

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, Y., Fauziati, Ageng, P. 2018. Karakteristik edible film berbasis karagenan dan stearin sawit sebagai kemasan pangan. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 12(2): 99-106.
- Alexandra, Y., dan Nurlina. 2014. Aplikasi *edible coating* dari pektin jeruk songhi Pontianak (*Citrus nobilis* var *Microcarpa*) pada penyimpanan buah tomat. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 3(4): 11-20.
- Amin, U., Khan, M. A., Akram, M. E., Tawaha, A. R. M. S. A., Laishevtcev, A., dan Shariati, M. A. 2019. Characterization of composite edible films from aloe vera gel, beeswax and chitosan. *Slovak Journal of Food Sciences* 13(1): 854-862.
- Aminudin dan Nawangwulan. 2014. Pengaruh edible coating gel lidah buaya (*Aloe vera* Linne) terhadap mutu dan umur simpan mentimun. *Jurnal Ekologia* 14(1): 1-12.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, dan Antonius, H. 2018. Perubahan fisik tomat sewaktu penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 176-182.
- Arifin, S. N., Sari, N. I., dan Suparmi. 2015. Pengaruh *edible coating* dari karagenan terhadap mutu ikan kembung perempuan (*Rastrelliger brachysoma*) segar sewaktu penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Pertanian* 2(2): 1-8.
- Arifin, H. R., Setiasih, I. S., dan Hamdani, J. S. 2016. Pengaruh penambahan gliserol terhadap karakteristik penyalut edible gel lidah buaya (*Aloe vera*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1): 6-9.
- Arti, I. M., dan Manurung, A. N. H. 2018. Pengaruh etilen apel dan daun mangga pada pematangan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Pertanian Presisi* 2(2): 77-88.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International. 18th ed. AOAC, Inc., Arlington.
- ASTM E96-95. 1995. Standard test methods for water vapor transmission of material, annual book of ASTM. American Society for Testing and Materials, Philadelphia, PA.

- 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* 12(1): 1-8.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2017. Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Permusim. Jakarta.
- Breemer, R., Priscillia, P., dan Nurhayati, P. 2017. Pengaruh edible coating berbahan dasar pati sagu tuni (*Metroxylon rumphii*) terhadap mutu buah tomat sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1): 14-20.
- Dewi, E. S. 2018. Isolasi likopen dari buah tomat (*Lycopersicum esculantum*) dengan pelarut heksana. *Jurnal Agrotek* 5(2): 123-125.
- Fardhyanti, D. S., dan Syara, S. J. 2015. Karakterisasi *edible film* berbahan dasar ekstrak karagenan dari rumput laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan* 4(2): 68-73.
- Fauziati, Adiningsih, Y., dan Priatni, A. 2016. Pemanfaatan stearin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri* 10(1): 64-69.
- Handrian, R. G., Meiriani, dan Haryati. 2013. Peningkatan kadar vitamin C buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) dataran rendah dengan pemberian hormon GA₃. *Jurnal Agroekoteknologi* 2(1): 333-339.
- Harumarani, S., Maruf, W. F., dan Romadhon. 2016. Pengaruh perbedaan konsentrasi gliserol pada karakteristik edible film komposit semirefined karagenan *Eucheuma cottoni* dan beeswax. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 5(1): 101-105.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan non pangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian* 37(1): 17-25.
- Ifmalinda, Chatip, O. C., dan Soparani, D. M. 2019. Aplikasi edible coating pati singkong pada buah papaya (*Carica papaya* L.) terolah minimal sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(1): 19-29.
- Jacoeb, A. M., Nugraha, R., dan Utari, S. P. S. D. 2014. Pembuatan edible film dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karagenan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 17(1): 14-21.

