

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani. E. S., Nurwanto., dan Hintono A. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 2(2) : 176-182.
- Anggraeni. W., Wardoyo. E. R. P., dan Rahmawati. 2019. Isolasi dan Identifikasi Jamur pada Buah Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.) yang Bergejala Antranoksa dari Lahan Pertanian di Dusun Jeruk. *Jurnal Protobiont*. Vol 8(2) : 94-100.
- Agoramoorthy. G., Chandrasekaran. M., Venkatesalu. V., dan Hsu. M. J. 2007. Antibacterial And Antifungal Activities Of Fatty Acid Methyl Esters Of The Blind-Your-Eye Mangrove From India. *Brazilian Journal of Microbiology*. Hal. 739-742.
- Agustini. N. W. S., Kusmiati dan Handayani. 2017. Aktivitas Antibakteri dan Identifikasi Senyawa Kimia Asam Lemak dari Mikroalga *Lyngbya* sp. *Biopropal Industri*. Vol8(2) : 99-107.
- Ambarwati E., Murti R. H., Rahman Y. A., dan Hastari R. P., 2015, Daya Simpan dan Mutu Buah Tomat Galur Mutan Harapan yang Dibudidayakan di Dua Ketinggian Tempat Berbeda, *Agrivet*, Vol 19 : 36-45.
- Aminah. N. S., dan Supraptini. 2010. Minyak Kelapa Berpotensi Sebagai Pengawet Buah dan Sayuran. *Buletin Penelitian Kesehatan*. Vol 38(2); 67-79.
- Andriani. E. S., Nurwantoro., dan Hintono. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol 2(2) : 176-182.
- Anwer M. A., dan khan M. R., 2013, *Aspergillus niger* as Tomato Fruit (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Quality Enhancer and Plant Health Promoter, *Journal of Postharvest Technology*, Vol 1 (1) : 36-51.
- Asparinda I., dan Juwitaningsih T., 2020, Uji Aktivitas Antibakteri dan Uji Toksisitas Fraksi Non Polar GAL Manjakani (*Quercus infectoria*), *Acta Pharm Indo*, Vol. 8(2) : 69-79.
- Ayu D. F., Efendi R., Johan V. S., dan Habibah L., 2020, Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata*) Dalam Edible Coating Pati Sagu Meranti Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Kesukaan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill), *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 12(1) : 1-8.

- Balouiri M., Sadiki M., dan Ibsouda S. K., 2016, Methods For *In Vitro* Evaluating Antimicrobial Activity: A Review, *Journal of Pharmaceutical Analysis*, Vol 6 ; 71-79.
- Barwant M., dan Lavhate N., 2020, Isolation And Maintenance Of Fungal Pathogens *Aspergillus niger* And *Aspergillus Flavus*, *International Journal of Applied and Natural Sciences*, Vol 9 (3) ; 47-52.
- Basarang M., Naim N., dan Rahmawati., 2018, Perbandingan Pertumbuhan Jamur Pada Bekatul Dextrose Agar (BDA) dan Potato Dextrose Agar (PDA), *Prosiding Seminar Hasil Penelitian*, 121-125
- Bello. B. O., Ullah. H., Olawuyi. O. J., Adebisi. O. S., Azeez. H. A., dan Temilade, O. A. 2016. Microorganisms causing post-harvest tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit decay in Nigeria, *Journal of Entomology and Zoology Studies*. Vol 4(1) : 374-377
- Boateng J., dan Diunase K. N., 2015, Comparing the Antibacterial and Functional Properties of Cameroonian and Manuka Honeys for Potential Wound Healing-Have We Come Full Cycle in Dealing with Antibiotic Resistance, *Molecules*, Vol. 20 ; 16068-16084.
- Breemer R., Picauly P., dan Hasan N., 2017, Pengaruh *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan, *Agritekno Journal Teknologi Pertanian*, Vol. 6(1) : 14-20.
- Carta. G., Murru. E., Banni. S., dan Manca. C., 2017. Palmitic Acid: Physiological Role, Metabolism and Nutritional Implications. *Frontiers in Physiology*. 1-14.
- Choironi N. A., Sunarto., dan Baroroh H. N., 2019, Eksplorasi Fungi Endofit Umbi Lapis Bawang Merah (*Allium cepa*) sebagai Antifungi dan Antikolesterol, *Acta Pharmaciae Indonesia*, Vol. 1(1) : 12-19
- Fadlian., Hamzah. B., dan Abram. P. H. 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Tanaman Putri Malu (*Mimosa Pudica* Linn) Sebagai Bahan Pengawet Alami Tomat. *Jurnal Akademika Kim*. Vol5(4) : 153-158.
- Fallo G., 2017, Isolasi dan Penapisan Aktinomiset Penghasil Senyawa Antimokrob, *Jurnal Sains dan Teknologi*, Vol. 9(2) : 38-46.

