

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, H., Ace, B., dan Shanti, D. L. 2017. Karakteristik *edible film* gelatin-kitosan dengan tambahan ekstrak genjer (*Limnocharis flava*) dan aplikasi pada pempek. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan* 6(1): 26-38.
- Anandito, R. B. K., Edhi, N., dan Akhmad, B. 2012. Pengaruh gliserol terhadap karakteristik *edible film* berbahan dasar tepung jail (*Coix lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5(2): 17-23.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, dan Antonius, H. 2018. Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan* 2(2): 176-182.
- Anggraeni, Y., Farida, S., Dwi, N. A. 2016. Pengaruh *plasticizer* gliserol dan sorbitol terhadap karakteristik film penutup luka kitosan-tripolifosfat yang mengandung asiaticosida. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia* 14(2): 128-134.
- Anindita, F., Syaiful, B., dan Jaya, H. 2016. Ekstraksi dan karakterisasi glukomanan dari tepung biji salak (*Salacca edulis* Reinw.). *Kovalen* 2(2):1-10.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International*. Arlington: AOAC Inc.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist International*. 18th ed. Arlington: AOAC Inc.
- Ayu, D. F., Raswen, E., Vonny, S. J., dan Lutfi, H. 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 dan Direktorat Jenderal Hortikultura. 2019. Produksi Tomat Menurut Provinsi, Tahun 2015-2019. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Diakses pada 1 Oktober 2020.
- Darmajana, D. A., Nok, A., Enny, S., dan Novita, I. 2017. Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin. *Agritech* 37(3): 280-287.

- Eyiz, V., Ismail, T., dan Selman, T. 2020. The effect of edible coatings on physical and chemical characteristics of fruit bars. *Journal of Food Measurement and Characterization* 14: 1775-1783.
- Fatma, Ratmawati, M., dan Muhammad, T. 2015. Karakteristik *edible film* berbahan whey dangke dan agar dengan menggunakan gliserol dengan persentase berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan* 4(2): 63-69.
- Fitri, A., Mira, A., Asep, S., Toto, T., Lina, Y., Hirotoshi, T., dan Nahrowi, R. 2016. Screening of antioxidant activities and their bioavailability of tropical fruit byproducts from indonesia. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences* 8(6): 96-100.
- Gardjito, M., Anton, D., dan Eni, H. 2013. Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. 1st ed. Kencana, Jakarta.
- Handrian, R. G., Meiriani, dan Haryati. 2013. Peningkatan kadar vitamin c buah tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dataran rendah dengan pemberian hormone GA₃. *Jurnal Online Agroekoteknologi* 2(1): 333-339.
- Hidayati, S., Ahmad, S. Z., dan Astri, A. 2015. Aplikasi sorbitol pada produksi *biodegradable film* nata de cassava. *Reaktor* 15(3): 196-204.
- Ismalia, N., dan Reni, Z. 2016. Efek tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) dalam menurunkan tekanan darah tinggi. *Jurnal Majority* 5(4): 107-111.
- Joshua dan Rano, K. S. 2018. Review jurnal: keanekaragaman aktivitas farmakologi tanaman salak (*Salacca Zalacca*). *Farmaka* 16(1): 99-107.
- Krisnadi, R., Yuni, H., dan Kartika, U. 2019. Pengaruh jenis *plasticizer* terhadap karakteristik plastic *biodegradable* dari bekatul padi. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi Terapan VII*. Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya.
- Kubheka, S. F., Samson, Z. T., Asanda, M., dan Lembe, S. M. 2020. Evaluating the efficacy of edible coatings incorporated with moringa leaf extract on postharvest of 'Maluma' avocado fruit quality and its biofungicidal effect. *HortScience* 55(4):410-415.
- Kumoro, C. A., Misbahudin, A., dan Dyah, H. W. 2020. A critical review on tropical fruits seeds as prospective sources of nutritional and bioactive compounds for functional foods development: a case of Indonesian exotic fruits. *International Journal of Food Science* 2020: 1-15.
- Marcet, I., Carlos, Á., Benjamín, P., Manuel, R., dan Mario, D. 2018. *Transparent and edible films from ultrasound-treated egg yolk granules*. *Food and Bioprocess Technology* 11: 735-747.
- Martínez, C. M., Herlinda, S. V., Ramón, P. A., Wilfrido, T. A., Francisco, R. F., Benjamín, R. W., Hisila, S. O., Irela, S. S., Guillermo, O.R., dan Enrique, M. R. 2019. Effect of different polyalcohols as plasticizers on the

functional properties of squid protein film (*Dosidicus Gigas*). <https://www.mdpi.com/2079-6412/9/2/77> . Diakses pada 16 November 2020.

