

## DAFTAR PUSTAKA

- Alim, Leni Budhi. 2016. “Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Tapioka dan Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) pada Bakso”. *Skripsi*. Program Studi Biologi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Aminudin dan Nawangwulan. 2014. “Pengaruh *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) Terhadap Mutu dan Umur Simpan Mentimun”. *Jurnal Ekologa*, 14(1) : 1-12.
- Anas, Hairul. 2019. “Kajian Pemanfaatan Ekstrak Bawang Putih Dalam Memperpanjang Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum mill.*)”. *Skripsi*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Jurusan Pertanian. Universitas Muhammadiyah Mataram. Mataram.
- Angri, E A Yuningsih. Ansharullah. Hermanto. 2019. “Aplikasi *Edible Coating* dari *Aloe Vera* Dengan Penambahan Filtrat Lengkuas (*Alpina Galanga*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kadar Vitamin C Pada Cabai Merah Keriting”. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5(4) : 3021-3030.
- Ardasania, Ivani. 2014. “Pengaruh Penambahan Pektin dan Gliserol pada Gel Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) Serta Lama Pencelupan Dalam *Edible Coating* Terhadap Kualitas Cabai merah (*Capsicum annum L.*)”. *Skripsi*. Jurusan Biologi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang. Malang.
- Ariska. 2020. “Kajian Pembuatan Otak-otak Ikan Patin Dengan Penambahan Bayam Merah (*Amaranthus Tricolor L*) Terhadap Sifat Organoleptik, Kadar Zat Besi dan Serat Untuk Remaja Putri”. *Skripsi*. Prodi Gizi. Politeknik Kesehatan Tanjungkarang. Tanjung Karang.
- Ayu, Dewi Fortuna. dkk. 2020. “Penambahan Sari Lengkuas (*Aalpinia 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 Penelitian dan Pengembangan Pertanian Jawa Tengah. 2016. *Budidaya dan Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)* Cetakan 1. Jawa Tengah : FEATI TA 2016.
- Badan Pusat Statistik Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta tentang Laporan Statistik Lingkungan Hidup tahun 2017/2018.

- Bahar, Y Harry. 2017. *Kaji Terap Teknologi Penanganan Pascapanen dan Pengolahan Primer Cabai Merah untuk Peningkatan Daya Simpan*. Laporan Penelitian. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor. Bogor.
- Cholifah, Nur. Hendrarini, Lilik. Amri, Choirul. 2017. "Pemanfaatan Bawang Putih dan Daun Pandan Sebagai Pengawet Alami Tahu Ditinjau dari Masa Simpan dan Tingkat Kesukaan". *Jurnal Sanitasi*, 9(1) : 10-19.
- Dewi, R Puspita. 2016. "Pengaruh Lama Penyimpanan dan Konsentrasu Filtrat Daun Lidah Buaya (*Aloe vera*) Terhadap Mutu Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum*)". *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Biologi. Jurusan Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Ernawati. 2011. "Pengaruh Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Languas galanga*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri (*Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*) dan Jamur *Candida albicans*". *Skripsi*. Jurusan Biologi/ Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makasar. Makasar.
- Faridah, Anni. 2018. *Teknologi Pangan*. Cetakan 1. Padang. Berkah Prima.
- Handajani, Noor Soesanti dan Purwoko, Tjahjadi. 2008. "Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (*Alpinia galanga*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Apergillus sp* Penghasil Aflatoksin dan *Fusarium Moniliforme*". *Jurnal Biodiversitas*, 9(3) : 161-164.
- Hartanto, T. 2017. "Aplikasi *Edible Coating* Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersium*)". *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Hayati, E Kamilah. 2009. "Pengawetan Makanan : Sebuah Bahasan Untuk Penetapan Halalan Toyyiban". *Jurnal Ulul Albab*, 10(2) : 129-142.
- Hisworo, Ramadani. dkk. 2018. "Penambahan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L.*) dengan *Tunnel Dehydrator*. *Jurnal Agronida*, 4(2). 88-97.
- Herdiana, Novita. 2011. "Pengurangan Chilling Injury pada Buah Tomat (*Lycopersium esculentum*) Melalui *Aloe Vera Coating* Selama Penyimpanan Dingin". *Jurnal Penyuluhan Pertanian*, (1).
- Hongi, Hasna N A. Ijong, Frans G. Mamujaja, Christine F. "Komposisi Mikroba Berasosiasi Dengan Tingkat Kepedasan dan Tingkat Kesegaran Cabe

