

DAFTAR PUSTAKA

- Alfirah. 2021. Pengaruh *Edible Coating* Lidah Buaya terhadap Mutu Cabai Merah Besar Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Andriani, S, E., Nurwantoro, & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 176-182.
- Anggarini, D., N. Hidayat, & A. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku *Edible Coating* Dan Aplikasinya Pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus Sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong Dan Gliserol). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 5(1):1–8.
- Cornelia, M., & Rika, T. 2017. *Edible Coating* Dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (*Vitis Vinifera* L). *Jurnal Sains Dan Teknologi* 1(1):51–67.
- Driyunita. (2018). Respon Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum*, Mill) Terhadap Pemberian Bokashi Pupuk Kandang Ayam Pedaging. *Jurnal Agrosain*. 9(1): 1-6.
- Fawzia, N. (2019). *Edible Coating* Berbahan Karageenan Dan Gliserol Dengan Penambahan *Lactobacillus Plantarum* Serta Aplikasinya Pada Fresh-Cut Apel Anna (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Huse, M.A., Wignyanto, dan I.A. Dewi. 2010. Aplikasi *Edible Coating* dari karagenan dan gliserol untuk mengurangi penurunan kerusakan apel romebeauty. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Ifmalinda. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 21(1):1-7
- Kusumiyati, Putri, E, I., Yuda, H., & Syaiful, M. 2019. Respon Nilai Kekerasan , Kadar Air Dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal Pada Berbagai Jenis Kemasan Dan Masa Simpan. *Jurnal Agro* 6(1):49–56.
- Maharani, A., Amir, H., & Nurfitri, E. 2017. Karakteristik Natrium Alginat Rumput Laut Cokelat *Sargassum Fluitans* Dengan Metode Ekstraksi Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20(3):478–87.
- Nurafni. 2021. Pengaruh *Edible Coating* Pati Sagu Terhadap Kualitas Cabai Merah Besar Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Nurdjannah R, Purwanto YA, Sutrisno. 2014. Pengaruh jenis kemasan dan penyimpanan dingin terhadap mutu fisik cabai merah. *J. Pascapanen* 11 (1) : 19-2
- Panjaitan, R. A., Darmawati, S., & Prastiyanto, E. M. (2018). Aktivitas Antibakteri Madu Terhadap Bakteri Multi Drug Resistant *Salmonella typhi* Dan Methicillin-Resistant *Staphylococcus aureus*. *Seminar Nasional Edusainstek*, Hal 70-77.
- Rika, V. R. (2015). Respon kualitas dan ketahanan simpan cabai (*Capsicum annum* L.) dengan penggunaan jenis bahan pengemas dan penyimpanan buah. *Kultivasi*, 14(1).



- Syahri dan Somantri, R. U. (2015). Penanganan Segar Untuk Mempertahankan Mutu dan menekan Susut Bobot Cabai Selama Penyimpanan. 1236-1333.
- Winarti. C., Miskiyah., & Widaningrum (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *J Litbang Pert*, Vo1 31 No 3 Hal 85-93



LAMPIRAN

Lampiran 1. Tabel Formulasi Perlakuan Penelitian

Bahan	Jumlah			
	P0	P1	P2	P3
Coating Alginat (ml)	0	284	269	254
Gliserol (ml)	0	1	1	1
Madu (ml)	0	15	30	45
volume total (ml)	0	300	300	300

A. P1 (Perlakuan coating Alginat 2% dan Madu 5%)

$$5\% = \frac{5 \text{ (ml)}}{100} \times 300 \text{ (ml)} = 15 \text{ ml madu}$$

$$\begin{aligned} 95\% &= \frac{95}{100} \times 300 \text{ (ml)} \\ &= 285 \text{ (ml) Alginat} - 1 \text{ ml Gliserol} \\ &= 284 \text{ (ml) Larutan Alginat} \end{aligned}$$

B. P2 (Perlakuan coating Alginat 2% dan Madu 10%)

$$10\% = \frac{10 \text{ (ml)}}{100} \times 300 \text{ (ml)} = 30 \text{ ml madu}$$

$$\begin{aligned} 90\% &= \frac{90}{100} \times 300 \text{ (ml)} \\ &= 270 \text{ (ml) Alginat} - 1 \text{ ml Gliserol} \\ &= 269 \text{ (ml) Larutan Alginat} \end{aligned}$$

C. P3 (Perlakuan coating Alginat 2% dan Madu 15%)

$$15\% = \frac{15 \text{ (ml)}}{100} \times 300 \text{ (ml)} = 45 \text{ ml madu}$$

$$\begin{aligned} 85\% &= \frac{85}{100} \times 300 \text{ (ml)} \\ &= 255 \text{ (ml) Alginat} - 1 \text{ ml Gliserol} \\ &= 254 \text{ (ml) Larutan Alginat} \end{aligned}$$



Lampiran 2. Tabel Hasil DMRT (*Duncan's Multiple Range Test*) pada setiap parameter

