

## DAFTAR PUSTAKA

- Agnita, K, I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria sp*) selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Aini, S. N., Kusmiadi R., dan Napsiah. 2019. Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense*) selama Penyimpanan. Jurnal Bioindustri, 1(2): 186-202
- Akilie. M, S. 2020. Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California. Jurnal Agriteknologi, 3(1): 35-41
- Arisma, 2017. Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). [Skripsi]. Makasar: Fakultas Sains dan Teknologi. Uin Alauddin.
- Badan Pusat Statistik. 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. <https://www.bps.go.id/https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah-buahan.html>, diakses pada 15 April 2022 pukul 15.32.
- Bappenas. 2000. Alpukat/Alpukado (*Persea americana* Mill). Budidaya Pertanian, Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi: 1–18.
- BPPT. 2005. Alpukat (*Persea americana* Mill.): 13-14. <http://www.ristek.go.id>
- Chotimah, A. Q. 2008 . Perlakuan Uap Panas (*Vapor Heat Treatment*) dan Pelilinan untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura. Fakultas Pertanian. IPB.
- Dorantes, L., L, Parada & A, Ortiz. 2004. Avocado Post-harvest Operations. Italy: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Gennadios, A. dan C.L. Weller. 1990. Edible Film and Coatings From Wheat and Corn Protein. Food Technology, 47(10): 63-69.
- Hanik, U. FH. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* L.) pada Aplikasi *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri

Maulana Malik Ibrahim.

- Hawa, L, C., L, P, Wigati & D, W, Indriani. 2020. Analisa Fisik dan Kandungan Nutrisi Tepung Talas (*Colocasia esculenta* L.) pada Suhu Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 14(1): 36-44.
- Ifmalinda & R, W, Windasari., 2018. Kajian Jenis Media Simpan terhadap Mutu Pisang Cavendish (*Musa parasidiaca Cavendis*). *Rona Teknik Pertanian*, 11(2): 1-14.
- Jimenez, D. A. S., L, N, P, Salazar., S, A, M, Sánchez., J, L, H, Concha & H, S, V, Castillo. 2015. Coating Effect of Modified Cassava Starch in Hass Avocado. *Produccion Limpia*, 10(2): 31-37.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Kassim, A, & T, S, Workneh. 2020. Influence of Postharvest Treatments and Storage Conditions on the Quality of Hass Avocados. *Hellyon*: 1-9.
- Kassim, A., T, S, Workoneh & C, N, Benzuidenhout. 2013. A Review on Postharvest Handling of Avocado Fruit. *African Journal of Agriculture Research*. 8 (21): 3385-2402.
- Kocira, A., K, Kozłowicz., K, Panasiewicz., M, Staniak., E, Szpunar-Krok & P, Hortyńska. 2021. Polysaccharides as Edible Films and Coatings: Characteristics and Influence on Fruit and Vegetable Quality a Review. In *Agronomy*, 11(5): 12-17.
- 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.
- Kusniati, D. 2011. Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Parsea americana* Mill) dan Sebaran Suhu dalam Kemasan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Laily, N. 2013. Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa* Var. Rosa Linda). [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi.

Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Lathifa, H. 2013 Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.). [Skripsi]. Malang: Jurusan Biologi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Leksikowati, S. 2013. Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (*Persea amricana* Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Univeritas Sebelas Maret.
- Li, X., X. Zhu, H. Wang, X. Lin, H. Lin, W. C. 2018. Postharvest Application of Wax Controls Pineapple Fruit Ripening and Improves Fruit Quality. *Postharvest Biol and Tech*, 136: 99–110.
- 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.
- Marlina, L. Purwanto, Y. A dan Ahmad, U. 2014. Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Tenik Pertanian*, 2(1): 65-72.
- Mendez, M, A, A., E, S, M, Martinez., S, A, Thomas., A, C, Orea & M, R, J, Fonseca. 2008. Physicochemical Properties and their Application in Extending the Post-Harvest Shelf Life of Avocado (*Persea americana*). *Jurnal of the Science of Food and Agriculture*. 88: 185-193.
- Misni. 2017. Pengaruh *Edible Coating* Berbahan Pati Talas dan Kitosan terhadap Kualitas Kerupuk Basah Khas Kapuas Hulu selama Penyimpanan. *JKK*, 7(1): 10-19.
- Novita, D. D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas “Kristal” selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(1): 49–56.
- Pah, I, Y., S, S, Mardjan., dan E, Darmawati. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8 (3): 105-112.
- Pangesti, A. D., A, Rahim & G, S. Hutomo. 2014. Karakteristik Fisik , Mekanik dan

- Sensoris *Edible Film* dari Pati Talas Pada Berbagai Konsentrasi Asam Palmitat. *Jurnal Agrotekbis*, 2(6): 604–610.
- Prabowo, A. M., I, Gunadnya & I, N, Sucipta. 2019. Pengaruh Konsentrasi *Ethephon* dan Masa Simpan pada Proses *Degreening* Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour var. *microcarpa*). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 8(1): 55.
- Purhita, E. J. 2021. *Nirmanana Pengantar Ilmu Warna*. Semarang: Yayasan Prima Agus Teknik.
- Rahmawati. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta* L. Schott) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 348–351.
- Richana, N. 2012. *Araceae & Dioscorea* Manfaat Umbi-Umbian Indonesia. Bandung: Nuansa.
- Ringo, P.D.S, Indriyani, AR. H.N. 2021. Aplikasi Pati Jagung sebagai *Edible Coating* untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo (*Archas zapota* L.) selama Penyimpanan. *Jurnal Fakultas Pertanian*, 1(1): 1-10.
- Risyad, A., R, L, Permadani & S, Mz. 2016. Ekstraksi minyak dari biji alpukat (*Persea americana* Mill) menggunakan pelarut n-heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1): 34–39.
- Sadwiyanti, L., D, Sudorso & T, Budiyanti. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- 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
- Sari, M dan F, G, Manik. 2018. Pengaruh Campuran Pati Jagung dan Gliserol sebagai *Edible Coating* Sifat Fisik dan Kimia Alpukat (*Persea gratissima gaertn*) selama Penyimpanan. *Jurnal Agroteknosains*, 2(1): 140-149.
- Sembara, E. L., Y & R, A, Salihat. 2021. Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas dengan Penambahan Gliserol sebagai *Plasticizer* pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Journal of Sciencetech Research and Development*, 3(2): 134-145.

- Sinaga, R. F., G, M, Ginting., M, H, S, Ginting & R, Hasibuan. 2014. Pengaruh Penambahan Gliserol terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2): 19–24.
- Sugianti, C., A, Sadat., & Tamrin. 2015. Pengaruh Pemeraman Menggunakan Batu Karbit terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Pisang Ambon. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 3(4): 417-423.
- Suhery, N, W., D. Anggraini., dan N. Endri. 2015. Pembuatan dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* Schoot) Termodifikasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 1(2): 1-7.
- 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
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama : Jakarta
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas. *J. Litbang Pertanian*, 31(3): 85–93.
- Yuke, Z., Mukarlina, & R, Linda. 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.
- Zega, O., A. Baehaki., dan Herpandi. 2017. Pengaruh Ekstrak Apu-apu (*Pistia statiotes*) terhadap Daya Simpan Fillet Ikan Patin (*Pangasius* sp.) yang disimpan pada Suhu Dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1): 69-79.