

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, E. S., Nurwantoro, & Antonius, H. (2018). Perubahan Fisik Tomat selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 2(2), 176-182.
- Andriasty, V., Praseptiangga, D., & Utami, R. (2015). Pembuatan Edible Film dari Pektik Kulit Pisang Raja Bulu (*Musa Sapientum* var *Paradica baker*) dengan Penambahan Minyak Atsiri Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *amarum*) dan Aplikasinya Pada Tomat Cherry (*Lycopersicon esculentum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(4), 1–7.
- Darmanto, Y. S., & Wijayanti, I. (2014). Aplikasi edible coating natrium alginat dalam menghambat kemunduran mutu dodol rumput laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 82-88.
- Hasizah, A., Djalal, M., Mochtar, A.M. dan Salengke. 2022. Fluidized Bed Drying Characteristics of Moringa Leaves and The Effects of Drying on Macronutrients. *Article Food and Technology*, 1-11.
- Hayati, M. (2023). Konsentrasi NaCl Dan Lama Perendaman Terhadap Kualitas Tomat Cherry (*Solanum lycopersicum* var. *cerasiforme*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(2), 185-194.
- Leksmono, A. & Kusuma, M. (2018). Pengaruh Edible coating Terhadap Kualitas Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 45-52.
- Moalemiyan, M., H. S. Ramaswamy and N. Maftoonazad. (2011). Pectin Based Edible coating for Shelf-Life Extension of Ataulfo Mango. *Journal Food Process Engineering*. 35(4). 572-600.
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanny, D. (2015). Aplikasi Edible coating untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). In *Dalam Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Industri Pertanian bekerja sama dengan APTA*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Nawab, A., F. Alam, dan A. Hasnain. (2017). Mango Kernel Starch as a Novel Edible coating for Enhancing Shelf-Life of Tomato (*Solanum Lycopersicum*) Fruit. *International Journal of Biological Macromolecules* 103, 581-586.
- Permanasari, E. D. (1998). Aplikasi edible coating dalam upaya mempertahankan mutu dan masa simpan paprika (*Capsicum annum* var. *grossum*) (Doctoral dissertation, IPB University).
- Sari, M., & Manik, F. G. (2018). Pengaruh Campuran Pati Jagung dan Gliserol Sebagai Edible coating Sifat Fisik Dan Kimia Alpukat (*Persea Gratissima* Gaertn) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agroteknosains*, 2(1), 140–149.
- Sartika, Rita, H and Elly, K. (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).
- Seruni, Ira, P. (2018). Optimasi Proses Penyimpanan Tomat Cherry (*Lycopersicum Esculentum* Var. *Cerasiforme*) dengan Perlakuan Edible coating Pektin Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia*) dan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*

- var.amarum). Skripsi. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Tarigan, N. Y. S., I. M. S. Utama dan P. K. D. Kencana. (2016). Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar dengan Pelapisan Minyak Nabati. *Jurnal BETA*. 4(1), 1-9
- Tetelepta, G., Priscillia, P., Febby, J. P., Rachel, B., & Gelora, H. A. (2019). Pengaruh Edible coating Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 29-33.
- Utama, I. M. S., Y. Setiyo., I. A. R. P. Puja dan N. S. Antara. (2011). Kajian Atmosfir Terkendali untuk Memperlambat Penurunan Mutu Buah Mangga Arumanis selama Penyimpanan. *Jurnal Horikultura Indonesia*. 2(1), 27-33.
- Wardani, W. D. (2008). Isolasi dan Karakterisasi Natrium Alginat dari Rumput Laut *Sargassum Sp* untuk pembuatan bakso ikan tenggiri (*scomberomus commerson*).