- Miskiyah, Widaningrum, dan Winarti, C. 2011. Aplikasi *edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan vitamin C pada paprika: preferensi konsumen dan mutu mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura* 21(1): 68-76.
- Mohammadi, M., Mohammad, H. A., dan Alaleh, Z. 2020. Antimicrobial activity of carboxymethyl cellulose-gelatin film containing *Dianthus barbatus* essential oil against aflatoxin-producing molds. *Journal Food Science and Nutrition* 8(2): 1244-1253.
- Morakot, N., Savitri, V., Benjawan, T., Jittimon, W., Chureerat, P., Dudsadee, U., Buddhi, P. L., dan Vilai, R. 2020. . Effect of glucomannan and potassium sorbate on quality and shelf life of fresh-cut cantaloupe. *Journal Science, Engineering and Health Studies* 14(2): 123-131.
- Ningsih, E. P., Dahlena, A., dan Sunardi. 2019. Pengaruh penambahan *carboxymethyl cellulose* terhadap karakteristik bioplastik dari pati ubi nagara (*Ipomoea batatas* L.). *Indonesian Journal of Chemical Research* 7(1): 77-85.
- Nurani, D., Heru, I., dan Rita, M. 2019. Pemanfaatan limbah kulit singkong sebagai bahan *edible coating* buah tomat segar (*Lycopersicon esculentum*, Mill). *Technopex*: 276-282.
- Nurina, C. I. E., Samingan, dan Iswadi. 2014. Uji antimikroba ekstrak buah salak (*Salacca edulis*) terhadap bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Biologi Edukasi Edisi 12* volume 6(1): 19-23.
- Okcu, Z., Yasemin, Y., dan Sevgi, K. 2018. Edible film and coating applications in fruits and vegetables. *Alinteri Journal of Agriculture Sciences* 33(2): 221-226.
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Garudhawaca, Yogyakarta.
- Pulungan, M. H., Ika, A. D., Nur, L. R., Claudia, G. P., Khairina, W., dan Dwi, P. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press, Malang.
- Putra, A. D., Vonny, S. J., dan Raswen, E. 2017. Penambahan sorbitol sebagai *plasticizer* dalam pembuatan *edible film* pati sukun. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4(2): 1-15.
- Putri, R. D. A. P., Desi, S., dan Tias, A. 2019. Analisis penambahan *carboxymethyl cellulose* terhadap *edible film* pati umbi garut sebagai pengemas buah *strawberry*. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi* 3(2):77-83.
- Rinaldi, W., Mirna, R. L., dan Umi, F. 2015. Biodegradable plastic from cassava waste using sorbitol as plasticizer. *Proceedings of The 5th Annual*

International Conference Syiah Kuala University 2015: 62-66. Banda Aceh, 9-11 September 2015. Faculty of Engineering Universitas Syiah Kuala Banda.

- Rochima, E., Elisah, F., Eddy, A., I Made, J., Ujang, S., dan Camellia, P. 2018. Efek penambahan suspensi nanokitosan pada *edible coating* terhadap aktivitas antibakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 21(1): 127-136.
- Sanyang, M. L., Sapuan, S. M., Jawaid, M., Ishak, M. R., dan Sahari, J. Effect of plasticizer type and concentration on physical properties of biodegradable films based on sugar palm (*arenga pinnata*) starch for food packaging. *Journal of Food Science and Technology* 53(1): 326-336.
- Saputro, B. W., Eko, N. D., dan Eko, S. 2017. Karakteristik *edible film* dari campuran tepung *semirefined* karaginan dengan penambahan tepung tapioka dan gliserol. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan* 6(1): 1-6.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., dan Manuhara, G. J. 2009. Karakterisasi *edible film* komposit dari glukomanan umbi iles-iles (*Amorphophallus muelleri*) dan maizena. *Biofarmasi* 7(1): 10-21.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., dan Manuhara, G.J. 2013. Karakterisasi *edible film* komposit dari glukomanan umbi iles-iles (*Amorphophallus muelleri Blume*) dan maizena. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 6(2): 111-118.
- Sitompul, A., J., W., S., dan Elok, Z. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi *plasticizer* terhadap sifat fisik *edible film* kolang kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1): 13-25.
- Sunarti. 2018. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Suriati, L., dan Singapurwa, N. M. A. S. 2020. Edible coating base on aloe gel with additives on strawberry fruit. *Sustainable Environment Agricultural Science* 4(1): 18-25.
- Unsa, L. K., dan Gina, A. P. 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.
- Wahyuningsih, A., Warkoyo, dan Damat. 2018. Kajian konsentrasi pati singkong karet (*Manihot glaziovii*) dan penambahan fraksi oleat dan asam oleat pada karakteristik fisik dan *barrier edible film*.
<http://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/download/12965/7965>.
Diakses pada 17 November 2020.
- Werdyani, S., Pinus, J., dan Nur, K. 2017. Antioxidant activity of ethanolic extract and fraction of salak fruit seed (*Salacca zalacca* (Gaertn.) Voss.)

- using DPPH (2,2- diphenyl-1-picrylhydrazyl) method. *Jurnal Ilmu-Ilmu MIPA*: 137-146.
- Widaningrum, Miskiyah, dan Christina, W. 2015. *Edible coating* berbasis pati sagu dengan penambahan antimikroba minyak sereh pada paprika: preferensi konsumen dan mutu vitamin c. *Agritech* 35(1): 53-60.
- Widodo, P., Wiwik, H., dan Sukarsa. 2019. Distribution of *Salacca zalacca* 'kelapa'. *Majalah Ilmiah Biologi Biosfera: A Scientific Journal* 36(1): 10-14.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian* 31(3): 85-93.
- Wulandari, D. M. N., Putri, I. S., dan Titi, S. 2016. Kajian pemanfaatan biji nangka dengan *plasticizer* gliserin dari minyak jelantah sebagai bahan pembuatan *edible coating*. *Jurnal Rekapangan* 11(2): 1-9.
- Yuniastri, R., Ismawati, Vika, M. A., dan Khalid, A. F. 2020. Karakteristik kerusakan fisik dan kimia buah tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry* 2(1): 1-8.
- Yunita, T., Dharmawan, Y. R., Utami, P. R., dan Kurniawan, F. 2018. Glucomanan extract from salak seed (*Salacca edulis Reinw.*) as an alternative material of making hard capsule shell. *SPECTA Journal of Technology* 2(1): 37-42.
- Yurdügl, S. 2016. Effects of edible coating-semperfresh, ascorbic acid, and whey protein treatment on certain microbiological, physical, and chemical qualities of peeled bananas "Musa sapientum". *Bulgarian Journal of Agricultural Science* 22(4): 647-654