- Firmansyah Y., Efendi R., dan Rahmayuni., 2016, Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California, *Sagu*, Vol 15 (2) : 11-20.
- Fitriana. Y. A. N., Fatimah. V. A. N., dan Fitri. A. S., 2019. Aktivitas Anti Bakteri Daun Sirih: Uji Ekstrak KHM (Kadar Hambat Minimum) dan KBM (Kadar Bakterisidal Minimum). *Sainteks*. Vol 16(2) :101-108.
- Halid E., Mutalib A., Inderiati S., dan Rahmad D., 2021, Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) Pada Pemberian Berbagai Dosis Bubuk Cangkang Telur, *Jurnal Agroplantae*, Vol. 10(1) : 59-66.
- Hidayati N., dan Dermawan R., 2012, *Tomat Unggul*, Penebar Swadaya, Jakarta.
- Hutasoit S., Suada I. K., dan Susrama I. G. K., 2013, Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Beberapa Jenis Biota Laut terhadap *Aspergillus flavus* LINK dan *Penicillium* sp. LINK, *E-Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, Vol. 2(1) : 27-38.
- Irdawati., Handayani. D., dan Erda. V. 2013. Cendawan Kontaminan Kontaminan Pada Beberapa Jenis SAYuran di Pasar Raya Padang. *Eksakta*. Vol 1(14) : 116-124.
- Idroes, R., Khairan, Nurisma, N. M., Mawaddah, N., Pradyta, R. G., dan Rofina, 2019, *Skrining Aktivitas Tumbuhan Yang Berpotensi Sebagai Bahan Antimikroba Di Kawasan Je Brok (Upflow Geothermal Zone) Aceh Besar*, Syiah Kuala University Press, Aceh.
- Johansyah. A., Prihastanti. E., dan Kusdiantini. E., 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*. Vol 22(1) ; 46-57.
- Karta. I. W., dan Burhannuddin. 2017. Uji AKativitas Antijamur Ekstrak Akar Tanaman Bama (*Plumbago zeylanica*) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Trichophyton mentagrophytes* Penyebab Kurap Pada Kulit. *Jurnal Media Sains*. Vol 1(1) : 23-31.
- Karunia. S. D., Supartono dan Sumarni. 2017. Analisis Sifat Antibakteri Ekstrak Biji Srikaya (*Annona squamosa* L) Dengan Pelarut Organik. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Vol6(1) : 56-60.

- Kusmiyati dan Agustini. N. W. S. 2007. Uji Aktivitas Senyawa Antibakteri dari Mikroalga *Porphyridium cruentum*. *Biodiversitas*. Vol6(1) : 48-53.
- Kusnadi, J., 2018. *Pengawet Alami Untuk Makanan*. Penerbit UB Press. Malang.
- Lestari. A. D., Elfrida dan Indriyati. 2019. Identifikasi Jamur Pada Roti Yang Dijual Di Kota Langsa Berdasarkan Lama Penyimpanan. *Jurnal Jeumpa*. Vol 6(2) ; 245-256.
- Lingga A. R., Pato U., dan Rossi E., 2016, Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (*Nicolaia Speciosa* Horan) Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, *JOM Faperta*, Vol. 3(1) : 1-15.
- Luntungan. A. Y. 2012. Analisis Tingkat Pendapatan Usaha Tani Tomat Apel Di Kecamatan Tompaso Kabupaten Minahasa. *Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah*. Vol 7(2) : 1-25.
- Ma K., Kou J., Rahman M. K. U., Du W., et al., 2021, Palmitic acid mediated change of rhizosphere and alleviation of Fusarium wilt disease in watermelon, *Saudi Journal of Biological Sciences*, Vol. 28 : 3616-3623.
- Marina. I., dan Sukmawati. D. 2017. Model Produksi Tomat Di Sentra Produksi Kabupaten Garut. *Jurnal Ilmu Pertanian dan Peternakan*. Vol 5(2) : 147-156.
- Martoredjo T., 2010. *Ilmu Penyakit Pascapanen*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Miskiyah., Winarti C., dan Broto W., 2010, Kontaminasi Mikotoksin Pada Buah Segar Dan Produk Olahannya Serta Penanggulangannya, *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol. 29(3) : 79-85
- Mubarak, Z., Chismirina, S., Daulay, H. H., 2019, Aktivitas Antibakteri Ekstrak Propolis Alami Dari Sarang Lebah Terhadap Pertumbuhan *Enterococcus faecalis*, *Journal Of Syiah Kuala Dentistry Society*, Vol. 1(2). Hal 173-186.
- Muljono P., Fatimawali., dan Manampiring A. E., 2016, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Mayana Jantan (*Coleus atropurpureus Benth*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus* sp. dan *Pseudomonas* sp., *Jurnal e Biomedik*, Vol. 4(1) : 164172.
- Murhadi. 2009. Senyawa Dan Aktivitas Antimikroba Golongan Asam Lemak dan Esternya dari Tanaman. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 14(1) : 97-105.