Jenis perlakuan (%)	Suhu Simpan (°C)	LAMA PENYIMPANAN																	
		1						2						4					
		Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b	Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b	Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b
Kontrol	10	0,25 ^a	4,57 ^a	6,66 ^a	47,02 ^a	-18,8 ^a	32,32 ^a	0,67 ^a	4,77 ^a	6,10 ^a	45,49 ^a	-10,57 ^a	27,47 ^a	1,64 ^a	5,33 ^a	4,56 ^a	41,61 ^a	-2,08 ^a	37,04 ^a
Madu 5		0,26 ^a	4,87 ^a	6,02 ^a	41,85 ^a	-12,38 ^a	32,27 ^a	0,63 ^a	5,07 ^a	5,93 ^a	40,85 ^a	-14,26 ^a	29,51 ^a	1,30 ^b	5,37 ^b	5,54 ^a	35,29 ^b	-7,96 ^b	26,10 ^a
Madu 10		0,26 ^a	4,97 ^a	6,93 ^a	42,16 ^a	-15,38 ^a	29,75 ^a	0,49 ^b	5,07 ^b	6,76 ^a	41,33 ^a	-14,32 ^a	27,12 ^b	1,05 ^b	5,37 ^b	6,42 ^a	41,38 ^c	-9,92 ^b	29,81 ^b
Madu 15		0,33 ^a	5,33 ^a	5,65 ^a	45,02 ^a	-16,47 ^a	35,57 ^a	0,71 ^b	5,57 ^a	4,88 ^a	43,71 ^a	-15,58 ^a	29,73 ^b	1,77 ^b	6,07 ^b	5,22 ^a	38,09 ^d	-8,74 ^b	30,84 ^c
Kontrol	20	0,53 ^a	4,57 ^a	3,81 ^a	49,84 ^a	-9,01 ^a	26,20 ^a	1,00 ^a	4,73 ^b	3,62 ^a	44,27 ^a	-7,87 ^a	27,69 ^a	2,33 ^c	5,17 ^a	2,86 ^a	47,76 ^a	2,16 ^c	39,03 ^c
Madu 5		0,54 ^a	4,63 ^a	5,06 ^a	51,18 ^a	-1,77 ^a	28,62 ^a	0,93 ^b	4,87 ^b	4,81 ^a	43,43 ^a	-11,46 ^a	30,35 ^b	1,79 ^c	5,43 ^b	3,15 ^a	43,91 ^b	-2,26 ^c	37,86 ^d
Madu 10		0,4 ^a	4,67 ^a	4,75 ^a	46,38 ^a	-10,04 ^a	23,64 ^a	0,72 ^b	4,87 ^c	4,58 ^a	44,45 ^a	-12,26 ^a	26,95 ^c	1,59 ^b	5,17 ^c	3,72 ^a	45,42 ^b	-8,08 ^d	31,51 ^d
Madu 15		0,3 ^a	4,27 ^a	4,72 ^a	47,49 ^a	-10,50 ^a	30,54 ^a	1,36 ^b	4,70 ^c	4,56 ^a	47,36 ^a	-9,14 ^a	32,32 ^c	2,53 ^a	5,37 ^d	3,66 ^a	41,65 ^c	-6,55 ^d	37,95 ^d



Jenis perlakuan (%)	Suhu Simpan (°C)	LAMA PENYIMPANAN																	
		6						8						10					
		Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b	Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b	Susut Bobot	TPT	Kekerasan	warna L	warna A	warna b
Kontrol	10	3,07 ^a	5,77 ^a	3,28 ^a	47,21 ^a	-0,59 ^a	39,50 ^a	5,00 ^a	6,17 ^a	2,75 ^a	33,13 ^a	-0,92 ^a	27,43 ^a	6,91 ^a	6,97 ^a	2,04 ^a	45,21 ^a	5,47 ^a	33,75 ^a
Madu 5		2,23 ^a	5,63 ^c	5,21 ^b	40,71 ^a	-4,98 ^a	27,85 ^b	3,30 ^b	6,13 ^b	4,88 ^b	37,32 ^a	-4,08 ^b	31,29 ^a	4,77 ^b	6,47 ^b	4,36 ^b	41,99 ^b	5,54 ^a	27,83 ^b
Madu 10		2,01 ^c	5,60 ^b	5,99 ^b	45,46 ^b	-10,13 ^b	29,64 ^b	2,80 ^c	5,60 ^c	5,44 ^c	33,67 ^b	-7,97 ^c	29,15 ^b	4,10 ^c	5,83 ^b	5,13 ^c	46,34 ^c	-1,05 ^b	32,14 ^c
Madu 15		3,20 ^c	5,57 ^d	4,37 ^b	44,37 ^c	-7,47 ^b	31,32 ^c	4,35 ^d	5,87 ^d	3,59 ^d	37,04 ^b	-6,27 ^d	29,47 ^b	6,06 ^d	5,90 ^c	3,65 ^d	44,51 ^d	-3,81 ^b	30,17 ^d
Kontrol	30	3,82 ^b	5,63 ^b	2,82 ^c	48,47 ^c	12,14 ^c	40,33 ^c	5,65 ^a	6,37 ^a	2,09 ^a	36,73 ^c	12,19 ^a	30,24 ^b	7,95 ^a	7,33 ^c	1,82 ^a	41,23 ^a	17,96 ^c	34,71 ^a
Madu 5		2,93 ^b	5,70 ^b	3,36 ^c	50,34 ^d	6,18 ^c	44,70 ^d	4,31 ^b	6,17 ^b	3,39 ^b	43,18 ^c	10,16 ^b	38,93 ^c	6,09 ^b	6,70 ^c	3,14 ^b	45,49 ^b	15,33 ^c	37,49 ^b
		3,91 ^d	5,40 ^c	3,48 ^c	48,59 ^d	-3,74 ^c	37,05 ^d	3,96 ^c	5,57 ^c	3,07 ^c	42,31 ^c	-0,49 ^b	30,57 ^c	5,72 ^c	5,93 ^d	3,02 ^c	42,49 ^c	7,52 ^c	28,83 ^c
		3,91 ^d	5,97 ^d	3,21 ^d	50,20 ^d	-0,07 ^d	46,88 ^d	5,60 ^d	6,37 ^d	3,29 ^d	39,27 ^d	2,86 ^c	36,81 ^d	7,06 ^d	6,97 ^d	2,97 ^d	46,05 ^d	10,15 ^d	39,74 ^d



