

## DAFTAR PUSTAKA

- Ainunnisa FS., Teguh P. dan Arif PS. 2020. *Evaluasi Edible Coating Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Pada Karakteristik Fisika, Kandungan Vitamin C, dan Karakteristik Sensoris Cabai Merah*. Universitas Muhammadiyah Purwokerto: Banyumas.
- Fauziati, Yuni, A., dan Ageng, P. 2016. *Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai Edible Coating Buah Jeruk*. Samarinda: Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda. 10(1):65.
- Humaira, NI., Magfira H. Nurhikma dan Andi BK. 2021. *Klasifikasi Tingkat Kualitas Dan Kematangan Buah Tomat Berdasarkan Fitur Warna Menggunakan Jaringan Syaraf Tiruan*. Universitas Negeri Makassar: Makassar.
- Ifmalinda. 2017. *Pengaruh Jenis Kemasan pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat*. Universitas Andalas: Padang.
- Ifmalinda, Omil C. dan Dini MS. 2019. *Aplikasi Edible Coating Pati Singkong Pada Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Universitas Andalas: Padang.
- Istiqomah, M. 2021. *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas L. Poir) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Terhadap Kualitas Tomat Selama Penyimpanan*. Univeristas Muhammadiyah malang: Malang.
- Nasution, MS., Nurul, F. *Deteksi Kematangan Buah Tomat Berdasarkan Warna Buah dengan Menggunakan Metode YCbCr*. Universitas Islam Sumatera Utara: Medan.
- Nisah, K. dan Barat. Y. M. (2019). *Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpukat (Persea America Mill) Selama Penyimpanan*. Banda Aceh: Universitas Islam Negeri Ar Raniry.
- Novita, M., Satriana., dan Etria, H. 2015. *Kandungan Likopen Dan Karotenoid Buah Tomat (Lycopersicum pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan Dengan Kitosan Dan Penyimpanan*. Universitas Syiah Kuala Banda Aceh: Aceh.
- Nurhayati, S. 2017. *Produksi Tanaman Tomat (Lycopersicum esculentum Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Diinfeksi Fusarium oxysporum f.sp. lycopersici [skripsi]*. Universitas Lampung: Bandar Lampung.
- Pinem, M. F. Yusmarini. dan Pato, U. (2017). *Modifikasi Pati Sagu Dengan Memanfaatkan Lactobacillus Plantarum 1 Yang Diisolasi Dari Industri Pengolahan Pati Sagu*. Pekanbaru: Universitas Riau.
- Sari, RN., Dwi DN. Dam Cicih S. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai Edible Coating Terhadap Perubahan*

*Mutu Buah stroberi (Fragaria x ananassa) Selama Penyimpanan.*  
Universitas Lampung: Lampung.

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.

Widaningrum., Miskiyah, dan Christina W. 2015. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C.* Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Data pengukuran Susut Bobot

Perlakuan	Lama Perlakuan						
	1	2	3	4	5	6	7
A (Tanpa EC di Suhu Ruang)	1.84	3.04	3.21	6.88	8.65	8.82	9.70
B (Dengan EC di Suhu Ruang)	2.32	11.83	12.00	15.95	18.37	18.61	20.05
C (Dengan EC di Suhu dingin)	2.57	13.51	13.93	16.72	17.61	17.67	17.82

### Lampiran 2. Data pengukuran Kekerasan

Perlakuan	Lama perlakuan						
	1	2	3	4	5	6	7
A (Tanpa EC di Suhu Ruang)	4.93	3.99	4.93	3.48	3.09	2.96	2.24
B (Dengan EC di Suhu Ruang)	4.39	3.76	3.86	3.64	2.07	2.64	2.06
C (Dengan EC di Suhu Dingin)	7.59	3.35	5.61	2.65	3.86	3.34	2.28

### Lampiran 3. Data Pengukuran Total Padatan Terlarut

Perlakuan	Lama perlakuan						
	1	2	3	4	5	6	7
A (Tanpa EC di Suhu Ruang)	5	5.2	5.3	5.4	5.6	5.7	5.8
B (Dengan EC di Suhu Ruang)	5.9	5.8	5.5	5.8	6.3	6.3	6.7
C (Dengan EC di Suhu Dingin)	5.6	5.3	4.8	5.5	5.9	6.2	6.3

## Lampiran 4. Dokumentasi

