

DAFTAR PUSTAKA

- Abebe, H., H. Gebremeskel., W. Biratu., dan K. Jaleto. 2016. Study on agronomic evaluation of tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill) varieties for phonological, growth, and yield characters. *Current Research in Agricultural Sciences*. Vol 3 (2): 22-30.
- Adams, A.R., A. R. Adama, T. K. Thadius, dan B. Barau. 2018. Ginger Essential Oil for Postharvest Quality of Datterino Tomato: Effect of Immersion Duration and Storage Temperature. *Journal of Postharvest Technology*. Vol 6 (3): 109-121.
- Agus, P., Widdi, U., dan Isyuniarto. 2007. Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Prosiding PPI – PDIPTN. Pusat Teknologi Akselerator dan Proses Bahan BATAN, Yogyakarta. 234-242 hal.
- Athmaselvi, K. A., P. Sumitha., dan B. Revathy. 2013. Development of *Aloe vera* based edible coating for tomato. *Int. Agrophys*. 27: 369-375.
- Arifin, J. 2015. *Intensif Budidaya Lidah Buaya*. Pustaka Baru Press, Yogyakarta. 25 hal.
- Aylianawati, Y. Sudaryanto., dan R. D. Oktora. 2007. Ekstraksi oleoresin dari jahe. *Widya Teknik*. Vol 6 (2): 131-141.
- Batu, A. 2004. Determination of acceptable firmness and colour values of tomatoes. *J. Eng*. Vol 61: 471-475.
- Chrysargyris, A., A. Nikou, dan N. Tzortzakis. 2016. Effectiveness of *Aloe vera* gel coating for maintaining tomato fruit quality. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*. 44 hal.
- Dermawan, R., dan N. Hidayati. 2012. *Tomat Unggul*. Penebar Swadaya, Jakarta. 50 hal.
- Direktorat Jenderal Hortikultura. 2015. *Statistik Produksi Hortikultura Tahun 2014*. Direktorat Jenderal Hortikultura, Kementerian Pertanian, Jakarta. 286 hal.
- Estiningtyas, H. R., Kawiji, dan G. J. Manuhara. 2012. Aplikasi edible film maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan alami pada coating sosis sapi. *Biofarmasi*. Vol 10 (1): 7-16.

- Fauziah, D., Sumartini, dan A. Ali. 2016. *Pengaruh suhu penyimpanan dan jenis kemasan serta lama penyimpanan terhadap karakteristik tomat (*Solanum lycopersicum l.*) organik*. Universitas Pasundan Bandung dan BALITSA. 42 hal.
- Felix, E.D., dan T. Mahendran. 2009. Active packaging of green mature tomatoes with pectin coating to extend the shelf life. *JSc- EUSL*. Vol 6 (1): 1-9.
- Garcia, M. A., M. Ventosa., R. Diaz., S. Falco., A. Casariego. 2014. Effects of *Aloe vera* coating on postharvest quality of tomato. *Fruits*. Vol 69: 117-126.
- Garnida, Y. 2006. Pembuatan Edible Coating dari Sumber Karbohidrat, Protein, dan Lipid untuk Aplikasi pada Buah Terolah Minimal. Vol 8 (4): 207-222.
- Hawa, L. T., I. Thohari., dan L. E. Radiati. 2013. Pengaruh pemanfaatan jenis dan konsentrasi lipid terhadap sifat fisik edible film komposit whey-porang. *Jurnal Ilmu Ilmu Peternakan*. Vol 23 (1): 35-43.
- Hakim, A., M. K. Islam, M. Ibrahim, M. J. Hossain, N. A. Ara, dan K. M. F. Haque. 2012. Status of The Bahvioral Pattern of Biochemical Properties of Banana in The Storage Condition. *International Journal of Bioscience (IJB)*. Vol. 2(8): 83-94.
- Iflah, T., Sutrisno, dan T. C. Sunarti. Pengaruh Kemasan Starch Based Plastics (Bioplastik) terhadap Mutu Tomat dan Paprika selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 22(3): 189-197.
- Ifmalinda. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. Vol 21 (1): 1-7.
- Kementerian Pertanian. 2017. *Statistik Pertanian 2017*. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Kementerian Pertanian, Jakarta. 408 hal.
- Marwina, R., R. Agustina., dan B. S. Putra. 2016. Perubahan Mutu Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dngan variasi konsentrasi pelapisan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) dan suhu penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*. Vol 1 (1): 985-994.
- Masithoh, R. E., B. Raharjo., L. Sutiarmo., dan A. Harjoko. 2013. Model Kinetika Perubahan Kualitas Tomat Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 14 (1): 21-28.

