

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditama, F. Z. 2014. *Pengaruh Penggunaan KMnO<sub>4</sub> Sebagai Bahan Penyerap Etilen Selama Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill).* [Skripsi]. Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Agustania, D. L. 2019. *Pengaruh Perbandingan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) dengan Kulit Buah Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Mix Fruit Leather.* [Tugas Akhir]. Bandung : Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Ahmad, U., Darmawati, E., dan Refilia, N. R. 2014. *Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting dalam Penyimpanan Dingin.* Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI), 19(2) : 104–110.
- Aini, S., Kusmiadi, R., dan Napsiah. 2019. *Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. dan L.M. Perry) Selama Penyimpanan.* Jurnal Bioindustri, 01(02) : 186–202.
- Alfatahillah, Fadhil, R., dan Ratna. 2021. *Karakteristik Edible Film dengan Konsentrasi Gliserol sebagai Plasticizer Berbasis Pati Umbi Talas.* Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 6(1) :44–52.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., dan Oktaningrum, G. N. 2015. *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya.* Jawa Tengah : Kementerian Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Anggraini, S. 2023. *Kajian Edible Coating Berbasis Pati Talas Terhadap MUTU Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) Varietas Mega Panningahan.* [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Ansar, Sukmawaty, Putra, G. M. D., dan Najat, N. H. 2020. *Aplikasi Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Pada Daging Buah Nangka.* Jurnal Agritechno, 13(2) : 77–83.
- 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.
- Badan Karantina Pertanian. 2015. *Pedoman Sertifikasi Fitosanitari Buah Alpukat Indonesia.* Jakarta : Pusat Karantina Tumbuhan dan Keamanan Hayati Nabati.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Buah-Buahan.* <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/1/produksi-tanaman-buah->

buah.html [27 Desember 2022].

