

DAFTAR PUSTAKA

- Adjouman, Y. D, N., K. Charlemagne, T. Kouakou, A. Fabrice, N'Guessan, dan S. Marianne. 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).
- Alegbeleye, O., O. Olumide, S. Adedokun, S. Mariyana, dan Deyan. 2022. Microbial spoilage of vegetables, fruits and cereals. *J. Applied Food Research*. 2(1): 100122.
- Amalia, U. M. S., M. Shinta, dan W. S. Istiqomah. 2020. Aplikasi *edible coating* pati umbi porang dengan penambahan ekstrak lengkuas pada buah pisang. *Edufortech*. 5(1).
- Andriani, E. S., Nurwantoro, dan A. Hintono. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2): 176-182.
- Annisa, R., S. Ismed, dan N. L. Lasma. 2016. Pengaruh konsentrasi ubi jalar pada bahan pelapis edible terhadap mutu buah salak terolah minimal selama penyimpanan. *Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(2): 216.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung.
- Asrafil, L. dan Daniel. 2022. Review artikel: Perbandingan hasil *edible coating* berbasis pati singkong, pektin, pati, dan karagenan terhadap mutu dan lama penyimpanan buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Prosiding Seminar Nasional Kimia Dan Terapan II 2022*.
- Ayu, D. F., R. Efendi, V. Johan, dan L. Habibah. 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*.
- Ayyubi, N., A. Kusmiyati, Purbasari, dan W. Pratiwi. 2021. Review: Aplikasi Material Komposit Berbasis Pati singkong Sebagai Bahan Kemasan Makanan. Departemen Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.

- (BPS) Badan Pusat Statistik. 2023. Produksi Tanaman Sayuran. <https://www.archive.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>.
- Bapat, V. A., P. K. Trivedi, A. Ghosh, V. A. Sane, T. R. Ganapathi, dan P. Nath. 2010. Ripening of fleshy fruit: Molecular insight and the role of ethylene. *Biotechnology Advances*. (28): 94-107.
- Bilbao-Sainz, C., S. Amanda, D. Lan, T. Gary, W. Tina, W. Delilah, C. Bor-Sen, B. David, W. Vivian, L. Chenang, P. Matthew, R. Boris, dan M. Tara. 2021. Preservation of grape tomato by isochoric freezing. *Food Researcrh internasional*. 143: 110228.
- Breemer, R., P. Picauly, dan N. Hasan. 2017. Pengaruh edible coating berbahan dasar pati sagu tani (*Metroxylon rumphii*) terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(1): 14–20.
- Budiman. 2011. *Aplikasi Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Pisang Cavendish (Musa cavendishi)*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Cazón, P., G. Velazquez, J. A. Ramírez, dan M. Vázquez. 2017. Polysaccharide-based films and coatings for food packaging: A review. *Food Hydrocolloids*. 68: 136–148.
- Christine, M. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Penerbit UNSRAT PRESS. Manado.
- Dehya, M. 2015. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Duguma, H. T. 2021. Potential application and limitation of *edible coatings* for maintaining tomato quality and shelf life. *International Journal of Food Science & Technology*. 22(57): 1353-1366.
- Elsa-Montes, D., dan C. Roberto. 2021. *Edible films* and coatings as food-quality preservers: an overview. *J. Foods*. 10(2): 249.
- Genanew, T. 2013. Effect of post harvest treatment on storage behavior and quality of tomato fruit. *World Journal of Agriculture Sciences*. 9(1): 29-37.

- Gunaeni, N. dan E. Purwati. 2013. Uji ketahanan terhadap tomato yellow leaf curl virus pada beberapa galur tomat. *Jurnal Hortikultura*. 23(1): 65.
- Harianingsih. 2010. *Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Menjadi Pati singkong Sebagai Bahan Pelapis (Coater) Pada Buah Stroberi*. Program Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Thesis.
- Hasbi, D. S. dan Juniar. 2005. Masa simpan buah manggis (*Garcinia mangostana* L) pada berbagai tingkat kematangan, suhu dan jenis kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 16(3): 199-205.
- Hatmi, R. U., N. Cahyaningrum, dan N. Siswanto. 2014. Pemanfaatan hasil pekarangan dalam mendukung pertanian organik. *Prosiding seminar nasional pertanian organik*. Bogor 18-19 Juni 2014.
- Huda, M. A., S. Trisnowati, dan E. T. Putra. 2015. Tanggapan buah sawo (*Manilkara zapota* (L.) van Royen) terhadap kadar dan lama perendaman dalam larutan CaCl₂. *Vegetalika*. 4(3): 70-85.
- Juliastuti, H., E. Yuslianti, I. Rakhmat, D. Handayani, A. M. Prayoga, F. Ferdianti, H. S. Prastia, R. J. Dara, S. Syarifah, dan E. Rizkani. 2021. *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Kartini, H. Rita, dan Hasanudin. 2023. Pengaruh *edible coating* pati singkong dan umur simpan terhadap kualitas buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *J. Floratek* . 18(2): 62-72.
- Kismaryanti, A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Sebagai Edible Coating pada Pengawetan Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.)*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Kremer, F. dan G. Unterstenhofer. 1967. De l' emploi de la metode de townsend et heuberger dans l'interpretation de results d'essais phytosanitaires. *Pflanzenschutz Nachrichten Bayer*. 4: 625–628.
- Kusuma, D. H., dan I. Prastowo. 2018. Pengaruh *edible coating* pati singkong untuk mempertahankan kualitas buah stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Prosiding Seminar Nasional VI Hayati* 2018.
- Mahfudin, S. Prabawa, dan C. Sugianti. 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).

