

DAFTAR PUSTAKA

- Andre Fransiska, Rofandi Hartanto, Budianto Lanya, Tamrin. 2013. “Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garnicia Mangostana L.*) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi”. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol 2(1).
- Aminudin dan Widyastuti. 2014. “Pengembangan Bahan *Edible Coating* Alami Untuk Komoditas Hortikultura”. Karya Ilmiah. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor. 20 hlm.
- Aprilliani, F., Atmiasih, D., & Ristono, A. 2021. “*The Evaluation Of Avocado (Persea Americana Mill.) Maturity Level Using Image Processing Technology*”. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(1), 1. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v18n1.2021.1-8>
- Auliah. N., Palungki, A.R., dan Imani, N.A.C. 2022. “Preparasi Komposit Polimer Alami Berbasis Pektin Kulit Jeruk Bali sebagai Edible Coating padaTomat”. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Vol 11(1) 8-15.
- Arief Fazlul Rahman, Muhammad Faisal. 2023. “Pendugaan Laju Respirasi Pisang Barangan Menggunakan Model Arrhenius”. *Jurnal Agrotek UMMAT*. Program Studi Teknologi Pasca Panen, Institut Teknologi Perkebunan Pelalawan. Vol 10(1) 20-29.
- Arti, Inti Mulyo, Evan Purnama Ramdhan, and Adinda Nurul Huda Manurung. 2020. “Pengaruh Larutan Garam Dan Kunyit Pada Berat Dan Total Padatan Terlarut Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*)” *Jurnal Pertanian Presisi(Journal of Precision Agriculture)* 4(1):64–75.
- Asrafil, La; Daniel, Daniel. 2023. “Review Artikel : Perbandingan Hasil Edible Coating Berbasis Kitosan, Pektin, Pati, Dan Karagenan Terhadap Mutu dan Lama Penyimpanan Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*)”. Prosiding Seminar Nasional Kimia , [SI], V.1, N. 2, Hal. 31-39.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2024. “Produksi Tanaman Perkebunan”. Diakses pada 24 Juli 2024, dari <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTMyIzI%3D/produksi-tanaman-perkebunan.html>.
- Ballo, Apriliana, Sonya Titin Nge, Andriani Rafael, and Novi Ivoni Bullu. 2022. “Analisis Kadar Air, Kadar Protein Dan Kadar Kalium Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)”. *BIOEDUKASI (Jurnal Pendidikan Biologi)* 13(1):127.
- Baldwin, E. A. dan Robert H, dan Jinhe B. 2012. “Edible Coating and Films to Improve Food Quality”. Francis: CRC Press.
- Bourtoom, T. 2008. “Edible Film and Coating: Characteristic and Properties”. Prince of Songkhla University, Songkhla.