- Bilbao-Sainz, C., Sinrod, A. J. G., Dao, L., Takeoka, G., Williams, T., Wood, D., Chiou, B.-S., Bridges, D. F., Wu, V. C. H., Lyu, C., Powell-Palm, M. J., Rubinsky, B., and McHugh, T. 2021. *Preservation of Grape Tomato by Isochoric Freezing*. Food Research International, 143(110228) : 1–8.
- Breemer, R., Picauly, P., dan Hasan, N. 2017. *Pengaruh Edible Coating Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (Metroxylon rumphii) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan*. AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, 6(1) : 14–20.
- Darmawati, E., Sutrisno, K., dan Iqwal Tawakal, M. 2018. *Perlakuan Pematangan Buatan pada Pepaya (Carica papaya L.) Varietas IPB 9 untuk Perbaikan Sistem Distribusi*. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 23(2) : 101–111.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Barat. 2014. *Pengembangan Buah-buahan Sumatera Barat*. Padang.
- Efendi, R., Situmorang, R., dan Rahmayuni. 2023. *Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Edible Coating dan Pengaplikasiannya Pada Buah Alpukat*. Jurnal Teknologi Pangan, 17(1) : 107–122.
- Engelen, A., dan Nurhafnita. 2019. *Variasi Binder Pati Sagu dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (Curcuma domestica) Pada Pembuatan Mi Sagu (Metroxylon sagu) Kering*. JTech, 7(2) : 99–110.
- Fitriani, L. K., Ridho, R., dan Ayun, Q. 2020. *Efektivitas Edible Coating dari Whey Protein dan Kitosan Sebagai Bahan Pengemas Organik Pada Buah Ranti (Solanum nigrum L.)*. Jurnal Crystal, 2(1) : 1–8.
- Garnida, Y. 2020. *Edible Coating dan Aplikasinya pada Produk Pangan*. Bandung : Manggu Makmur Tanjung Lestari.
- Hakim, S., Akmal, A., dan Baihaqi. 2023. *Analisis Perbandingan Percepatan Kematangan Buah Alpukat (Persea americana Mill) dalam Kondisi Penyimpanan yang Berbeda*. Jurnal Sains Pertanian, 7(2) : 69–73.
- Handayani, M. N., Karlina, S., Sugiarti, Y., and Cakrawati, D. 2018. *Application of Edible Coating from Cassava Peel - Bay Leaf on Avocado*. Journal of Physics: Conference Series, 1013 : 1–8.
- Hanik, U. 2019. *Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Talas (Colocasia esculenta) pada Aplikasi Edible Coating dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.)*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Husna, U. M. 2022. *Pengaruh Lama Pencelupan Alpukat Mentega (Persea americana Mill) pada Edible Coating Pati Kulit Singkong terhadap Kualitas Selama Masa Simpan*. [Skripsi]. Bandar Lampung : Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Ifmalinda, dan Windasari, R. W. 2018. *Kajian Jenis Media Simpan terhadap Mutu Pisang Cavendish (Musa parasidiaca 'Cavendish')*. Rona Teknik Pertanian, 11(2) : 1–14
- Jimenez, D. A. S., Salazar, L. N. P., Sanchez, S. A. M., Concha, J. L. H., and Castillo, H. S. V. 2015. *Coating Effect of Modified Cassava Starch in Hass Avocado*. Production Limpia, 10(2) : 31–37.
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Kinasih, T. H., Sumarni, W., dan Susatyo, E. B. 2019. *Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau dan Plasticizer Gliserol sebagai Edible Coating Buah Jambu Biji Merah*. Jurnal MIPA, 42(1) : 7–15.
- Kohar, T. A., Yusmarini, dan Ayu, D. F. 2018. *Aplikasi Edible Coating Lidah Buaya (Aloe vera L.) dengan Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.)*. SAGU, 17(1) : 29–39.
- Kumalasari, R., Ekafitri, R., dan Desnilasari, D. 2015. *Pengaruh Bahan Penstabil dan Perbandingan Bubur Buah terhadap Mutu Sari Buah Campuran Pepaya-Nanas*. Jurnal Hortikultura, 25(3) : 266–276.
- Kurniawan, R. F. 2014. *Khasiat Dahsyat Alpukat: Mengobati dan Mencegah Semua Penyakit*. Jakarta : Lembar Langit Indonesia.
- Kusuma, D. H., dan Prastowo, I. 2018. *Pengaruh Edible Coating Pati Singkong untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (Fragaria vesca L.)*. Hal 326-331. Prosiding Seminar Nasional VI Hayati. Universitas Ahmad Dahlan.
- Maflahah, I. 2015. *Aplikasi Pati Jagung Sebagai Edible Coating Untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo*. Hal 272-275. Prosiding Seminar Nasional FKPTPI 2015. Universitas Lambung Mangkurat.
- 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.
- Mardawati, E., Harahap, B. M., Andoyo, R., Wulandari, N., dan Rahmah, D. M. 2019. *Karakterisasi Produk dan Pemodelan Kinetika Enzimatik Alfa-Amilase pada Produksi Sirup Glukosa dari Pati Jagung (Zea mays)*. Jurnal

Industri Pertanian, 1(1) : 11–20.