- Kartika, E., Ramal, Y., dan Abdul, S. 2015. Pertumbuhan dan hasil tanaman tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) pada berbagai persentase naungan. *Jurnal Agrotekbis* 3(6): 717-724.
- Kohar, T. A., Yusmarini dan Dewi, F. A. 2018. Aplikasi edible coating lidah buaya (*Aloe vera* L.) dengan penambahan karagenan terhadap kualitas buah jambu biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Sagu* 17(1): 29-39.
- Mahfudin, Prabawa, S., dan Sugianti, C. 2016. Kajian ekstrak daun randu (*Ceiba petandra* L.) sebagai bahan edible coating terhadap sifat fisik dan kimia buah tomat sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknotan* 10(1): 16-23.
- Marwina, R., Agustina, R., dan Putra, B. S. 2016. Perubahan mutu tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dengan variasi konsentrasi pelapisan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) dan suhu penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah* 1(1): 985-994.
- Miranda, M., Pratama, Y., dan Hintono, A. 2018. Karakteristik edible film aloe vera dengan emulsi extra virgin olive oil dan kitosan. *Jurnal Agritech* 38(4): 381-387.
- Moga, T., Montotolalu, R. I., Berhimpon, S., dan Mentang, F. 2018. Karakteristik fisik *edible film* dari karaginan dengan penambahan asap cair. *Jouenal of Aquatic Science and Management* 6(1): 15-21.
- Muni, F., Suriati, L., dan Semariyani, A. A. M. 2019. Karakteristik gel lidah buaya sebagai edible coating ditinjau dari suhu dan waktu penyimpanan. *Jurnal Gema Agro* 24(2): 90-98.
- Murni, S. W., Harso, P., Desi, W., dan Novita, S. 2013. Pembuatan edible film dari tepung jagung (*Zea mays* L.) dan kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*.
- Nabila, S. D. P., Rahayu, K., dan Agustono. 2018. Pengaruh penambahan beeswax sebagai plasticizer terhadap karakteristik fisik edible film kitosan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* 10(1): 34-39.
- Najah, K., Eko, B., dan Ahmad, A. 2015. Pengaruh konsentrasi chitosan terhadap sifat fisik dan kimia buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.) sewaktu penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(2): 70-76.
- Nasution, R. S. 2019. Aplikasi dan karakterisasi edible film dari karaginan (*Eucheuma cottonii*) pada buah. *Journal of Ar-Raniry Chemistry* 1(1): 18-27.

- Ngginak, J., Rupidara, A. D. N., dan Daud, Y. 2019. Kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara (*Ficus carica* L.) dan markisa hutan (*Passiflora foetida* L.). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains* 2(2): 54-59.
- Ngibad, K., dan Dheasy, H. 2019. Perbandingan pengukuran kadar vitamin C menggunakan spektrofotometri UV-Vis pada panjang gelombang UV dan Visible. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology* 1(2): 77-81.
- Novarinda, A. 2018. Pengaruh konsentrasi seduhan ekstrak dan serbuk daun jambu biji terhadap waktu penyimpanan dan kadar vitamin C buah tomat. S.K.M., Universitas Setia Budi.
- 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. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 7(1): 35-39.
- Novita, D. D., Cicuh, S., dan Karunia, P. W. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan dan gliserol terhadap perubahan fisik dan kandungan kimia buah jambu biji varietas “kristal” sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 5(1): 49-56.
- Pathare, P. B., Umezuruike, L. O., dan Fahad, A. J. A. S. 2012. Colour measurement and analysis in fresh and processed foods: a review. *Journal of Food Bioprocess Technol* 6: 36-60.
- Pusung, W. A., Paulus, H. A., dan Siang, T. G. 2016. Uji efektivitas ekstrak daun sambiloto (*A. paniculata* [Burm f] Nees) sebagai bahan pengawet alami tomat dan cabai merah. *Jurnal Akademia Kimia* 5(3): 146-152.
- Qonit, M. A. H., Kusumiyati, dan Syariful, M. 2017. Identifikasi dan karakterisasi 11 kultivar tanaman tomat sebagai sumber genetik untuk persilangan. *Jurnal Agrin* 21(1): 26-33.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, Tahir, M. M. 2017. Karakterisasi *edible film* karagenan dengan *plasticizer* gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 20(2): 219-229.
- Rusmanto, E., Rahim, A., dan Hutomo, G. S. 2017. Karakteristik fisik dan kimia buah tomat hasil pelapisan dengan pati talas. *Jurnal Agrotekbis* 5(5): 531-540.
- Sari, R. N., Dwi, D. N., dan Cich, S. 2015. Pengaruh konsentrasi tepung karagenan dan gliserol sebagai *edible coating* terhadap perubahan mutu buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian* 4(4): 305-314.