- Dadang Darmagala. 2023. Pengaruh Coating Stearin Terhadap Laju Respirasi Buah Nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr.*) Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. Skripsi, Fakultas Pertanian, Lampung, Universitas Lampung Bandar Lampung.
- Delyana Ratnasari, Sahara Tulaini, Heru Setyawan, dan Ni Made Intan Suari. 2019. “Studi Pemilihan Proses Pabrik Gliserol Monostearate”. *Jurnal Teknik ITS* .Vol. 8 (1). Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember (ITS).
- Dhall, Rajinder Kumar. 2016. “*Application of Edible Films and Coatings on Fruits and Vegetables*”. *Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications*(1):363–90.
- Distefano T, Laio F, Ridolfi L, Schiavo S. 2018. *Transmission of shocks in International Food Trade Networks*. *PLoS ONE* 13(8): e0200639. doi:10.1371/journal.pone.0200639.
- Donhowe. I.G., and Fennema, O.R.1994. *Edible Film and Coating Characteristics, Formation, Definition and Testing Methods*”. *Company Inc. Pennsylvania*
- E. Hurtado-Fernández , A. Fernández-Gutiérrez dan A. Carrasco-Pancorbo. 2018. *Avocado (Persea Americana)*. In *exotic fruit*. London. Academic Press.
- Enny Sholichah, Rima Kumalasari, Nok Afifah, Novita Indrianti, Faradila Nurintan Firdaus, Ari Rahayuningtyas, dan Titik Budiati. 2020. “Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa Penyimpanan”. Pusat Penelitian Teknologi Tepat Guna-LIPI, Subang Jawa Barat. Politeknik Negeri Jember, Jawa Timur.
- Fauziati, Yuni Adiningsih, Ageng Priatni. 2016. “Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit Sebagai Edible coating Buah Jeruk.” Penelitian Balai Riset dan Standarisasi Industri Samarinda.
- Garnida Y., 2007. “Memperpanjang Umur Simpan Buah Durian Terolah Minimal Dengan Formulasi Bahan Edible Coating Pada Suhu Beku”. *Jurnal Infomatek* Vol. 9 No. 2. Universitas Padjadjaran Bandung.
- Hariyadi P. 2009. “High Grade Specialty Fats dari Sawit Sky is the Limit”. *Jurnal Infosawit* Edisi Khusus Desember. 41-43.
- Kalsum, U., Sukma, D., dan Susanto, S. 2018. “Pengaruh Kitosan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum L.*)”. *Jurnal Pertanian Presisi*. 2(2).
- Kassim, A., Workneh, T.S. and Bezuidenhout, C.N. 2013. “A review on postharvest handling of avocado fruit”. *Afr. J. Agric. Res.* 8:2385-2402.

- Kasso, M., Bekele, A. 2016 Post-harvest loss and quality deterioration of horticultural crops in Dire Dawa Region, Ethiopia, *Journal of the Saudi Society of Agricultural Sciences*, doi: <http://dx.doi.org/10.1016/j.jssas.2016/01.005>.
- Khairun Nisah, Yati Mardianti Barat. 2019. “Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill.) Selama Penyimpanan”. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Kristanto, F. 2013. “Kekerasan Permukaan Enamel Gigi Manusia Setelah Kontak dengan Air Perasan Citrus Limon”. (Skripsi). Universitas Airlangga, Surabaya.
- Kumar, P and Sethi, S. 2018. “Edible Coating for Fresh Fruit: a review”. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 7(5):2619-2626.
- Kurniawan Yuniarto, Anang Latriyanto, Cahyo Mustiko Okta Muvianto, Nurtiti. 2021. “Studi Respirasi Belimbing Wuluh Pada Kondisi Penyimpanan Udara Termodifikasi Udara Pasif”. *Jurnal Keteknik Pertanian*.
- Leksikowati, S. S. 2013. “Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan”. Universitas Sebelas Maret.
- Liao, S., Wu, Y., Hu, X., Weng, S., Hu, Y., Zheng, L., Lei, Y., Tang, L., Wang, J., Wang, H., & Qiu, M. 2023. *Detection of apple fruit damages through Raman spectroscopy with cascade forest. Spectrochimica acta. Part A, Molecular and biomolecular spectroscopy*, 296, 122668. <https://doi.org/10.1016/j.saa.2023.122668>
- Lista Eka Yulianti. 2016. “Pengaruh Perlakuan Air Panas Terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Penyimpanan”. Institut Pertanian Bogor.
- Marisi, Nainggolan, R. J., dan Julianti, E.. 2016. “Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (*Citrus nobilis* LOUR var *Microcarpa*) selama Penyimpanan Suhu Ruang”. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 332-340.
- Meika Wahyu Azrita, Usman Ahmad, Emmy Darmawati. 2019. “Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat”. *Jurnal keteknik pertanian*.
- Miskiyah, Widaningrum, C. Winarti. 2011. “Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Mikrobiologi”. *J. Hort.* 21(1):68-76. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.

