

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2023). *Provinsi Sulawesi Selatan dalam Angka 2023*. Diakses pada 25 Januari 2024.
- Hafis, R., Rahmawati, M., & Hayati, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Pati Singkong (*Manihot esculenta*) pada *Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloevera*) dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Mentimun (*Cucumis sativus*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3): 41-47.
- Hajar, I. (2023). Pengaruh *Heat shock Treatment* Terhadap Mutu Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*) yang Disimpan pada Suhu Rendah. Skripsi. Universitas Hasanuddin: Makassar.
- Hamzah, N., & Assrorudin. (2019). Pengukusan untuk Menurunkan Gejala Chilling Injury dan Mempertahankan Mutu Buah Pisang Nipah. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(3): 116-122.
- Hayati, R., Hasanuddin, & Nasution, U. K. (2023). Aplikasi *Coating* Gel lidah buaya (Gel lidah buaya L.) dengan Gliserol dan Tingkat Kematangan Terhadap Kualitas Cabai (*Capsicum annum* L.) Pasca Panen. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(3): 275-285.
- Mawardi, R. F., Suhartatik, N., & Karyantina, M. (2023). The Effectiveness of *Coating* Aloe Vera (*Aloe vera chinensis* L.) in Inhibiting Enzymatic Browning on Sliced Apples. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan UNISRI*, 8(2): 203-212.
- Mahmuddin, Y., Tahir, M., Shamsudin, R., Hutabarat, O. S., & Wijayanti, S. D. (2024). Effect of Ascorbic Acid and Polyethylene Plastic Packaging on Browning and Shelf Life of Langsung Fruit (*Lansium domesticum*). *BIO Web of Conferences*, 96(02010): 1-12.
- McDonald, R.E., T.G.McCollum, and E.A.Baldwin. 1999. Temperature of Water Heat Treatments Influences Tomato Fruit Quality Following Low Temperature Storage. *Postharvest Biology and Technology*, 16: 147-155.
- Mukhtarom, K., Sutrisno., & Hasbullah, R. (2016). Perlakuan Air Panas diikuti Pencelupan dalam Larutan CaCl₂ untuk Mempertahankan Kualitas Buah Belimbing Manis (*Averrhoa Carambola* L.). *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 4(1):37-44.
- Mulyawanti, I., Setyawan, N., & Setyabudi, D. A. (2020). Effect of Postharvest Treatment Techniques on Characteristic of Mango cv. Gedong. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 11(2), 101–109.
- Nurlatifah., Cakrawati, D., Nurcahyani, P. R. (2017). Aplikasi *Coating* dari Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsung. *Edufortech*, 2(1): 7-1.
- Pathare, P. B., Opara, U. L., & Al-Said, F. A. J. (2013). Colour Measurement and Analysis in Fresh and Processed Foods: A Review. *Food and Bioprocess Technology*, 6: 36-60.
- adi, H., Saputra, D., Sahim, K., & Priyanto, G. (2022). Studi Pengeringan Kulit Buah Duku Segar dengan Mengekspos di near Radiasi Inframerah. *Agrointek*, 16(1): 18-27.
- la, & Mawardi, A. L. (2019). Pengaruh Konsentrasi Kitosan Keping Terhadap Daya Tahan Buah Duku (*Lansium*). *Jurnal Jeumpa*, 6(2): 301-309.
-). *Berkebun 21 Jenis Tanaman Buah*. Penebar Swadaya:



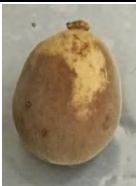
- Sutrisno, Purwanto, Y. A., & Hutabarat, O. S. (2012). Effect of *Heat shock treatment* and Gel lidah buaya *Coating* to Chilling Injury Symptom in Tomato (*Lycopersicon asculantum* Mill.). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 26(1): 47-51.
- Tarihoran, A. S., Adriadi, A., Anggraini, J. H., & Purba, C. A. (2023). Efektivitas *Coating* dari Pati Singkong Terhadap Susut Bobot dan Daya Simpan Buah Duku (*Lansium domesticum*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(1): 74-81.
- Wati, E. W., Mita, N., & Ardana, M. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Stabilitas Warna Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus* Britton and Rose). *Mulawarman Pharmaceutica4Is Conferences*, 20-11.



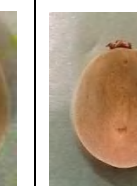
LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Langsung

Tabel 18. Dokumentasi langsung pada suhu ruang.

Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
Kontrol					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
Coating Gel Lidah Buaya					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
Heat shock 20 menit					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
Heat shock 40 menit					

Tabel 19. Dokumentasi langsung pada suhu dingin.

Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
					



Lanjutan Tabel 19.

Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	6	7	8	9	10
Kontrol					
	11	12	13	14	15
					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
Coating Gel Lidah Buaya					
	6	7	8	9	10
					
	11	12	13	14	15
					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
					



Lanjutan Tabel 19.

Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	6	7	8	9	10
<i>Heat shock</i> 20 menit					
	11	12	13	14	15
					
Perlakuan	Lama Penyimpanan (Hari)				
	1	2	3	4	5
<i>Heat shock</i> 40 menit					
	6	7	8	9	10
					
	11	12	13	14	15
					



Lampiran 2. Dokumentasi Penelitian



Gambar 10. Pengiriman buah langsung dari Luwu Timur ke Makassar.



Gambar 11. Buah langsung sebelum perlakuan.



Gambar 12. Pengambilan lidah buaya.





Gambar 13. Pembuatan gel lidah buaya.



Gambar 14. Proses pencelupan buah langsung menggunakan gel lidah buaya.



Gambar 15. Pengukuran parameter.



DAFTAR RIWAYAT HIDUP

A. Data Pribadi

1. Nama : Esayacha Azis
2. Tempat, tgl. lahir : Sidrap, 01 Agustus 2003
3. Alamat : JL. Mannuruki, Sudiang Raya, Makassar
4. Kewarganegaraan : Warga Negara Indonesia

B. Riwayat Pendidikan

1. Tamat SMA tahun 2020 di MAN 1 BONE
2. Tamat SMP tahun 2017 di SMPN 1 BAREBBO
3. Tamat SD tahun 2014 di SDN 207 APALA

C. Pekerjaan dan Riwayat Pekerjaan/Organisasi

1. Jenis pekerjaan : Anggota Dewan Perwakilan Anggota Teknologi Pertanian Universitas Hasanuddin (DPA TP UH)
2. NIP atau identitas lain (NIK) : 7314094101030003
3. Pangkat/Jabatan : Koodinator Komisi Keuangan dan Administrasi Kesekretariatan

