

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Hilifi, S. A., Al-Ali, R. M., Al-Ibresam, O. T., Kumar, N., Paidari, S., Trajkovska Petkoska, A., & Agarwal, V. (2022). Physicochemical, Morphological, and Functional Characterization of Edible Anthocyanin-Enriched Aloe vera Coatings on Fresh Figs (*Ficus carica* L.). *Gels*, 8(10). <https://doi.org/10.3390/gels8100645>
- Aminudin, & Nawangwulan. (2014). Pengaruh Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe Vera Linne) Terhadap Mutu Dan Umur Simpan Mentimun. *Ekologia*, 14(1), 1–12.
- Ani, A. E. M., Mubarak, A. Z., & Murtini, E. S. (2024). Aplikasi Edible Coating Berbasis Tepung Biji Nangka dan Alginat Terhadap Kualitas Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 59. <https://doi.org/10.20961/jthp.v17i1.72260>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Balai Besar Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Agro. (2022). *PENDUGAAN UMUR SIMPAN*.
- Díaz-Montes, E., & Castro-Muñoz, R. (2021). Edible films and coatings as food-quality preservers: An overview. *Foods*, 10(2), 1–26. <https://doi.org/10.3390/foods10020249>
- Fatharani, A., Silsia, D., Sari, I. P., & Hasanuddin, D. (2023). Model Matematis Tekstur Tomat Selama Penyimpanan Dengan Virgin Coconut Oil (Vco) Sebagai Edible Coating. *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, 2(1), 101–110.
- Fertiasari, R., Arditian, S., Yuliani, S., Nurhafiza, N., & Aryasari, P. (2023). Perubahan Fisiologi Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Terhadap Suhu Kamar Dan Umur Simpan Yang Memengaruhi Mutu. *Journal of Food Security and Agroindustry*, 1(3), 97–104. <https://doi.org/10.58184/jfsa.v1i3.125>
- Handarini, K. (2021). LIDAH BUAYA (Aloevera) SEBAGAI EDIBLE COATING PADA CABAI MERAH (*Capsicum annum*) DAN TOMAT (*Lycopersicum esculentum*). *Agroscience (Agsci)*, 11(2), 157. <https://doi.org/10.35194/agsci.v11i2.1847>
- Jantanasakulwong, K., Homsaard, N., Phengchan, P., Rachtanapun, P., Leksawasdi, N., Phimolsiripol, Y., Techapun, C., & Jantrawut, P. (2019). Effect of dip coating polymer solutions on properties of thermoplastic cassava starch. *Polymers*, 11(11). <https://doi.org/10.3390/polym11111746>
- Johansyah, A., Prihastanti, E., Kusdiyantini, E., Biologi, J., Sains, F., & Diponegoro, U. (2014). PENGARUH PLASTIK PENGEMAS Low Density

Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) DAN Polipropilen (PP) TERHADAP PENUNDAAN KEMATANGAN BUAH TOMAT (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, XXII(1), 46–57.

Karmida, Hayati, R., & Marliah, A. (2022). Pengaruh lama pencelupan dengan edible coating gel lidah buaya (*Aloe vera*) dan lama simpan terhadap kualitas cabai rawit (*Capsicum frutescens* L.). *Jurnal Floratek*, 17(2), 80–97.

Kartika, E., Yusuf, R., & Syakur, A. (2015). Growth and Yield of Tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill.) In Various Shading Percentage. *Agrotekbis*, 3(6), 717–724.

Kartini, Rita Hayati, H. (2023). PENGARUH EDIBLE COATING PATI SINGKONG DAN UMUR SIMPAN TERHADAP KUALITAS BUAH TOMAT (*Solanum lycopersicum* L.) Effect. *J. Floratek* 18(2): 62-72, 18, 62–72.

Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarak, S. (2018). Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Kultivasi*, 17(3), 766–771. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v17i3.18698>

Leni, M., Y, A. P., & Usman Ahmad. (2014). Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1), 65–72.

Malau, D. I. S. (2005). *Perancangan Percobaan*.

