

DAFTAR PUSTAKA

- Abu-Kpawoh, J. C., Xi, Y.F., Zhang, Y. Z., and Jin, Y.F. 2002. *Polyamine Accumulation Following Hot-Water Dips Influences Chilling Injury and Decay in "Friar" Plum Fruit*. *Journal of Food Science*, 67 : 2649 - 2653.
- Adista, O. 2017. *Studi Kosentrasi Edible Coating Kolang-Kaling (Arenga pinnata) pada Penyimpanan Buah Stroberi (Fragaria chiloensis L.)*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Aji, R. M. 2014. *Uji Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Daging Lidah Buaya (Aloe vera) Menggunakan Metode DPPH (1,1-Diphenyl-2Picrylhydrazyl)*. Skripsi. Jakarta : Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ali, J., Pandey, S., Singh, V., and Joshi, P. 2016. *Effect of Coating of Aloe Vera Gelon Shelf Life of Grapes*. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 4 (1) : 58 - 68.
- Aloke, C., Nwachukwu, N., Idenyi, J. N., Ugwuja E. I., Nwachi, E. U., Edeogu, C. O., and Ogah, O. 2010. *Hypoglycaemic and Hypolipidaemic Effects of Feed Formulated with Ceiba pentandra leaves in Alloxan Induceddiabetic Rats*. *Australian Journal of Basic and Applied Sciences*, 4 (9) : 4473 - 4477.
- Aminudin, dan Nawangwulan. 2014. *Pengaruh Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe vera Linne) Terhadap Mutu dan Umur Simpan Mentimun*. *Jurnal Ekologia*, 14 (1) : 1 - 14.
- Arifin, H. R., Setiasih, I. S., dan Hamdani, J. S. 2016. *Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (Aloe vera)*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5 (1) : 6 - 9.
- Asmaini, D. 2014. *Pengaruh Kombinasi Ekstrak Daun Randu (Cieba petandra) dan Daun Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Terhadap Pertumbuhan Rambut Kelinci Jantan dan Analisis Penerapan Metode Eksperimen pada Materi*

Bioteknologi Kelas IX Mts. N. 1 (Model) Palembang. Skripsi. Palembang : Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Institut Agama Islam Negeri Raden Fatah.

Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Sayuran*.
<https://www.bps.go.id/indicator/55/61/1/produksi-tanaman-sayuran.html>.
Diakses pada tanggal 15 November 2021 pukul 09.30 WIB.

Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan* (SNI 7388 : 2009). Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional. 2013. *Mentimun* (SNI 7784:2013). Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.

Bujianova, L. 2017. *Studi Kosentrasi Edible Coating Dari Kolangkaling (Arenga pinnata) Untuk Penyimpanan Buah Pepaya (Carica Papaya L.) Terolah Minimal*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Cornelia, M. dan Tandoko, R. 2017. *Pemanfaatan Pati Biji Durian (Durio zibethinus L.) Sebagai Edible Coating Dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (Vitis vinifera L.)*. Jurnal Sains dan Teknologi, 1 (1) : 51-67.

Darsana L., Wartoyo, dan Wahyuni, T. 2003. *Pengaruh saat Penen dan Suhu Penyimpanan Terhadap Umur Simpan dan Kualitas Mentimun Jepang (Cucumis sativus L.)*. Jurnal Agrosains, 5 (1) : 5-10.

Despita, L. 2020. *Studi Penggunaan Ozon untuk Mengurangi Chilling Injury pada Mentimun (Cucumis sativus L.)*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Donhowe, I. G. dan Fennema, O. 1994. *Edible Films and Coating Characteristics, Formation, Definition, and Testing Methods*. London. Academic Press Inc.