- Rawit (*Capsicum frutescens*) Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 3(1) : 35-43.
- Inaya, Besari, C Alifia. 2018. “Efektivitas Lengkuas (*Lengkuas galanga*) Dalam Mengawetkan Ikan Bandeng”. *Jurnal Sulolipu*, 18(1) : 96-101.
- Juwita, P Arthary. 2019. “Pengaruh Penambahan Madu Pada Buah Bahan *Edible Coating* Berbasis Alginat Terhadap Kualitas *Fresh-Cut* Buah Pepaya California (*Carica papaya L*)”. *Skripsi*. Program Studi Argoteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Kementerian Dalam Negeri. 2016. *Profil Komoditas Cabai merah*.
- Khasanah, Anisah Nurul. 2013. *Aktivitas Antimikroba Ekstrak Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga) Terhadap Pertumbuhan Mikrobial Perusak Ikan dengan Pengemulsi Tween 80*. Naskah Publikasi. Program Studi Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Lubis, Indra. 2019. “Peningkatan Kualitas Buah Jambu Madu (*Syzygium aqueum*) Dengan Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe vera*) dan Kitosan Sebagai Edible Coating Alami”. *Skripsi*. Program Studi Argoteknologi. Fakultas Pertanian. Universitas Medan Area. Medan.
- Muntikah dan Maryam Razak. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Cetakan Pertama. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/MENKES/Per/IX/1988 tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Ramadani, Hisworo. Wicaksono, Reki. Fachruddin, Agus. 2018. “Penambahan Natrium Metabisulfit ( $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ ) Terhadap Vitamin C dan Warna pada Proses Pengeringan Cabai Merah (*Capsicum annum L*) dengan *Tunnel Dehydrator*”. *Jurnal Agronida*, 4(2) : 89-97.
- Sewta, Christian A. Mambo, Christi. Wuisan, Jane. 2015. “Uji Efek Ekstrak Daun Lidah Buaya (*Aloe vera L*) Terhadap Penyembuhan Luka Insisi Kulit Kelinci (*Oryctolagus cuniculus*)”. *Jurnal e-Biomedik*, 3(1) : 453-459.
- Sinulingga, Nur Abadi. 2018. “Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum L*) dan Lengkuas (*Alpinia galanga*) Sebagai Pengawet Tahu”. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Sumatera Utara.

Siregar, BH. 2013. "Pemanfaatan Lengkuas (*Alpinia galanga*) Dalam Mengawetkan Bakso". *Skripsi*. Departemen Kesehatan Lingkungan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara. Medan.

Standar Nasional Indonesia. *Cabai Merah Segar*. SNI 01-4480-1998.

Sulistiyani, Nunung. dkk. 2016. "Aktivitas Antibakteri Infusa Daun Lidah Buaya (*Aloe barbadensis Miller*)". *Jurnal Penelitian Saintek*, 21(2) : 120-128.

Suryawati, A. Meikawari, W. Dan Astuti, R. 2011. "Pengaruh Dosis dan Lama Perendaman Larutan Lengkuas Terhadap Jumlah Bakteri Ikan Bandeng". *Jurnal Universitas Muhammadiyah Semarang*, 7(1) : 52-54.

Undang Undang No 13 Tahun 2010 tentang Holtikultura.

Vina, S Z. Gracia. dkk. 2007. *Effect of Polyvinylchloride Film adn Edible Strach Coatings on Qyality Aspects of Refrigerated Brussels Sprouts*. *Food Chemistry*, 100(3) : 701-709.