- Muis, A., Mandel, J.H. 2018. “Pengaruh Konsentrasi Karaginan, Jenis Dan Konsentrasi Lipid Pada Pembuatan Edible Coating/Film dan Aplikasinya Pada Buah Tomat Apel dan Kue Nogat”. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*.10(1) 25-36.
- Mustaufik, T. S dan H, Purnomo. 2000. “Pengaruh penambahan emulsifying agent tween 80 terhadap stabilitas emulsi susu kacang gude”. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 1 (1): 24-34.
- Nawab, A. A. 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.
- Nawangwulan Widyastuti, Aminudin. 2013. “Pengembangan *Edible Coating* Ekstrak Daun Randu dan Pengaruhnya Terhadap Kualitas Mentimun”. *Journal of Biology AND Biology Education*. Vol 5(2).pp.106-113.
- Nicolaï Rao, Rizvi dan Datta. 2005. “*Engineering properties of Foods*”. Florida:CRC Press.
- Ningrum, Listiana, Endang Warsiki, Y.Aris Purwanto, and Siti Mariana Widayanti. 2023. “Model Kinetika Perubahan Kualitas Mangga Arumanis (*Mangifera Indica L.*) Selama Rantai Pasok”. 17(4):813–20.
- Nurjanah, Sarifah. 2002. “*Study on Respiration Rate and Ethylene Production of Fruit and Vegetables to Predict Their Storage Time.*” *Bionatura*4(3):148–56. Retrieved (<https://www.neliti.com/publications/218031/kajian-laju-respirasi-dan-produksi-etilen-sebagai-dasar-penentuan-waktu-simpan-s>).
- Perkins, M. L., D. C. Joyce, and L. M. Coates. 2019. “Possible Contribution of Impact Injury at Harvest to Anthracnose Expression in Ripening Avocado: A Review.” *Scientia Horticulturae* 246:785–90. Retrieved (<https://doi.org/10.1016/j.scienta.2018.11.012>).
- Purwadi, A., Usada, W., & Isyuniarto. 2007. “Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi Terhadap Umur Simpan Buah Tomat (*lycopersicum esculentum mill*)”. Prosiding PPI-PDIPTN Pustek Akselerator dan Proses Bahan-BATAN Yogyakarta.
- Rahman S. 2019. *Effect of Avocades to LDL Cholesterol as a preventive risk of atherosclerosis*. *Int J Multidiscip Curr Res*, 7(1), 4-7.
- Raswen Efendi, Reinhard Situmorang, Rahmayuni. 2023. “Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan *Edible Coating* dan Aplikasinya Pada Buah Alpukat”. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol.17(1).

- Rgmaisyah, 2009. "Tabir Surya (Sunscreen and Sunblock). [http://TABIR SURYA \(Sunscreen and Sunblock\) « Rgm_aisyah's Blog.htm](http://TABIR SURYA (Sunscreen and Sunblock) « Rgm_aisyah's Blog.htm).
- Rival Ferdiansyah, Marline Abdassah, Achmad Zainuddin, Revika Rachmaniar, Anis Yohana Chaerunisaa. 2017. Pengaruh Jenis Pelarut Alkali dan pH terhadap Sifat Fisik Padatan Karagenan Dari *Eucheuma Cottonii*. MDPI. 397.
- Rizal Fadli. k2022. Ini Manfaat Buah Alpukat untuk Kesehatan. <https://www.halodoc.com/artikel/ini-manfaat-buahalpukat-untuk-kesehatan>, diakses pada 15 Agustus 2022.
- Roswiem, A. P. 2015. "*Buku Saku Produk Halal Makanan dan Minuman*". Jakarta: Republika.
- Rukhana, Ilham Siti. (2017) Pengaruh lama pencelupan dan penambahan bahan pengawet alami dalam pembuatan *Edible Coating* berbahan dasar Pati Kulit Singkong terhadap kualitas pasca panen Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). Tesis Sarjana, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Sari D, Atmaka W, Muhammad D. 2013. "Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka dengan Berbagai Variasi Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan". *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol. 2 (2) Universitas Sebelas Maret Solo.
- Singh, R. 2013. "Respiratory Behavior of Turning Stage Mature Tomato Under Closed System at Different Temperature". *Journal Food Science Technology*.5(2): 78-84.
- Siti Aisyah, dan Rafael Remit Winardi. 2023. "Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit Sebagai Edible Coating Buah Jeruk Medan (*Citrus sinensis L.*)". Institut Teknologi Sawit Indonesia, Medan.
- S O N Yudiastuti, R Wijaya, T Budiati. 2021. "*The Effect of Ozonational Time and Contact Time of Edamame Washing on Color Changes Using The Continuous Type Ozone Washing Method*". *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 627012066. doi:10.1088/1755- 1315/672/1/012066.
- Souvica, R.T., 2013. "Formulasi Sediaan Emulsi Tipe M/A Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa L.*) Dengan Emulgator Kombinasi Span 80 Dan Tween 80". 6–32.
- Su, T. C. et al. 2021 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1–17. doi: 10.3390/foods10040836.
- Suter IK. 1988. "Telaah Sifat Buah Salak di Bali Sebagai Dasar Pembinaan Mutu