- Eveline, Siregar, T. M., dan Sanny. 2014. *Studi Aktivitas Antioksidan pada Tomat (Lycopersiconesculentum) Konvensional dan Organik Selama Penyimpanan*. Hal 22-28. Prosiding SNST ke-5. Universitas Wahid Hasyim Semarang.
- Farnsworth, N. R. 1996. *Biological and Phytochemical Screening of Plants*. Journal of Pharmaceutical Sciences, 55 (3) : 225-276.
- Furnawanthi, I. 2002. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Hanifah, Anas, N., Maulidiyah, R. D., Rahmah, dan F., Fauzi, A. 2018. *Potensi Ekstrak Daun Randu (Ceiba Petandra) Sebagai Edible Coating pada Suku Solanaceae (Capsicum Anum Dan Solanum Lycopersicum)*. Hal 129-136. Prosiding Seminar Nasional IV. ISBN: 978-602-5699-43-6. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Kader, A. A. 2013. *Postharvest biology and technology*. An overview. In "Postharvest technology of horticultural crops" (ed. by Kader, A. A.) Ed. 3. Univ. California, Div. Agric. Nat. Resour. Oakland, CA. 9–47.
- Kementrian Pertanian. 2017. Basis Data Konsumsi Pangan. https://aplikasi2.pertanian.go.id/konsumsi2017/konsumsi/laporan_susenas. Diakses pada tanggal 16 Desember 2021 pukul 14.11 WIB.
- Khotimah, H; Agustina, R; dan Ardana, M. 2018. *Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Miana (Coleus atropurpreus L. Benth)*. Hal 1-7. Prosiding ke-8 Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. ISSN: 2614-4778. Universitas Mulawarman. 2018.
- Kismaryanti, A. 2007. *Aplikasi Gel Lidah Buaya (Aloe vera, L.) pada Pengawetan Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)* Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Kusumanto, R. D., Tompunu, A. N., dan Pambudi, W. S. 2011. *Klasifikasi Warna Menggunakan Pengolahan Model Warna HVS*. Jurnal Ilmiah Elektro, 2 (2) : 83-87.
- Leon, K., Mery, D., Perdrecci, F., and Leo, J. 2006. *Colour Measurement in L* a* b* Unit from RGB Digital Images*. Journal Food Research International, 39 : 1084-1091.
- Magaria, R. A. 2011. *Pengurangan Gejala Chiling Injury Buah Belimbing (Averrhos carambola L.) dengan Perlakuan Aloevera Coating*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mahfudin, Prabawa, S., dan Sugianti, C. 2016. *Kajian Ekstrak Daun Randu (Ceiba pentandra L.) sebagai Bahan Edible Coating Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknotan, 10 (1) : 16-23.
- Marchaban, Soegihardjo, C. J., dan Kumarawati, F. E. 2012. *Uji Aktivitas Sari Randu (Ceiba pentandra Gaertn.) sebagai Penumbuh Rambut*. Laporan Penelitian. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.
- Mardiana, K. 2008. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola L.)*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Ninulia, P. P. 2016. *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Randu (Ceiba Pentandra L.) Terhadap Methicillin Resistant Staphylococcus aureus (MRSA)*. Skripsi. Yogyakarta : Fakultas Teknologi Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Oktaviana, N. 2019. *Kajian Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Semangka (Citrullus vulgaris S.) Terolah Minimal*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Pah, Y. I., Mardjan, S. S., Darmawati, E. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 8 (3) : 105-112.
- Putri, S. 2021. *Formulasi dan Uji Stabilitas Bedak Tabur Ekstrak Etanol Daun Kapuk Randu (Ceiba petandra (L.) Gaertn.)*. Tugas Akhir. Tegal : Program Studi Diploma III Farmasi. Politeknik Harahap Bersama.
- Pratiwi, R. H. 2014. *Potensi Kapuk Randu (Ceiba pentandra gaertn.) dalam Penyediaan Obat Herbal*. E-Journal Widya Kesehatan Dan Lingkungan, 1(1) : 53–60.
- Purwanto, Y. A., Oshita, S., Makino, Y., dan Kawagoe, Y. 2012. *Indikasi kerusakan Dingin pada Mentimun Jepang (Cucumis sativus L.) Berdasarkan Perubahan Ion Leakage dan pH*. Jurnal Keteknikan Pertanian, 26 (1) : 33-37.
- Rahmawati, D. P. 2017. *Pengaruh Waktu dan Suhu Penyimpanan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Sembung (Blumea balsamifera L.)*. Skripsi. Jakarta : Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Rukmana, R. 1994. *Budidaya Mentimun*. Yogyakarta : Kanisius.
- Rochman, Agung. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Roiyana, M., Izzati, M., dan Prihastanti, E. 2012. *Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah*. Buletin Anatomi dan Fisiologi, XX (2) : 40-50.
- Sari, P.R.P. 2016. *Pengaruh Kombinasi Edible Coating dan Penyimpanan Dingin Terhadap Mutu Dan Daya Simpan Mentimun (Cucumis sativus L.)*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Sari, A.Y. 2018. *Studi Edible Coating Berbasis Pati Talas dengan Penambahan Antimikroba Minyak Atsiri Kayu Manis terhadap Mutu Buah Pepaya (Carica papaya L.)*. Skripsi. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Santoso, B. B. 2005. *Pascapanen Hortikultura*. Mataram : UNRAM Press.
- Serliana, A., Efendi, R., dan Johan, V. S. 2020. *Aplikasi Edible Coating Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Daun Randu untuk Meningkatkan Daya Simpan Cabai Merah*. Jom Faperta, (7) 2 : 1-14.
- Silaban, S. D; Prihastanti, E; dan Saptiningsih, E. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam, Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (Cyphomandra betacea Sent.)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi. XXI (1) : 55-63.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan Dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberty.
- Sudarto, Y. 1997. *Lidah Buaya*. Jogyakarta : Kanisius.
- Syafutri, M. I., Pratama, F., dan Saputra, D. 2006. *Sifat Fisik dan Kimia Buah Mangga (Mangifera indica L.) Selama Penyimpanan dengan Berbagai Metode Pengemasan*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 17(1):124-134.
- Widaningrum, Miskiyah dan Winarti, C. 2015. *Edible Coating Based on Sago Starch With Antimicrobe Addition of Lemongrass Oil on Red Bell Pepper*. Journal of Agritech, 35(1): 53–60.
- Widyastuti, N. dan Aminudin. 2013. *Pengembangan Edible Coating Ekstrak Daun Randu dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Mentimun*. Journal of Biology & Biology Education, 5 (2) : 107-113.

Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 31(3): 85-93.

Zafika, Y., Mukarlina, dan Linda, R. 2015. *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (Aloe chinensisL.) yang Diaplikasikan dengan Gliserin sebagai Bahan Pelapis Buah Pisang Barangan (Musa acuminataL.)*. Jurnal Protobiont, 4 (1): 136-142.