. D. 2016. Mempertahankan kualitas buah tomat segar dengan pelapisan minyak nabati. *Jurnal BETA*, 4(1):1-9.
- Utama, I. M. S. & Kuliha, M. 2021. Kemunduran Produk Hortikultura Segar. *Bahan Ajar*, 4.
- Vermeiren, L., Devlieghere, F., Beest, V. M., Kruijf, & Debevere, J. 1999. Developments in the active packaging of foods. *Food Science Technol International*, 10: 77-86.
- Widayatno, T. 2017. Adsorpsi logam berat (Pb) dari limbah cair dengan adsorben arang bambu aktif. *Jurnal teknologi bahan alam*, 1(1), 17-23.
- Wisudawaty, P., Yuliasih, I., & Haditjaroko, L. 2020. Aplikasi edible coating minyak kayu manis pada manisan tomat cherry selama penyimpanan. *Journal of Agroindustrial Technology*, 30(1).
- Yanti, N. K. A. T. & Astika, I. M. 2016. Panen dan Pasca Panen Tomat (*Lycopersicon esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari di Kabupaten Badung. *In Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*.
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Atkhiyah, V. M., & Al Faqih, K. 2020. Karakteristik kerusakan fisik dan kimia buah tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 1-8.