

## DAFTAR PUSTAKA

- Abiyoga. 2015. Kajian Kalium Permanganat ( $KMO_4$ ) dan Bahan Pengemas Plastik Untuk Lama Masa Simpan Buah Stroberi. *Skripsi*. Fakultas pertanian. Universitas Jenderal Soedirman.
- Adiesty, P K A. 2011. Kajian Pola Penyerapan Etilen dan Oksigen untuk Penyimpanan Buah Segar. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Adirahmanto, K. A., Hartanto R., dan Novita DD. 2013. Perubahan kimia dan lama simpan buah salak pondoh (*Salacca Edulis ReinW*) dalam penyimpanan dinamis udara  $-CO_2$ . *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 2(3): 123-132.
- Aditama, F Z. 2014. Pengaruh Penggunaan  $KMnO_4$  Sebagai Bahan Penyerap Etilen Selama Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea americana, Mill*). *Skripsi*. Departemen Teknik Mesin dan Biosistem, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Aisah, W. 2016. Pengaruh Variasi Dosis  $KMnO_4$  Terhadap Mutu Buah Tomat (*Lycopersico lycopersicum L.*) Varietas Servo Pasca Panen. *Jurnal Biologi* Volume 5, No. 7, 2016.
- Andriani, E S., Nurwantoro., & Antonius, H. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2)176-182. Universitas Diponeoro. Semarang.
- Arista M L. 2014. Penggunaan Kalium Permanganat sebagai Oksidan Etilen untuk Memperpanjang Daya simpan Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Chaniago, N., Safruddin., & Kurniawan. 2017. Respon pertumbuhan dan produksi tanaman tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*) terhadap pemberian pupuk kandang dan fermentasi urin sapi. *Jurnal Penelitian Pertanian BERNAS*. 13(1): 23-29.
- Dahlia, A., Agus H., & Diding S. 2016. Studi Penggunaan  $KmnO_4$  untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Muli. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.5 No. 2: 67-72. Universitas Lampung. Lampung.

- Desmonda, Y., Dwi D N., & Budianto L. 2016. Pengaruh Kalium Permanganat dan Berbagai Massa Arang Kayu Terhadap Mutu Buah Jambu Biji 'Crystal' (*Psidium Guajava L.*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknotan*. Universitas Lampung. Lampung.
- Dhidan, K S. 2012. *Removal of Phenolic Compounds from Aqueous Solution by Adsorption on to Activated Carbons Prepared from Date Stones by Chemical Activation with FeCl<sub>3</sub>*. Chemical Engineering Department-College Of Engineering-University Of Baghdad-Iraq.
- Diennazola, R. 2008. Pengaruh Sekat Dalam Kemasan terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Pisang Raja Bulu. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Fitri, K R. 2015. *Analisa Kadar Asam Amino pada Tomat Dengan Menggunakan Spektrofotometer Visible (Analysis Of Amino Acid Content In Tomato Using A Spectrophotometer Visible)*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Fauziah, D., Sumartini, dan 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.
- Hartanto, T. 2018. Aplikasi Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersium*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Iflah, T., Sutrisno, dan Titi, C. S. 2012. Pengaruh Kemasan Starch Based Plastics (Bioplastik) terhadap mutu Tomat dan Paprika selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 22(3): 189-197.
- Kartika, E., Ramal Y., & Abd S. 2015. Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum Mill.*) Pada Berbagai Presentasi Naungan. *E-Journal Agrotekbis*. 3(6): 717-724.
- 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.
- Lempang, M. 2014. *Pembuatan dan Kegunaan Arang Aktif*. Balai Penelitian Kehutanan Makassar. Vol. 11 No. 2, 65 – 80.
- Leovini. 2012. *Tanaman tomat*. <http://repository.uin-suska.ac.id>. Diakses 02 Januari 2022.

- Marliah, A., Mardhiah H., dan Indra M. 2012. Pemanfaatan pupuk organik cair terhadap pertumbuhan dan hasil beberapa varietas tomat (*Lycopersicum esculentum L.*). *Jurnal Agrista*. 16 (3): 122-128.
- Marlina. L., Purwanto. Y. A., & Ahmad. U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan Dan Lilin Lebah Untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknikan*. Vol. 2. no. 1.
- Masithoh, R. E., Budi R., Lilik S., dan Agus H. 2013. Model Kinetikan Perubahan Kualitas Tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 14(1): 21-28.
- Muchtadi T R., Sugiyono., & Fitriyono A. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mulyana E. 2011. Studi Pembungkus Bahan Oksidator Etilen dalam Penyimpanan Pascapanen Pisang Raja Bulu (*Musa sp.* AAB Group). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nazibah, M S S., Karno., & Dwi R L. 2018. *Tanggap Pertumbuhan dan Hasil Produksi Tanaman Tomat (*Solanum lycopersicum L.*) Terhadap Paklobutrazol dan Komposisi Media Tanam*. Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Novita, M., S. Martunis., S. Rohaya, & E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimis Tomat Segar (*Lycopescium Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Volume 4, no.3:1-8.
- Pradhana, A.Y., Rokhani H., & Y.A. Purwanto. 2013. Pengaruh Penambahan Kalium Permanganat terhadap Mutu Pisang (CV Mas Kirana) pada Kemasan Atmosfir Termodifikasi Aktif. *Jurnal Pascapanen*. 10(2):83-94.
- Rizal, Y. 2017. *Pengaruh Pemberian Konsentrasi KMnO<sub>4</sub> dan Jenis Pengemasan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum Mill.*)*. Fakultas Pertanian. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rozana., Perdana, D., & Sigiuro, O. N. 2021. Simulasi Transportasi Tomat dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 13-20.
- Rudito. 2005. Perlakuan komposisi gelatin dan asam sitrat dalam edible coating yang mengandung gliserol pada penyimpanan tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1) : 1-6.
- 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.

Sagala, A. 2009. *Respon pertumbuhan dan produksi tomat (Solanum lycopersicum Mill.) dengan pemberian unsur hara makro-mikro dan blotong*. Universitas Sumatra Utara. Medan.

Sagala, Z. 2010. Pengaruh Pemberian  $\text{KMnO}_4$  dan Asam Askorbat serta Suhu Penyimpanan dalam Mempertahankan Warna Hijau Kelopak Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Sholihati. 2004. Kajian Penggunaan Bahan Penyerap Etilen Kalium Permanganat untuk memperpanjang Umur Simpan Pisang raja (*Musa paradisiaca var.sapientum* L.). *Tesis*. Sekolah Pasca Sarjana IPB, Bogor.

Sugistiawati. 2013. Studi Penggunaan Oksidator Etilen dalam Penyimpanan Pascapanen Pisang Raja Bulu (*Musa sp. AAB Group*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

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.

Tugiyono. 2007. *Morfologi tomat*. <http://digilib.unila.ac.id>. Diakses 02 Januari 2022.

Wattimena, G. A. 2010. *Zat Pengatur Tumbuh Tanaman*. Pusat Antar Universitas. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Widodo, S E. 2005. Bahan penyerap  $\text{KMnO}_4$  dan asam L-askorbat dalam pengemasan aktif (*active packaging*) untuk memperpanjang masa simpan dan mempertahankan mutu buah duku. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 16(2):113118.

Zhang, L., Chen, F., Lai, S., Wang , H., & Yang, H. 2018. Impact Of Soybean Protein Isolate-Chitosan Edible Coating On The Softeningof Apricot Fruit During Storage. *Journal LWT-Food Science and Technology*, 96: 604-611.

Zuidar, A S. 2000. *Fisiologi Pasca Panen*. Universitas Lampung. Bandar Lampung.