- Mantilla, N. Castell-Perez, M. E. Gomes, dan R. G. Moreira. 2013. Multilayered antimicrobial edible coating and its effect on quality and shelf-life of freshcut pineapple (*Ananas comosus*). *Food Sci Technol* 51.
- Marlina, L., Y. Purwanto, dan U. Ahmad. 2014. Aplikasi pelapisan pati singkong dan lilin lebah untukmeningkatkan umur simpan salak pondoh. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 2 (1).
- Mulyadi, A., F. S. Kumalaningsih, dan D. Giovanny. 2013. *Aplikasi Edible Coating* Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). di Institut Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA) 507.
- Murti, R. H. dan R. Y. Dwi. 2020. Pengujian keunggulan empat galur harapan tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Vegetalika*. 2020. 9(1): 330-342.
- Mustikasari, N. M. L. dan L. P. Wrsiati. 2023. Karakteristik fisik dan penyimpanan bahan baku teh herbal healing tea di PT. Karsa Abadi. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian AGROTECHNO*. 8(2).
- Nazirwan, W. Anung, dan Dulbari. 2014. Karakterisasi koleksi plasma nutfah tomat lokal dan introduksi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 14 (1): 70–75.
- Nopita, S. D., N. Dwi, dan S, Cicih. 2016. Pengaruh konsentrasi tepung keragenan dan gliserol sebagai *edible coating* terhadap perubahan mutu buah stroberi (*Fragaria X Ananassa*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 4(4): 305-314.
- Novita, S. E. 2015. Kandungan likopen dan karotenoid buah Tomat pada berbagai tingkat kematangan: pengaruh pelapisan dengan pati singkong dan penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 7 (1): 35- 396285.
- Pangesti, A. D., R. Abdul, dan H. Gatot. 2014. Karakteristik fisik , mekanik dan sensoris *edible film* dari pati talas pada berbagai konsentrasi asam palmitat. *Jurnal Agrotekbis*. 2(6): 604–610.
- Prastya, O. A., I. M. S. Utama, dan N. L. Yulianti. 2015. Pengaruh pelapisan emulsi minyak wijen dan minyak sereh terhadap mutu dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). *Jurnal BETA*. 3(1): 1-10.
- Pratiwi, R., S. Pertiwi, dan I. Kusumaningrum. 2024. Perubahan kualitas buah tomat yang disimpan dengan perlakuan pelapisan pati singkong. *Karimah Tauhid*. 3(2).

- Putra, S. H. J., T. Sri, Sulystyaningsih, dan Natalia, Daeng. 2021. The effectiveness of soaking Moringa leaves (*Moringa oleifera* L) on the internal quality of chicken eggs *Gallus gallus domestica*. *Jurnal Biologi Tropis*. 21 (3): 838–844.
- 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).
- Putra, S. H. J. 2022. Perpanjangan daya simpan buah tomat (*Solanum lycopersicum*) dengan *edible coating* berbahan dasar pati singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Biosense*. 5 (1): 2622-6286.
- Putri, R . A. 2021. *Metode Thermal Image Untuk Pendeteksi Tingkat Kematangan Buah Sebagai Faktor Penentu Mutu Dan Masa Simpan Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.) Kristal Sebagai Respon Terhadap Pelapis Buah Dan Suhu Simpan*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Tesis.
- Rahayu, Y. D dan Murti, R. H. 2020. *Pengujian Keunggulan Empat Galur Harapan Tomat (Solanum lycopersicum L.)*. Departemen Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Rahmawati, W., K. Yovita, Ningsih, dan A. Nita. 2012. Alternatif sumber pati industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*. 1 (1): 347-351.
- Ridhyanty, S. P., E. Julianti, dan L. M. Lubis. 2019. Pengaruh pemberian ethepon sebagai bahan perangsang pematangan terhadap mutu buah pisang barangan (*Musa paradisiaca* L). *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*. 3(1), 1–13.
- Ritonga, D. S. P., N. Harun, R. Efendi, dan Y. K. Dewi. 2024. *Edible coating* pati jagung dengan penambahan ekstrak jahe merah untuk memperpanjang umur simpan tomat (*Lycopersicum Esculentum*). *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian Indonesia*.
- Rodriguez, M. C. Yopez, C. Villegas, Yipez, G. Jesus, Humberto, Gil, dan T. Rodrigo. 2020. Effect of a multifunctional edible coating based on cassava starch on the shelf life of Andean blackberry. *Heliyon* (6) e03974.
- Rosmaiti, R. 2021. Harvest time has an effect to the quality of red dragon fruits (*Hylocereus polyrhizus* (Weber) Britton & Rose) during storage. *Gontor AGROTECH Science Journal*. 7(1): 19–41.