- Muslim Z., Novrianti A., dan Irnamera D., 2020, Uji Resistensi Bakteri Penyebab Infeksi Saluran Kemih Terhadap Antibiotik Ciprofloxacin dan Ceftriaxone, *Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan*, Vol. 11(2) : 202-212.
- Nithiyaa P., Izzati N. A. M. Z., Kalsom U. Y., Salleh B., 2012, Diversity and Morphological Characteristics of *Aspergillus* Species and *Fusarium* Species Isolated from Cornmeal in Malaysia, *Pertanika J. Trop. Agric. Sci.* Vol. 35(1) ; 103-116.
- Nizamani S., Khaskheli A. A., Jiskani A. M., Khaskheli S. A., Khaskheli A. K., et al., 2021, Isolation and Identification of the Fungi Causing Tomato Fruit Rot Disease in the Vicinity of Tandojam, Sindh, *A Research Journal of Agriculture, Ami, al and Veterinary Sciences*, Vol 41 : 186-190.
- Pangalinan. F. R., Kojong. N., dan Yamlean. P. V. Y., 2012. Uji Aktivitas Antijamur Ekstrak Etanol Kulit Batang Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Terhadap Jamur *Candida albicans* Secara In Vitro. *PHARMACON*.
- Pangemanan. A., Fatimawali., dan Budiarmo. F. 2016. Uji daya hambat ekstrak rimpang kunyit (*Curcuma longa*) terhadap pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas* sp. *Jurnal e-Biomedik*. Vol 4(1) : 81-85.
- Panjaitan D., Suada I. K., dan Sritamin M., 2014, Uji Keefektivan Ekstrak Beberapa Biji Tanaman untuk Menghambat Pertumbuhan Bakteri Bercak Daun (*Xanthomonas campestris*) pada Tanaman Tomat, *E-Jurnal Agroteknologi Tropika*, Vol 3(2) : 89-96. i9
- Palupi, N. W., dan Nugraha, A. S., 2014, Pemanfaatan Benalu Kapas Sebagai Salah Satu Sumber Bahan Antimikroba Alami : Kajian Aktifitas Antimikroba, *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol. 14(1).
- Pitojo, S., 2005. *Benih Tomat*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Pohl C. H., Kock J. L. F dan Thibane V. S, 2011, Antifungal Free Fatty Acids: A Review, *Science against microbial pathogens: communicating current research and technological advances* A. Mendez-Vilas (Ed), 61-71.
- Purba. R., Suseno. S. H., Izaki. A. F., dan Muttaqin. S. 2014. Application of Liquid Smoke and Chitosan as Natural Preservatives for Tofu and Meatballs. *International Journal of Applied Science and Technology*. Vol 4(2) : 212-217.
- Pusung. W. A., Abram. P. H., dan Gonggo. S. T., 2016. Uji Efektivitas Ekstrak Daun Sambiloto (*A. paniculata* [Burm. F] Nees) Sebagai Bahan Pengawet

- Alami Tomat dan Cabai Merah. *Jurnal Akademika Kim.* Vol 5(3) : 146-152.
- Queendy V., dan Roza R. M., 2019, Aktivitas Antifungi Isolat Aktinomisetes Arboretum Universitas Riau Terhadap Jamur *Fusarium oxysporum* f. sp *lycopersici* Dan *Ganoderma boninense*, *Journal of Biology*, Vol 12(1) : 73-88.
- Rahmawati N., Sudjarwo E., dan Widodo E., 2014, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal Terhadap Bakteri *Escherichia coli*, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*, Vol. 24(3) : 24-31.
- Retnaningsih A., Primadhamanti A., dan Marisa I., 2019, Uji Daya Hambat Ekstrak Biji Papaya terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Shigella dysenteriae* dengan Metode Difusi Sumuran, *Jurnal Analis Farmasi*, Vol 4(2) : 122-129.
- Roiyana M., Izzati M., dan Prihastanti E., 2012, Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah, *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, Vol. 20(2) : 40-50
- Rozana., Perdana D., dan Sigiro O. N., 2021, Simulasi Transportasi Tomat Dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan, *Journal of Food Technology and Agroindustry*, Vol. 3(1) : 13-20.
- Rumengan. I. F. M., Lengkong. E., Luntungan. E., dan Kandou. G. D. 2019. Pengawetan Alami Berbahan Dasar Sisik Ikan pada Buah Tomat Hasil Pertanian Kelompok Tani Wori. *Abadimas Adi Buana*. Vol 3(1) :1-8.
- Sajad A. M., Jamaluddin., dan Abid H. Q., 2017, Fungi Associated with the Spoilage of Post Harvest Tomato Fruits and Their Frequency of Occurrences in Different Markets of Jabalpur, Madhya-Pradesh, India, *General Science Sci. Journal Impact Factor*, Vol. 9(5) : 12-16.
- Salami O. O., Ayanda O. E., Aluko O. I., Abimbola O. T., dan Obero J. O., 2019, Isolation of microorganisms from infected onions (*Allium cepa*) popularly consumed by low income earners in Ibadan, Nigeria, *Microbiology Research International*, Vol 7(3) ; 17-23.
- Samuel O., dan Orji M. U., 2015, Fungi Associated with the Spoilage of Post harvest Tomato Fruits Sold in Major Markets in Awka, Nigeria, *Universal Journal of Microbiology Research*, Vol 3 (2) : 11-16.
- Sari K. I. P., Periadnadi dan Nasir N., 2013, Uji Antimikroba Ekstrak Segar Jahe Jahean (*Zingiberaceae*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*

dan *Candida albicans*, *Jurnal Biologi Universitas Andalas*, Vol. 2(1) : 20-24

Sari E. R., Leli N., dan Amalia R., 2017, Uji Aktivitas Antimikroba Ekstra Rumpun Mutiara (*Hedyotis corimbosa* (L.) Lamk) Terhadap *Escherichia coli* ATCC 25922, *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Candida albicans* ATCC 10231, *IJAS*, Vol 7 (3) : 61-65.

Sariadji. K., dan Sembiring. M., 2019. Kajian Pustaka : Uji Kepekaan Antibiotik pada *Corynebacterium diphtheria*. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. Vol 8(2) : 121-133.