- Marlinda, Ramli, dan Nadir, M. 2017. *Pengaruh Penambahan Starter Aspergillus Niger Terhadap Konsentrasi Asam Itakonat dengan Substrat Gliserol dan Molase*. Hal 1-10. Seminar Nasional Sains Dan Teknologi Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Muharmoko, S. 2021. *Karakteristik dan Produksi Buah Alpukat di Kabupaten Solok*. <http://cybex.pertanian.go.id/mobile/artikel/98920/Karakteristik-dan-Produksi-Buah-Alpukat-di-Kabupaten-Solok/> [18 Juli 2023].
- Natasha, A., dan Herawati, M. M. 2023. *Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Plastik Vakum Terhadap Umur Simpan Buah Potong Jambu Kristal (Psidium guajava L.)*, 2(3) : 121–128.
- Nisa, D., dan Putri, W. D. R. 2014. *Pemanfaatan Selulosa dari Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3) : 34–42.
- Nisah, K. 2017. *Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol*. *Jurnal Biotik*, 5(2) : 106–113.
- Nisah, K., dan Barat, Y. M. 2019. *Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (Persea americana Mill ) Selama Penyimpanan*. *AMINA*, 1(1) : 11–17.
- Nuryana, R. 2016. *Pemanfaatan Selulosa dari Eceng Gondok sebagai Bahan Baku pembuatan CMC (CarboxyMethyl Cellulose) dengan Media Reaksi Campuran Larutan Metanol - Propanol*. [Laporan Akhir]. Palembang : Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Oriani, V. B., Molina, G., Chiumarelli, M., Pastore, G. M., and Hubinger, M. D. 2014. *Properties of Cassava Starch-Based Edible Coating Containing Essential Oils*. *Journal of Food Science*, 79(2) : 189–194.
- Pade, S. W. 2019. *Edible Coating Pati Singkong (Manihot utilissima Pohl) Terhadap Mutu Nanas Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. *Jurnal Agercolere*, 1(1) : 13–18
- Pah, Y. I., Mardjan, S. S., dan Darmawati, E. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3) : 105–112.
- Pangestika, H. U. 2016. *Pengaruh Konsentrasi CMC dan Jumlah Pencelupan pada Edible Coating Lidah Buaya (Aloe Vera) Terhadap karakteristik Fisik Jambu Biji Merah (Psidium guajava)*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.

- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.) Selama Penyimpanan*. AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1) : 16–20.
- Rahfani, W., Johan, V. S., Harun, N., dan Dewi, Y. K. 2022. *Aplikasi Kitosan Sebagai Edible Coating pada Jeruk Lemon Lokal (Montaji agrihorti)*. Jurnal Litbang Industri, 12(2) : 157–161.
- Ramlah, S., dan Lullung, A. 2018. *Karakteristik dan Citarasa Cokelat Putih dari Lemak Kakao Non Deodorisasi dan Deodorisasi*. Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 13(2) : 117–128.
- Ringo, D. P. S., Indriyani, dan Hasnah, N. 2021. *Aplikasi Pati Jagung sebagai Edible Coating untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo (Achras zapota L.) Selama Penyimpanan*. [Skripsi]. Jambi : Fakultas Pertanian. Universitas Jambi.
- Robi, R. A. 2023. *Pengaruh Edible Coating Glukomanan dan Aloe Vera Terhadap Mutu Buah Apel Potong Manalagi Selama Penyimpanan dengan Suhu yang Berbeda*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Pertanian Peternakan. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Rosida, D. F. 2021. *Pati Termodifikasi dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan*. Surabaya, CV. Putra Media Nusantara.
- Rukhana, I. S. 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.)*. [Skripsi]. Malang : Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Sadwiyanti, L., Sudarso, D., dan Budiyanti, T. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok : Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Santoso. 2006. *Teknologi Pengawetan Bahan Segar*. Malang : Fakultas Pertanian. UWIGA.
- Saraswati, A. D., dan Ningtyas, R. 2021. *Kemasan Pintar Berbasis Ekstrak Ubi Ungu Sebagai Indikator Kesegaran Fillet Ikan Patin Pada Suhu Chiller*. Sagu Journal, 20(2) : 40–48.
- Sari, M., dan Manik, F. G. 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.
- Sari, P. R., Tamrin, Rahmawati, W., dan Rosadi, B. 2022. *Pembuatan Tepung Bengkuang sebagai Bahan Baku Makanan*. Jurnal Agricultural Biosystem

Engineering, 1(2) : 226–233.