Lampiran 3. Dokumentasi Penelitian

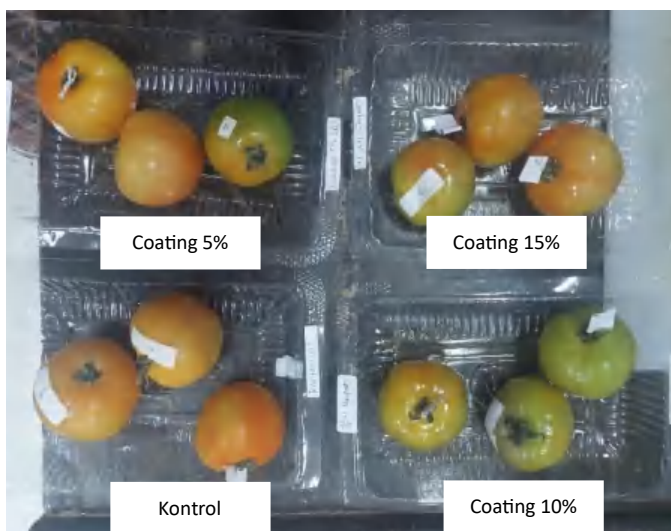


Gambar 15. Pengukuran TPT (Total Padatan Terlarut)

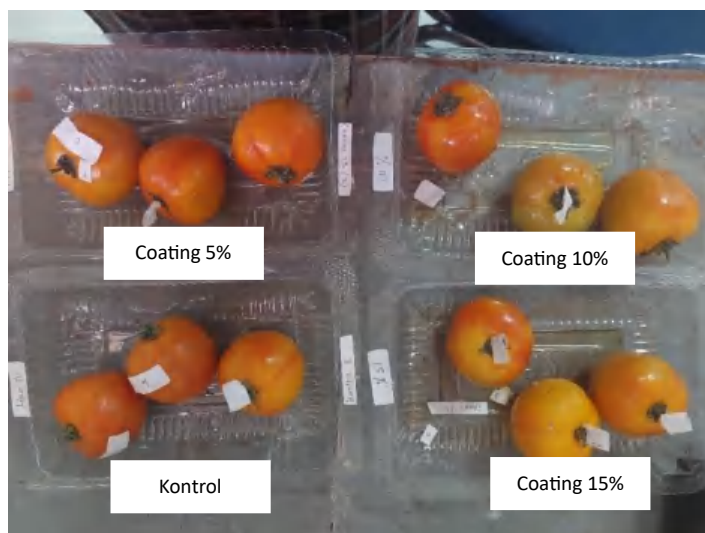


Gambar 16. Pengukuran Warna pada tomat





Gambar 17. Tomat Hari ke-10 suhu dingin 10 °C



Gambar 17. Tomat Hari ke-10 suhu ruang 30 °C



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Nurul Annisa
2. Tempat, tgl. lahir : Bone, 25 Juni 2000
3. Alamat : Pattarungan, Desa Kalemmandalle, Kec. Bajeng Barat
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SD tahun 2011 di SDI Bontote'ne
2. Tamat SMP tahun 2014 di SMP Negeri 3 Bajeng
3. Tamat SMA tahun 2017 di SMA Negeri 1 Bajeng

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan : Pengurus Himpunan Mahasiswa Teknologi Pertanian (HIMATEPA)
2. NIP atau identitas lain (NIK) : 7306186606000001
3. Pangkat/Jabatan : Anggota