Sartika. Hayati. R., dan Kesumawati. 2015. Kajian Kandungan Vitamin C dan Organoleptik dengan Konsentrasi dan Lama Perendaman Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe vera* L.). *Prosiding Seminar Nasional Biotik*. 258-265.

Semangun. H., 2007. *Penyakit-penyakit Tanaman Hortikultura di Indonesia*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

Sinurat A. A. P., Renta P. P., Herliany N. E., Negara B. F dan Purnama D., 2019, Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Rumpun Laut *Gracilaria edulis* terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*, *Jurnal Enggano*, Vol. 4(1) : 105-114.

Sjafaraenan dan Johannes E., 2016., Aktivitas Uji Antimitotik Senyawa Asam Heksadekanoat Isolat Dari Hydroid *Aglaophenia cupressina* Lamoureaux pada Cleavage Bulu Babi *Tripneustes gratilla* Linn., *Jurnal Biologi Makassar (BIOMA)*, Vol. 1(1) : 24-31.

Sjafaraenan., Johannes E., dan Tuwo M., 2021, Efektivitas Senyawa Asam Heksadekanoat Dan Sitosterol Isolat Dari Hydroid *Aglaophenia cupressina* Lamoureaux Sebagai Bahan Antimikroba Pada Bakteri *Salmonella thypi* dan Jamur *Aspergillus flavus*, *Jurnal Biologi Makassar*, Vol. 6(1) : 99-106.

Soleha. T. U. 2015. Uji Kepekaan Terhadap Antibiotik, *Jurnal Unila*. Vol 5(9) : 119-123.

Sopialena., Mirza. A., dan Pratiwi. S. M. 2020. Uji Efektifitas Jamur Antagonis Dalam Pengendalian Jamur *Colletotricum* pada Tanaman Tomat (*Lycopersicon esculentum* L.) Secara In Vitro. *Jurnal Agifarm*. Vol 9(2) : 12-16.

- Sujadmiko W. K. K. Y dan Wikandari P. R., 2017, Resistensi Antibiotik Amoksisilin pada Strain *Lactobacillus plantarum* B1765 sebagai Kandidat Kultur Probiotik, *UNESA Journal of Chemistry*, Vol. 6(1) : 54-58.
- Sumadji. A. R. 2017. Keanekaragaman Jamur Tanah Di Kawasan Kebakaran Hutan Gunung Lawu, Magetan, Jawa Timur Tahun 2015. *Widya Warta*. Vol 2(2) : 247-260.
- Suprayitno. E. 2017. *Dasar Pengawetan*. UB Press. Malang. Indonesia.
- Suryani Y., Andayaningsih P., dan Hernaman I., 2012, Isolasi Dan Identifikasi Jamur Selulolitik Pada Limbah Produksi Bioetanol Dari Singkong Yang Berpotensi Dalam Pengolahan Limbah Menjadi Pakan Domba, *e-Journal Of Sunan Gunung Djati State Islamic University*, Vol. 6(2) : 1-10.
- Suryanti A. P., Ramona Y., dan Proborini M. W., 2013, Isolasi Dan Identifikasi Jamur Penyebab Penyakit Layu Dan Antagonisnya Pada Tanaman Kentang Yang Dibudidayakan Di Bedugul, Bali, *Jurnal Biologi*, Vol 17 (2) : 37-41.
- Susilowati P. E., Fitri A., dan Natsir M., 2017, Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol. 6(2) : 1-4.
- Swantara. I. M. D. 2016. Identifikasi Fraksi Aktif Bakterisida Pada Rimpang Lempuyang (*Zingiber gramineum* Blume). *Indonesian E-Journal of Applied Chemistry*. Vol 4(1) : 38-48.
- Syukur. M., Saputra. H. E., dan Hermanto. R. 2015. *Bertanam Tomat di Musim Hujan*. Penebar Swadaya Group. Jakarta Timur.
- Tetelepta G., Picauly P., Polnaya F. J., Breemer R., dan Agustyn G. H., 2019, Pengaruh Edible Coating Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Pertanian*, Vol 8 (1) : 29-33.
- Wangkasuna. D., Lolo. W. A., dan Wewengkang. D. S. 2016. Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Daun Prasman (*Eupatorium triplinerve* Vahl.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. *PHARMACON:Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol 5(4) :203-210.
- Wijaya. C. H., dan Mulyono. N., dan Afandi. F. A. 2011. *Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. PT Penerbit IPB Press. Bogor.
- Winarti C., Miskiyah dan Widaningrum 2012, Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati, *Jurnal Litbang Pert*, Vol 31(3) :85-93.

Wiryanta. B. T. W. 2008. *Bertanam Tomat*. Penerbit PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan.

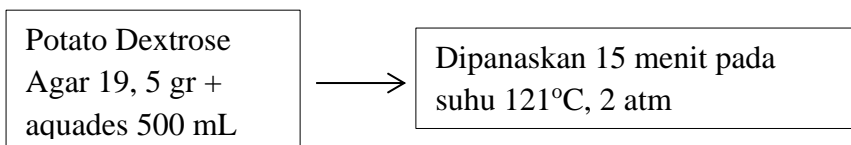
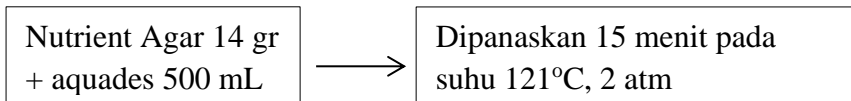
Wisudawaty P., Yuliasih I., dan Haditjaroko L., 2016, Pengaruh Edible Coating Terhadap Kapasitas Air Terikat Sekunder Dan Tersier Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan, *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, Vol. 26 (3) : 301-310.