- Setijawaty, E., Suseno, T. I. P., dan Andriani, T. 2019. *Kajian Proporsi Daging Sapi dan Wortel (Daucus carota L.) Terhadap Karakteristik Tekstur, Warna dan Sensoris Dendeng Giling Oven*. Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi, 18(2) : 112–118.
- Setyarini, S. U. 2017. *Pengaruh Penggunaan Tiga Jenis Jagung pada Pembuatan Selai Jagung (Zea mays) terhadap Kualitas Sensoris Produk Selai*. [Skripsi]. Jakarta : Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Sigiro, O. N., Elysapitri, dan Habibah, N. 2022. *Edible Coating Limbah Kulit Pisang untuk Perpanjang Umur Simpan Buah Tomat*. AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian Terakreditasi RISTEKDIKTI Peringkat SINTA 3, 11(2) : 54–60
- Siregar, A. Z. 2014. *Alpukat : Salad Buah Penarik Selera*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Hal 1-16.
- Solikhah, L. K. M., dan Erlangga, D. 2018. *Degradasi Pati Singkong menjadi Gula Pereduksi melalui Proses Sonikasi dan Hidrotermal*. [Laporan Skripsi]. Surabaya : Fakultas Teknologi Industri. Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Subhan, M., Sari, S. P., dan Ratna. 2019. *Pengaruh Jenis Bahan Pengisi Kemasan Terhadap Mutu Fisik Pada Saat Transportasi Buah Alpukat (Persea americana Mill)*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 4(4) : 372–381.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Den Pasar : Udayana University Press.
- Sumanti, W., Kusmiadi, R., dan Apriyadi, R. 2020. *Aplikasi Edible Coating Tepung Tapioka dengan Oleoresin Daun Kemangi untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jambu Air Cincalo (Syzygium samarangense [Blume] Merrill & L.M. Perry)*. AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian, 4(1) : 70–78.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., dan Natsir, M. 2017. *Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(2) : 1–4.
- Taufiq, F. M. 2019. *Pembuatan dan Pengujian Kemasan Buah Alpukat Menggunakan Serbuk Gergaji Kayu*. [Skripsi]. Bandar Lampung : Fakultas Pertanian. Universitas Lampung
- Tim Karya Tani Mandiri. 2019. *Rahasia Sukses Bertanam Alpukat*. Bandung : Nuansa Aulia.

- Valero, D., Díaz-Mula, H. M., Zapata, P. J., Guillén, F., Martínez-Romero, D., Castillo, S., and Serrano, M. 2013. *Effects of Alginate Edible Coating on Preserving Fruit Quality in Four Plum Cultivars During Postharvest Storage*. *Postharvest Biology and Technology*, 77 : 1–6.
- Wardana, R. D. A., Joni, K., Wibisono, K. A., dan Ulum, M. 2021. *Implementasi Sistem Kontrol pada Robot Penjaga Gawang Berbasis Odometry dan PID*. *Alinier Jurnal*, 2(1) : 15–26.
- Warsidah, Sofiana, M. S. J., Apriansyah, Hartanti, L., Lestari, D., Safitri, I., and Helena, S. 2022. *Proximate and Macro Minerals Content of Gastropods in the Waters of Teluk Cina Lemukutan Island West Kalimantan*. *Jurnal Biologi Tropis*, 22(4) : 1210–1215
- Widaningrum, Miskiyah, dan Winarti, C. 2015. *Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Vitamin C*. *Agritech*, 35(1) : 53–60.
- Widyaningrum, K., Sya'di, Y. K., dan Hersoelistyorini, W. 2022. *Total Bakteri, Kadar Air, dan Sifat Sensoris Fish Cake Ikan Lele dengan Edible Coating Berbahan Gel Aloe Vera Berdasarkan Lama Penyimpanan*. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2) : 67–79
- Wiratara, P. R. W. 2019. *Edible Coating Pati Jagung dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis untuk Anti Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang Cherry*. Hal 1-6. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*. Universitas Islam Majapahit.
- Yuliana. 2021. *Pembuatan Indikator Kesegaran Buah Alpukat (Persea americana Mill) dengan Memanfaatkan Ekstrak Kulit Buah Naga (Hylocereus polyrhizus) Sebagai Elemen Smart Packaging*. [Skripsi]. Makassar : Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.