

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Y.A., Rostiati, & Kadir, S. 2017. Mutu fisik dan organoleptik buah tomat (*Lycopersicum escelentum* Mill.) hasil pelapisan berbagai jenis pati selama penyimpanan. *Jurnal Agrotekbis*. 5(5): 547-555.
- Alsuhendra, Ridawati, & Santoso, A.I. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. *Skripsi*. Jurusan Ilmu Kesehatan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
- Ambarwati, E.G.A.P., Maya, S. Trisnowati. & R.H. Murti. 2012. Mutu buah tomat dua galur harapan keturunan 'GM3' dengan 'gondol putih'. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Pertanian*.
- Andrade, R., Olivier, S., & Fernando, A. 2012. Atomizing spray systems for application of edible coatings. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 11: (323-337).
- Andrade, R., Skurtys, O., & Osorio, F. 2013. Drop impact behaviour on food using spray coating: fundamentals and applications. *Food Research International*. 54(1): 397-405.
- Andrean, R.A., Sucipta, N., & Kencana, P.K.D. 2017. Desain kemasan dari anyaman bambu dan pengaruh terhadap bobot, tekstur, dan warna *jaje gambir*. *Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian*. 5(1): 171-182.
- Andriani, E.S., Nurwantoro, & Hintono, A. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 176-182.
- Angelia, I.O. 2017. Kandungan pH, total asam tertitrasi, padatan terlarut dan vitamin C pada beberapa komoditas hortikultura. *Jurnal of Agritech Science*. 1(2): 68-74.
- Anggraini, D., N. Hidayat, & A. F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan baku edible coating dan aplikasinya pada penyimpanan buah apel anna (*Malus sylvestris*). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(1): 1-8.
- Basuki, E.K., Jariyah, & Hartati, D.D. 2014. Karakteristik edible film dari pati ubi jalar dan gliserol. *Jurnal Rekapangan*. 8(2): 128-135.

- Baldwin, E.A., Hagenmayer, R., & Bay. J. 2012. Edible Coating and Film To Improve Food Quality Second Edition. CRC Press, London.
- Budiman, 2009. Aplikasi Pati Singkong (*Manihot esculenta*) sebagai Bahan Baku Edible Coating untuk Memperpanjang Umur Simpan Cavendish (*Musa cavendishii*). *Skripsi*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Danimayostu, A.A., Shofiana, N.M., & Permatasari, D. 2017. Pengaruh penggunaan pati kentang (*solanum tuberosum*) termodifikasi asetilasi-oksidasi sebagai *gelling agent* terhadap stabilitas *gel* natrium diklofenak. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 3(1): 25-32.
- Dzikriansyah, M.F. 2017. Analisa Pengaruh Jarak Nozzle dan Tekanan Udara pada Pelapisan dengan Metode Air Spray terhadap Sifat Magnetik Komposit Barium Heksaferrit/Polianilin. *Tugas Akhir*. Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Elizabeth, A & Baldwin, R.H. 2012. Edible Coating and Films to Improve Food Quality. CRC Press United State of America, America
- Gracia, N.L., Ribba, L., Dufresne, A., Aranguren. M., & Goyanes. S. 2011. Effect of glycerol on the morphology of manocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Journal of Carbohydrate Polymers*. 84(1): 203-210.
- Griyaningsih. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan Cookies dan Cendol. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Herawati, H. 2011. Potensi pengembangan produk pati tahan cerna sebagai pangan fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*. 30(1): 31-39.
- Hussein, S.S. 2018. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Yang Diberi Air Kelapa Dan Ampas Teh. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.
- Hutama, T.S., Darsin, M., & Mulyadi, S. 2019. Optimasi variasi diameter nozzle, tekanan udara, dan suhu pengeringan pada pelapisan baja St37 menggunakan metode response surface. *Jurnal SIMETRIS*. 10(2): 687-694.
- Ifmalinda, Omil, C., Chatib, & Soparani, D.M. 2019. Aplikasi edible coating pati singkong pada buah pepaya (*Carica papaya* L.) terolah minimal selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 23(1): 19-29.
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y.B. 2016. Nilai pH, total padatan terlarut, dan sifat sensoris yoghurt dengan penambahan ekstrak bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5(3): 89-93.

- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum*). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristanto, Y., Rubiono, G., & Mujianto, H. 2017. Pengaruh diameter nosel spraygun terhadap efisiensi pengecatan. 2(1): 5-8.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., & Nisperos, C.M.O. 1994. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. Technomic Publishing Company New York, New York.
- Lathifa, & Hafidzatul. 2019. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) *Thesis*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Linda, N. 2017. Kadar Air, Kadar Serat, dan Vitamin C Chicken Nugget Pada Jenis dan Level Penambahan Pasta Tomat. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Mahfudin, Prabawa, S., & Sugianti, C. 2016. Kajian ekstrak daun randu (*Ceiba pentandra* L.) sebagai bahan edible coating terhadap sifat fisik dan kimia buah tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknotan*. 10(1): 16-23.
- Masruroh, H., Fauzi, A.F., Anggryani, D., & Paramita, V. 2013. Pengaruh penambahan *xhantan gum* dalam aplikasi teknologi edible coating aloe vera untuk mempertahankan mutu tomat (*Solanum lycopersicum*) menggunakan metode *spray*. *Prosiding SNST*. Universitas Diponegoro, Semarang.
- Mella, L.M. 2016. Pengukuran Warna Selama Pencoklatan Enzimatis Ubi Jalar Dengan Kamera *Handphone* Pintar (HP-P). *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mendoza, F., Dejmek, P., & Aguilera, J.M. 2007. Colour and Image Texture Analysis in Classification of Commercial Potato Chips. *Food Research Intenational*. 40(9): 1146-1154.
- Miskiyah, Windaningrum, & Winarti, C. 2011. Aplikasi edible coating berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika: preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*. 2(1): 68-76.
- Musaddad, D., Setiasih, I.S., & Kastaman, R. 2013. Laju pertumbuhan mutu kubis bunga diolah minimal pada berbagai pengemasan dan suhu penyimpanan (the rate of quality changes in minimally processed cauliflowers at various packaging and storage temperatures). *Jurnal Hortikultura*. 23(2): 184-194.

- Nanda, M.D & Balfas, R.F. 2020. Uji daya serap air granul pati kentang dengan metode granulasi basah. *Jurnal Ilmiah Jophus*. 1(2): 18-23.
- Nasution, I.S., Yusmanizar, & Melianda, K. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (edible coating), kalsium klorida, dan kemasan plastik terhadap mutu nanas (*Ananas comosus Merr.*) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 4(2): 21-26.
- Niken, A & Adepristian, D. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 57-62.
- Nisah, K. 2017. Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *Jurnal Biotik*. 5(2): 106-113.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. 2019. Pengaruh edible coating pati singkong terhadap kualitas dan umur simpan buah pisang tongka langit. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(3): 110-115.
- Prabaningrum, L. 2017. Pengaruh arah pergerakan nozzle dalam penyemprotan pestisida terhadap liputan dan distribusi butiran semprot dan efikasi pestisida pada tanaman kentang. *Jurnal Hortikultura*. 27(1): 113-126.
- Pratama, A.A. & Agatha, R.M. 2013. *Penyimpanan Bebuahan Utuh*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Prasotio & Herlambang, S. 2015. Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Universitas Lampung, Lampung.
- Pujimulyani, D. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Salsabila, S. 2019. Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Pati Ubi Jalar, Kentang, dan Ganyong Pada Stroberi (*Fragaria x ananassa*). *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Santosa, T.L. 2018. Efektivitas Pencucian Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum var. cerasiforme*) Dengan Beberapa Cairan Pencuci Untuk Memperpanjang Umur Simpannya. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Sari E., Ansharullah, & Asyik, N. 2017. Kajian perubahan sifat fisik sensori dan kadar vitamin C buah tomat yang diaplikasikan edible coating pati sago (*Metroxylon sago Rottb*) dengan penambahan filtrat lengkuas selama penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 2(6): 977-986.
- Soekarto, S.T. 1995, *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Sulistiyowati, A., Sedyadi, E., & Prabawati, S.Y. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan pada edible film pati ganyong dan lidah buaya terhadap masa simpan buah tomat. *Jurnal Analytical and Enviromental Chemistry*. 4(1): 1-12.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F.J., Breemer, R., & Augustyn, G., H. 2019. Pengaruh edible coating jenis pati terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1): 29-33.
- [USDA] United States Departement of Agriculture. 2012. National Nutrient Database for Standard Reference. United States Departement of Agriculture. United states.
- Wanita, Y.P. 2012. Kajian Pengembangan Teknologi Pengemas Primer Ramah Lingkungan Untuk Pangan dan Benih Berbahan Dasar Umbi-Umbian Lokal DIY. *Laporan Kemajuan Penelitian*. BPTP Yogyakarta.
- Weliana, S., Sari, E.R., & Wahyudi, J. 2014. Penggunaan  $\text{CaCO}_3$  untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Jurnal AGRITEPA*. 1(1): 1-8.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widianingrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*, 31(3): 85-93.
- Wiratara, & Pinasthika, R.W. 2020. Edible coating pati jagung dengan penambahan ekstrak jeruk nipis untuk anti pencoklatan pada buah apel potong malang cherry. *Prosiding SNP2M (Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat)*, Januari 18, Malang.
- Yulianti, R & Ginting, E. 2012. Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2): 131-136.
- Zhong, Y., Cavender, G., & Zhao. Y. 2014. Investigation of different coating application methods on the performance of edible coatings on mozzarella cheese. *Journal of Food Science and Technology*. 56: 1-8.