Zen. N. A. M., Queljoe, E., dan Singkoh. M., 2015. Uji Bioaktivitas Ekstrak *Padina australis* Dari Pesisir Pantai Molas Sulawesi Utara Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Pesisir dan Laut Tropis*. Vol 2(1) :34-40.

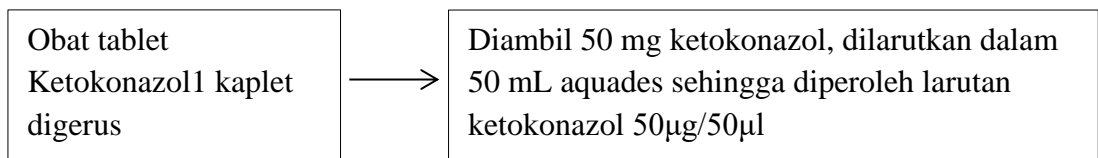
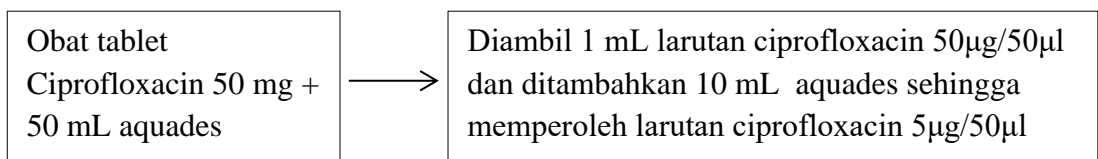
Lampiran 1. Bagan kerja

1. Pembuatan Media, Larutan Kontrol Positif Antibakteri, Larutan Kontrol Antijamur, dan Larutan Uji Ekstrak Asam Heksadekanoat