- Hasil (disertasi)". Bogor: Program Pasca Sarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Strano, M.C.; Altieri, G.; Allegra, M.; Di Renzo, G.C.; Paterna, G.; Matera, A.; Genovese, F. 2022. "Postharvest Technologies of Fresh Citrus Fruit: Advances and Recent Developments for the Loss Reduction during Handling and Storage". *Horticulturae*. 8, 612. <https://doi.org/10.3390/horticulturae8070612>.
- Su, Tsung-Chen, Meei-Ju Yang, Hsuan-Han Huang, Chih-Chun Kuo, and Liang-Yü Chen. 2021. "Using Sensory Wheels to Characterize Consumers' Perception." 1–17.
- Tadeo, F.R., Cercos, M., Colmenero-Flores, J.M., Iglesias, J.D., Naranjo, M.A., Rios, G., Carrera, E., Ruiz-Rivero, O., Lliso, I., Morillon, R., Ollitrault, P., Talon, M., 2008. "Molecular physiology of development and quality of citrus". *Adv. Bot. Res.* 47, 147-223.
- Tambunan, K., Ansharullah, R.H. dan Faradilla, F. 2020. "Aplikasi Edible Coating Dari Karagenan Dengan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Perubahan Mutu Pisang Muli (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan". *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 5(3): 2898-2910.
- Tarwendah, I. P., Teknologi, J., Pertanian, H., Universitas, F., Malang, B., Veteran, J., & Korespondensi, P. 2017. "*Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness In Food Product : A Review*". (Vol. 5, Issue 2).
- Torri, L., N. Shinelli, and S. Limbo. 2010. "Shelf life evaluation of fresh-cut pineapple by using electronic nose". *Life J. Postharvest Biol. Technol.* (56):239245.
- Utama, S. I. M., & Rina, P. I. A. 2009. "Stres Produk Pascapanen Holtikultura". Universitas Udayana. PPBT-UNUD.
- Valero, D., H.M. Díaz-Mula, P.J. Zapata, F. Guillén, D. Martínez-Romero, S. Castillo, and M. Serrano. 2013. *Effects of alginate edible coating on preserving fruit quality in four plum cultivars during postharvest storage. Postharvest Biology and Technology* 77: 1–6.
- Wahyuni, Sri Y., Syamsuddin, and Taufan Hidayat. 2022. "Pengaruh Tingkat Kekerasan Buah Terhadap Viabilitas Dan Vigor Benih Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Effect of Fruit Hardness Level on Viability and Vigor of Avocado Seed (*Persea Americana* Mill.)". *Jurnal Agrista* 26(3):103–9.
- Wijayanti, Yulina. Dan Elliya, R. 2014. "Pengaruh Pemberian Jus Alpukat (*Persea americana* Mill.) Terhadap Penurunan Kolestrol Tikus Putih Jantan (*Rattus novergicus*) Galur Wistar Kota Bandar Lampung". *Jurnal Kesehatan Holistik*.8(3):147-152.

Wike Rahfani, Vonny Setiaries Johan, Noviar Harun, dan Yossie Kharisma Dewi. 2022. "Aplikasi Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Jeruk Lemon Lokal (Montaji Agrihorti)". Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Riau, Pekanbaru.

Yandri Iskandar Pah, Sutrisno Suro Mardjan, Emmy Darmawati. 2020. Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. Vol. 8 No. 3 105-112.