- Mulyadi, A. F., M. H. Pulungan, dan N. Qayyum. 2016. Pembuatan Edible Film Maizena dan Uji Aktifitas Antibakteri (Kajian Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica L.*)). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. Vol 5 (3): 149-158.
- Nursal, W., Sri., dan S. Wilda. 2006. Bioaktifitas ekstrak jahe (*Zingiber officinale* Roxb.) dalam menghambat pertumbuhan koloni bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus subtilis*. *Jurnal Biogenesis*. Vol 2 (2): 64-66.
- Nyanjage, M. O., S. P. O Nyalala., A. O. Illa., B. W. Mugo, A. E. Limbe., dan E. M. Vulimu. 2005. Extending Post-Harvest Life of Sweet Pepper (*Capsicum annum L.* 'California Wonder') with Modified Atmosphere Packaging and Storage Temperature. *Agricultura Tropica et Subtropica*. Vol 38 (2): 28-32.
- Pakaya, D. 2014. Peranan Vitamin C pada Kulit. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. Vol 1 (2): 45-54.
- Pato, U., E. Rossi., dan Samuel. 2015. Vairiasi penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) terhadap mutu dan antioksidan bubuk instan akar alang alang. *Jom Faperta*. Vol 2 (2): 1-13.
- Purwaningtyas, D., A. Retnoningrum., R. D. Pratiwi., dan Sumari. 2015. Studi Kandungan Vitamin C pada Minuman Segar dari Daun Murbei dengan atau Tanpa Karbonasi. *Prosiding Seminar Nasional Kimia dan Pembelajarannya*. hal. 600-609.
- Purwati, E. dan Khairunisa. 2008. *Budidaya Tomat Dataran Rendah dengan Varietas Unggul serta Tahan Hama dan Penyakit*. Penebar Swadaya, Jakarta. 67 hal.
- Raghavan, S. 2006. *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. CRC Press, London. 330 hal.
- Rudito. 2005. Perlakuan komposisi gelatin dan asam sitrat dalam edible coating yang mengandung gliserol pada penyimpanan tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 6(1): 1-6.
- Rismunandar. 2001. *Tanaman Tomat*. Sinar Baru Algesindo, Bandung. 18 hal.
- Sari, K. I. P., Periadnadi, dan N. Nasir. 2013. Uji antimikroba ekstrak segar jahe-jahean (*Zingiberaceae*) terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Candida albicans*. *Jurnal Biologi Universitas Andalas*. Vol 2 (1): 20-24.

- Tucker, G.A., Seymour, G.B., dan Taylor J.E. *Biochemistry of Fruit Ripening*. Chapman and Hall, New York. 454 hal.
- USDA. 1999. Color Classification Requirements in Tomatoes. U.S. Department Agriculture, Washington.
- Valdes, A., N. Burgos, A. Jimenez, dan M.C. Garrigos. Natural Pectin Polysaccharides as Edible Coatings. *Coatings*. Vol 5: 865-886.
- Weliana, S., E. R. Sari., dan J. Wahyudi. 2014. Penggunaan CaCO₃ untuk mempertahankan kualitas tekstur dan sifat organoleptik pisang ambon (*Musa acuminata*) selama penyimpanan. *Agritepa*. Vol 1 (1): 1-8.
- Yanti, N. K. A. T., I. M. Astika., dan Fakhрина. 2016. Pasca dan panen tomat (*Lycopersicum esculentum*) dalam mendukung model kawasan rumah tangga pangan lestari di Kabupaten Badung. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. hal. 1080-1086.
- Zakaria, F.R., H. Susanto., dan A. Hartoyo. 2000. Pengaruh Konsumsi Jahe (*Zingiber officinale Roscoe*) Terhadap Kadar Malonaldehidida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 11 (1): 36-40.
- Zapata, P. J., D. Navarroa., F. Guilléna., S. Castillo., D. Martínez-Romeroa., D. Valeroa., dan M. Serrano. 2013. Characterisation of gels from different Aloe spp. as antifungal treatment: Potential crops for industrial applications. *Industrial Crops and Products*. 223-230.
- Zafika, Y., Mukarlina, dan R. Linda. 2015. Pemanfaatan gel lidah buaya (*Aloechinensis L.*) yang diaplikasikan dengan gliserin sebagai bahan pelapis buah pisang barangan (*Musaacuminata L.*). *Jurnal Protobiont*. Vol 4 (1): 136-142.