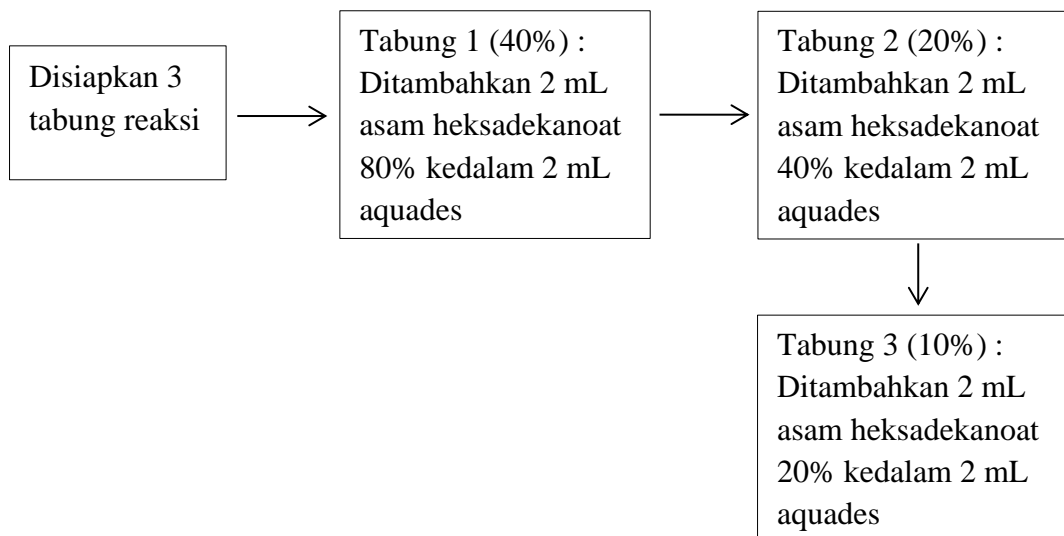
a. Pembuatan Media



b. Pembuatan Larutan Kontrol Positif Antibakteri dan Antijamur

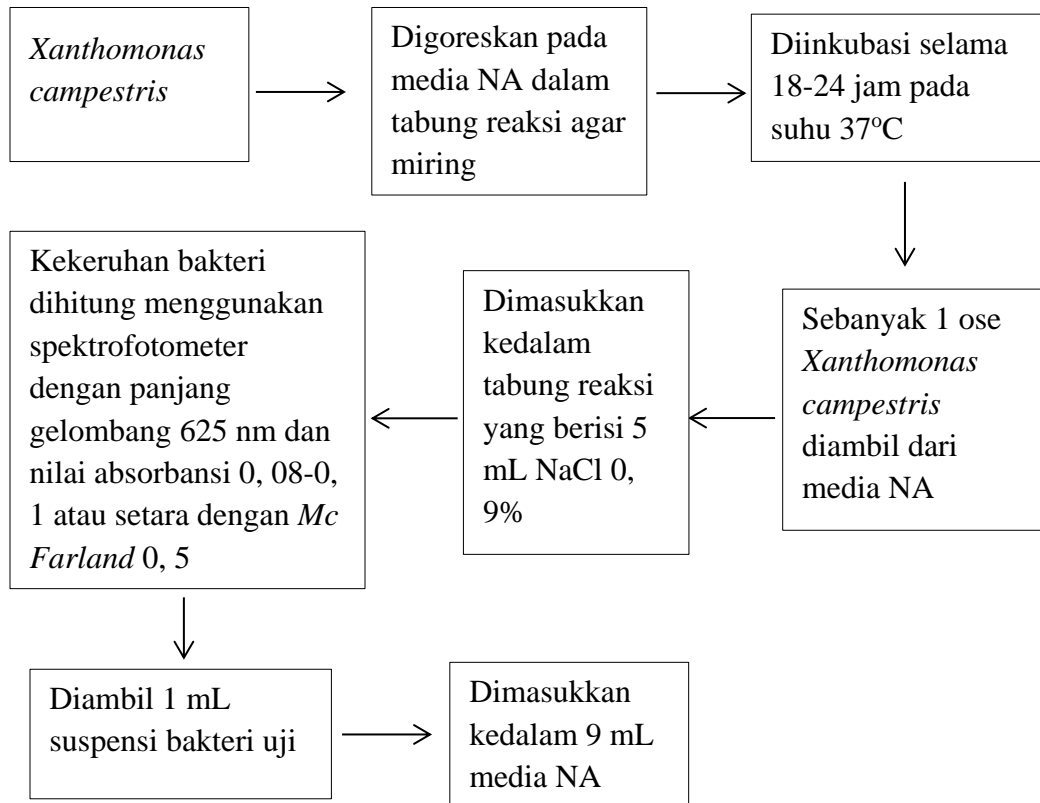


c. Pembuatan Larutan Uji Ekstrak Asam Heksadekanoat

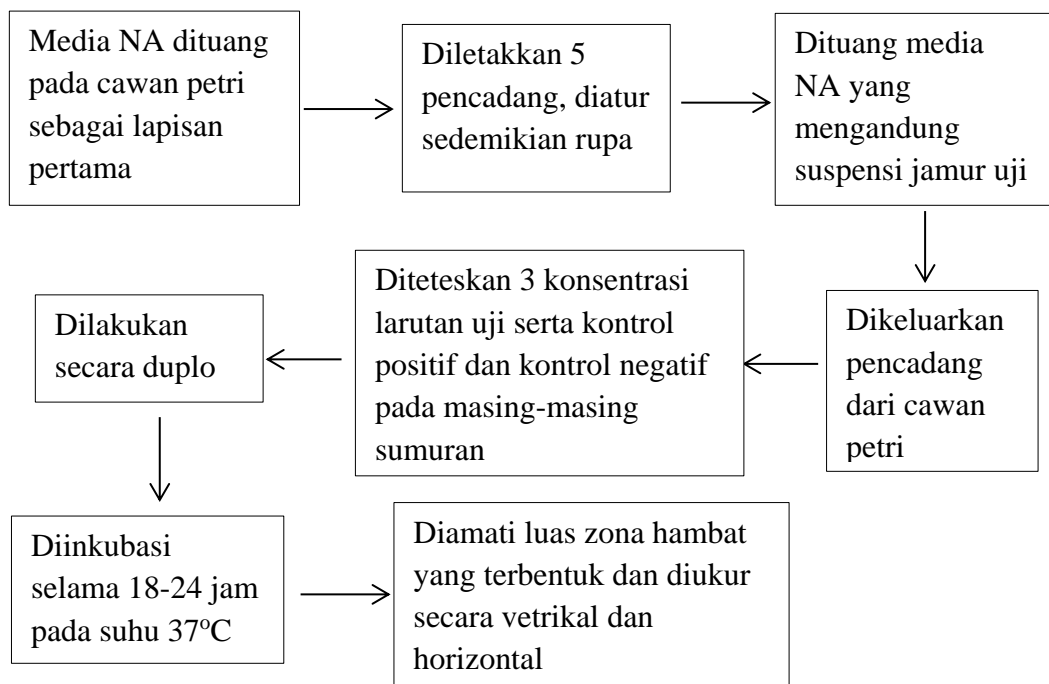


2. Pengujian Aktivitas Antibakteri

a. Peremajaan bakteri dan Pembuatan Suspensi Bakteri Uji

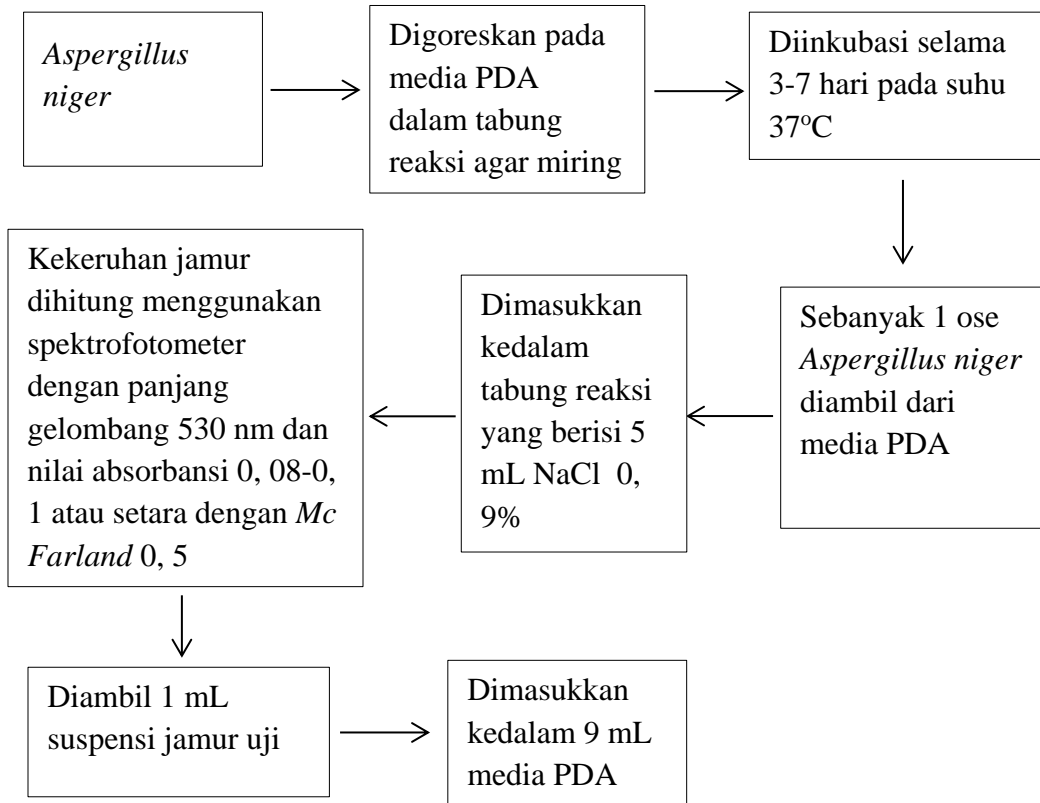


b. Pengujian Aktivitas Antibakteri dengan Metode Difusi Agar

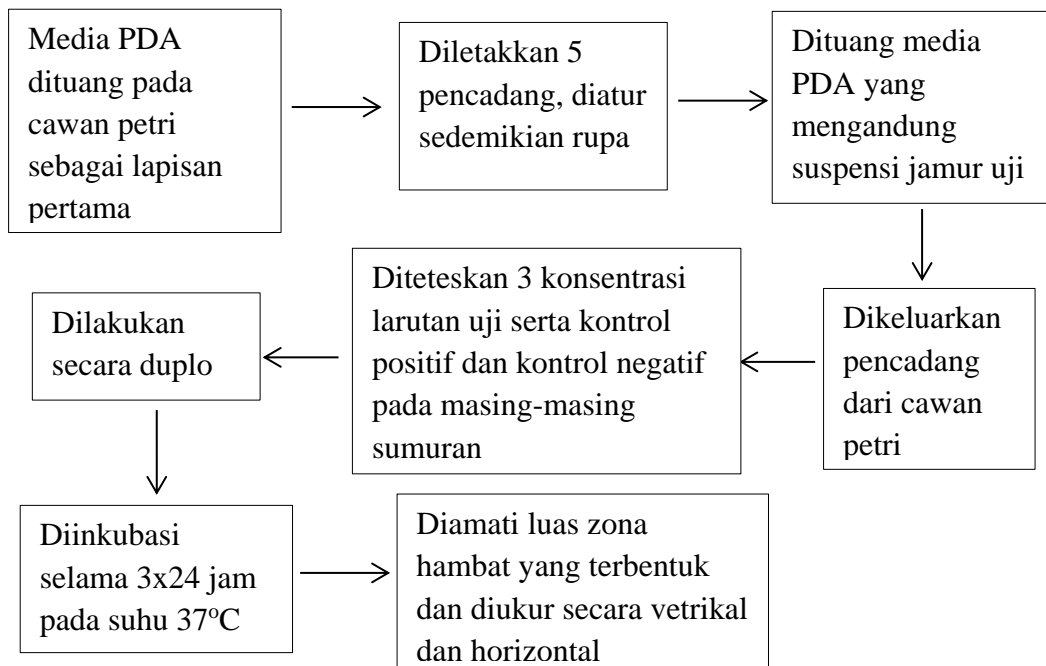


3. Pengujian Aktivitas Antijamur

a. Peremajaan bakteri dan Pembuatan Suspensi Jamur Uji

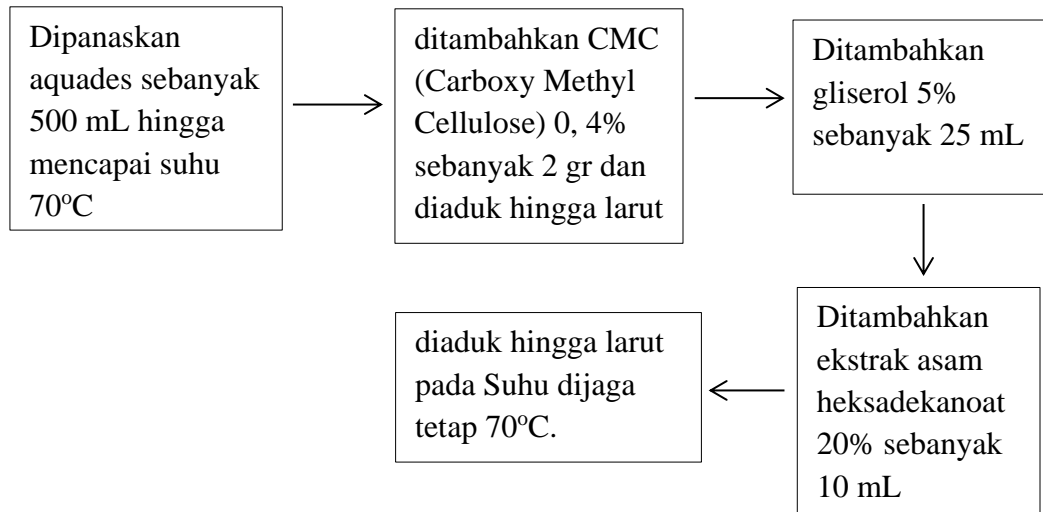


b. Pengujian Aktivitas Antijamur dengan Metode Difusi Agar

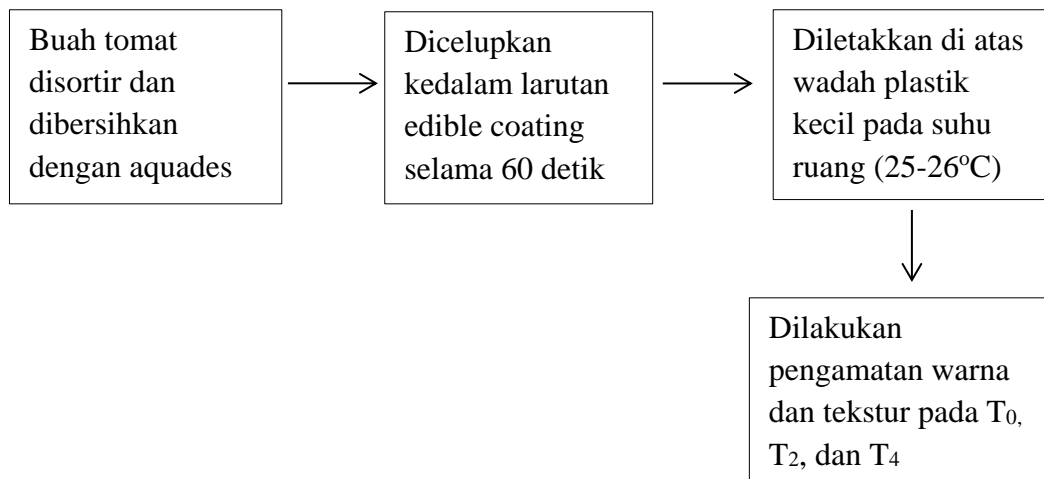


4. Uji Organoleptik

a. Pembuatan Larutan Edible Coating