- Saiduna dan M. O. Ramlan. 2013. Pengaruh suhu dan tingkat kematangan buah terhadap mutu dan lama simpan tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). *J. Agros wagati*. 1(1): 43-50.
- Sari, R. M., S. E. Maulana, S. R. Novi., dan A. Fahri. 2021. Pengaruh tingkat kemasakan dan konsentrasi pati singkong terhadap mutu dan kualitas buah tomat (*Solanum Lycopersicum* L.). *Jurnal Planta Simbiosa*. 3 (1).
- Sartika, R. H. dan K.Elly. 2018. Kajian kandungan vitamin c dan organoleptik dengan konsentrasi dan lama perendaman ekstrak lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 3(1).
- Sinaga, R. F. G. Minawarisa, Ginting, G. Hendra, dan H. Rosdanelli. 2014. Pengaruh penambahan gliserol terhadap sifat kekuatan tarik dan pemanjangan saat putus bioplastik dari pati umbi talas. *Jurnal Teknik Kimia USU*. 3 (2): 19–24.
- Sudjatha, W. dan N. W. Wisaniyasa. 2017. Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen (Buah Dan Sayuran). In Udayana University Press.
- Suhery, W. N., D. Anggraini, dan N. Endri. 2015. Pembuatan dan evaluasi pati talas (*Colocasia esculenta* Schoot) termodifikasi dengan bakteri asam laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*. 1(2): 207.
- Sumiasih, I. H., L. Octaviani, D. I. Lestari, dan E. R. Yunita. 2016. Studi perubahan kualitas pascapanen buah belimbing dengan beberapa pengemasan dan suhu simpan. *J. Agrin*. 20 (2): 115-124.
- Supriati, Y. dan F. D. Siregar. 2015. *Bertanam Tomat di Pot (Edisi Revisi)*. Penebar Swadaya Grup.
- Tarihoran, A .S., A. Adriadi, J. H. Anggraini, dan C. A. Purba. 2023. Efektivitas *edible coating* dari pati singkong terhadap susut bobot dan daya simpan buah duku (*Lansium domesticum*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*. 10 (1): 74-81.
- Taris, M. L., W. Winarsoh, dan S. Ketty. 2015. Kriteria kemasakan buah pepaya (*Carica papaya* L.) dari beberapa umur panen. *Jurnal Hortikultura Indonesia*. 6 (3): 172–176.
- Tetelepta, G., P. Priscillia, P. Febby, B. Rachel, dan A. Gelora. 2019. Pengaruh *edible coating* jenis pati terhadap mutu buah tomat selama penyimpanan. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*. 8 (1): 29-33. Universitas Pattimura.

- Usni, A., T. Karo-Karo, dan E. Yusraini. 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.
- Utama, I. M. S. dan A. Nyoman. 2013. *Pasca Panen Tanaman Tropika: Buah dan Sayur*. Tropical Plant Curriculum Project, Udayana University.
- Winarno, F.G. dan M. A. Wirakartakusumah. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. PT Sastra Hudaya. Jakarta.
- Winarti, C. Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. *J.Litbang Pertanian*. 31 (2): 85-93.
- Wulandari, D. dan E. Ambarwati. 2022. Laju respirasi buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang dilapisi dengan pati singkong selama penyimpanan. *Vegetalika* . 11(2): 135-150.
- Yanti, N. K. A. T. 2016. Panen Dan Pasca Panen Tomat (*Licopersicum esculentum*) dalam Mendukung Model Kawasan Rumah Pangan Lestari Di Kabupaten Badung. In *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian*.
- Yuniastri, R. Ismawati, V. M. Atkhiyah, dan K.A. Faqih. 2020. Karakteristik kerusakan fisik dan kimia buah tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. 2(1).
- Yusnu, I. N. 2019. *Sukses Budidaya Tumpang Sari Cabai dan Tomat Praktis Menguntungkan*. Penerbit Ilmu. Tangerang Selatan.
- Zulkarnain. 2013. *Budidaya Sayuran Tropis*. PT Bumi Aksara. Jakarta