- Sari, E., Ansharullah, dan Asyik, N. 2017. Kajian perubahan sifat fisik sensori dan kadar vitamin C buah tomat yang diaplikasikan edible coating pati sago (*Metroxylon sago* Rottb) dengan penambahan filtrat lengkuas sewaktu penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 2(6): 977-986.
- Santoso, B., Herpandi., Pitayati, P. A., dan Pambayut, R. 2013. Pemanfaatan karagenan dan gum Arabic sebagai edible film berbasis hidrokoloid. *Jurnal Agritech* 33(2): 140-145.
- Sianturi, A. F., Nengah, N. S., dan Dewa, M. A. 2017. Produksi dan mutu tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) akibat pemupukan kimia, organik, mineral dan kombinasinya pada inceptisol kebun percobaan Fakultas Pertanian Universitas Udayana. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika* 6(3): 290-300.
- Siskawardani, D. D., Warkoyo, W., dan Siwi, A. A. P. 2020. The effect of aloe vera and glycerol addition on edible film of lesser yam starch (*Dioscorea esculenta* L. Burkill). *Journal of Food Technology and Halal Science* 3(1): 26-33.
- Susanti, N. M. P., Dewi, L. P. M. K., Widjaja, I. N. K., Wirasuta, I. M. A. G., dan Gityaranti, K. G. 2016. Ekstraksi likopen dari limbah buah tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Farmasi Udayana* 5(1): 12-14.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., dan Natsir, M. 2017. Penggunaan pektin buah kakao sebagai *edible coating* pada kualitas buah tomat dan masa simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(2): 1-4.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., dan Augustyn, G. H. 2019. Pengaruh edible coating jenis pati terhadap mutu buah tomat sewaktu penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(1): 29-33.
- Unsa, L. K., dan Paramastri, G. A. 2018. Kajian jenis plasticizer campuran gliserol dan sorbitol terhadap sintesis dan karakterisasi edible film pati bonggol pisang sebagai pengemas buah apel. *Jurnal Kompetensi Teknik* 10(1): 35-47.
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D. W., Karyadi, J. N. W. 2014. Sifat fisik, mekanik dan barrier edible film berbasis pati umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang diinkorporasi dengan kalium sorbat. *Jurnal Agritech* 34(1): 72-81.
- Wattimena, D., La, E., dan Febby, J. P. 2016. Karakteristik *edible film* pati sago alami dan pati sago fosfat dengan penambahan gliserol. *Jurnal Agritech* 36(3): 247-252.
- Widyastuti, E., Sedyadi, E., dan Prabawati, S. Y. 2016. Effect of addition of soursop leaf extract to ganyong (*Canna edulis* Ker.) starch edible film and its

application in red grape storage time. *Journal of Biology, Medicine and Natural Product Chemistry* 5(2): 55-59.

Yanti, S. 2020. Analisis edible film dari tepung jagung putih (*Zea mays* L.) termodifikasi gliserol dan karagenan. *Jurnal TAMBORA* 4(1): 1-13.

Zafika, Y., Mukarlina, dan Linda, R. 2015. Pemanfaatan gel lidah buaya (*Aloe chinensis* L.) yang diaplikasikan dengan gliserin sebagai bahan pelapis buah pisang barangan (*Musa acuminata* L.). *Jurnal Protobiont* 4(1): 136-142.

Zebua, M. J., Suharsi, T. K., dan Syukur, M. 2019. Studi karakter fisik dan fisiologi buah dan benih tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Tora IPB." *Buletin Agrohorti* 7(1): 69-75.