b. Perendaman Buah Tomat *Solanum lycopersicum* L. dan Uji Umur Simpan



Lampiran 2. Diameter zona hambat bakteri dan jamur

Tabel 6. Rata-rata diameter zona hambatan ekstrak asam heksadekanoat dengan konsentrasi 10%, 20%, 40%, dan kontrol terhadap bakteri *Xanthomonas campestris* dengan masa inkubasi 1x24 jam dan 2x24 jam.

Konsentrasi	40%	20%	10%	(+)	(-)
Hari	Diameter zona hambatan (mm)				
1x24 jam	49, 55	40, 7	29, 75	40, 25	-
	46, 9	46, 0	35, 0	34, 6	-
Rata-rata	48, 23	43, 35	32, 38	37, 43	-
2x24 jam	46, 75	40, 3	29, 9	32, 7	-
	49, 0	46, 0	34, 9	36, 0	-
Rata-rata	47, 88	43, 15	32, 4	34, 35	-

Tabel 7. Rata-rata diameter zona hambatan ekstrak asam heksadekanoat dengan konsentrasi 10%, 20%, 40%, dan kontrol terhadap jamur *Aspergillus niger* dengan masa inkubasi 2x24 jam dan 3x24 jam.

Konsentrasi	40%	20%	10%	(+)	(-)