Marwina, R., Agustina, R., & Putra, B. S. (2016). Perubahan Mutu Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Dengan Variasi Konsentrasi Pelapisan Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Dan Suhu Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 985–994. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1190>

Miskiyah, Winarti, C., & Broto, W. (2010). Kontaminasi Mikotoksin Pada Buah Segar Dan Produk Olahannya Serta Penanggulangannya. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 29(3), 79–85. <https://www.neliti.com/publications/123220/>

Mudaffar, R. A. (2021). Karakteristik Edible Film Dari Limbah Kulit Singkong Dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer Serta Aplikasinya Pada Buah Nanas Terolah Minimal. *Journal TABARO Agriculture Science*, 4(2), 473. <https://doi.org/10.35914/tabaro.v4i2.669>

Natawijaya, D., Apsari Pebrianti, S., & Rizqi Wahyunanda, I. (2023). Aplikasi Edible Coating Lidah Buaya Dikombinasi Dengan Gliserol dan Pektin Terhadap Perubahan Mutu Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Selama Penyimpanan. *Jurnal Of Agrotechnology And Crop Science*, 1(2), 1–9.

- Ningtyas, R., Dewi, S. M., & Silvia, D. (2023). Aplikasi Edible Coating Lidah Buaya (Aloe Vera) Pada Buah Tomat (Lycopersicon Esculentum Mill) Menggunakan Kemasan Vakum. *Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 2(1), 534–541.
- Notoadmojo, D. S. (2002). *Metode Penelitian Kesehatan*. PT RINEKA CIPTA.
- Nurani, D., Irianto, H., & Maelani, R. (2019). PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SINGKONG SEBAGAI BAHAN EDIBLE COATING BUAH TOMAT SEGAR (*Lycopersicon esculentum*, Mill). *Technopex*, 276–282.
- Odetayo, T., Tesfay, S., & Ngobese, N. Z. (2022). Nanotechnology-enhanced edible coating application on climacteric fruits. *Food Science and Nutrition*, 10(7), 2149–2167. <https://doi.org/10.1002/fsn3.2557>
- Rahmawati, I. S., Hastuti, D., & Darmanti, S. (2011). Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl_2) dan Lama Penyimpanan terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 19(1), 62–70.
- Rianto, R. P. B., Pratiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. (2024). Perubahan Kualitas Buah Tomat yang Disimpan dengan Perlakuan Pelapisan Pati Singkong. *Karimah Tauhid*, 3(2), 1709–1723. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i2.11888>
- Selly Andriani, E., & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar Physical Changes of Tomatoes During Storage At Room Temperature Due To Coating With Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Sholeha, I., Lestari, A. T. D., Wibowo, J. N., Fadilah, S. N., Arimbawa, I. M., & Muharja, M. (2023). Pengeringan Buah Tomat Menggunakan Tray Dryer dengan Bantuan Foaming Agent Tween 80. *Jurnal Rekayasa Proses*, 17, 104–109. <https://doi.org/10.22146/jrekpros.78931>
- Simamora, A. V, Henuk, J. B. D., Nenotek, P. S., Hahuly, M. V, Serangmo, D. Y. L., & Kapitan, W. (2022). Identifikasi jamur pasca panen pada buah tomat yang dijual Di beberapa pasar tradisional Di Kupang. *Agrisa*, 11(2), 54–65.
- Sobarsa, H. G., Suyatma, N. E., & Kusumaningrum, H. D. (2023). Potensi Ekstrak Kulit Daun Lidah Buaya sebagai Bahan Antibakteri pada Active Film Berbasis Pektin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 34(1), 62–69. <https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.62>
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Suswandi, M. F., Santjoko, H., & Amri, C. (2023). PENGARUH LAMA PERENDAMAN MENGGUNAKAN PATI BIJI ALPUKAT DAN EKSTRAK LIDAH BUAYA TERHADAP KEAWETAN BUAH STRAWBERRY. 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. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29–33. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2019.8.1.29>
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan dalam Pengolahan Sayur-Sayuran menjadi Produk Saus Tomat. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 78–85.
- Utama, I. M. S. (2015). Prinsip Dasar Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran Segar. *Universitas Udayana*, 1–9. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/5f781f687c140f7241ed2bdf2f080013.pdf
- Yudiyanti, I., & Matsjeh, S. (2020). Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong (Manihot utilisima Pohl.) pada Tomat (Solanum Lycopersicum L.) serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C sebagai Sumber Belajar. *Biodik*, 6(2), 159–167. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i2.9260>