Hari	Diameter zona hambatan (mm)				
2x24 jam	16, 28	9, 78	-	15, 05	-
	19, 33	9, 08	-	15, 5	-
Rata-rata	17, 81	9, 43	-	15, 28	-
3x24 jam	15, 45	9, 58	-	13, 73	-
	18, 9	8, 93	-	13, 83	-
Rata-rata	17, 18	9, 25	-	13, 78	-

Lampiran 3. Foto pengamatan uji organoleptic buah tomat *Solanum lycopersicum* L.



Gambar 13. Buah tomat pada T0



Gambar 14. Buah tomat pada T4



Gambar 15. Buah tomat pada T8

Lampiran 4. Nilai TPC bakteri dan jamur pada buah tomat *Solanum lycopersicum* L.

Tabel 8. Nilai TPC bakteri pada buah tomat

	T0	T4	T8
Kontrol	1, 5x10 ⁸ CFU/ml	1, 3x10 ⁹ CFU/ml	1, 8x10 ¹⁰ CFU/ml
	8, 2	9, 1	10, 3
Perlakuan	1, 6x10 ⁷ CFU/ml	3, 2x10 ⁸ CFU/ml	8, 0x10 ⁸ CFU/ml
	7, 2	8, 5	8, 9

Tabel 9. Nilai TPC bakteri pada buah tomat

	T0	T4	T8
Kontrol	8, 3x10 ⁷	1, 1x10 ⁸	2, 0x10 ⁸
	7, 9	8	8, 3
Perlakuan	-	-	3, 3x10 ⁵
	-	-	5, 5