

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. Z., Guan, L. C., Lim, K. C. and Karim, A. A. (2004). *The applications of computer vision system and tomographic radar imaging for assessing physical properties of food*. *Journal of Food Engineering*, 61(1): 125–135.
- Ahza, A. B. (2009). Pengaruh *Edible Coating* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas* L.) terhadap Perubahan Warna Apel Potong Segar (*Fresh-Cut Apple*). [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Aisyah, D. A., Novita, Dwi Dian, dan Tamrin. (2022). Pengaruh *Coating* Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata* L.) dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Fisik Tomat (*Solanum lycopersicum* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(3): 392–400.
- Akilie, M. S. (2020). Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Agritechnology*, 3(1): 35–41.
- Al-Hassan, A. A., and Norziah, M. H. (2012). *Starch-gelatin edible films: Water vapor permeability and mechanical properties as affected by plasticizers*. *Food Hydrocolloids*, 26(1): 108–117.
- Andriani, E. S., Hintono, A. dan Nurwanto. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 176–182.
- Angraeni, R., Tamrin, Asmara, S. dan Warji. (2023). Pengaruh *Coating* Lidah Buaya dengan Penambahan Karagenan terhadap Umur Simpan Jambu Kristal Selama Penyimpanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Engineering*, 2(1): 17–29.
- Anker, M., Stading, M., and Hermansson, A.-M. (2000). *Relationship between the microstructure and the mechanical and barrier properties of whey protein films*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 48(9): 3806–3816.
- Annisa, R., Suhaidi, I., dan Limbong, L. N. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pati Ubi Jalar pada Bahan Pelapis *Edibel* terhadap Mutu Buah Salak Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(2): 216–223.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- Arini, Linda, R., dan Mukarlina. (2015). Penggunaan Kalium Permanganat (KMnO₄) Untuk Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L. var. Bangkok). *Jurnal Protobiont*, 4(3): 36–40.
- Arisma. (2017). Pengaruh Penambahan *Plasticizer* Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film pada Pati Talas. [Skripsi]. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Arti, I. M. dan, dan Manurung, A. N. H. (2020). Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*). *Jurnal Pertanian*

Presisi, 2(2): 77–88.

Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. (2020). *Produksi Buah-buah dan Sayuran Tahunan Menurut Jenisnya dan Kabupaten /Kota*. <https://sumbar.bps.go.id/indicator/55/41/1/produksi-buah-buah-dan-sayuran-tahunan-menurut-jenisnya-dan-kabupaten-kota-ton.html>. Diakses pada tanggal 5 april 2023

Badan Standardisasi Nasional. (2009). *Jambu biji (SNI 7418-2009)*. Badan Standardisasi Nasional.

Balitbu Tropika. (2021). *Jambu Biji Piraweh Ampalu*. <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id/index.php/h>.

Bourtoom, T. (2008). Edible films and coatings : characteristics and properties. *International Food Research Journal*, 15(3): 237–248.

Bruno, D. A., Gattuso, A., Ritorto, D., Piscopo, A., and Poiana, M. (2023). *Effect of Edible Coating Enriched with Natural Antioxidant Extract and Bergamot Essential Oil on the Shelf Life of Strawberries*. *Foods*, 12(3): 2–23.

Bulan, S. A., Susanti, L., dan Widyapranata, R. (2014). Formulasi Ekstrak Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) sebagai Lotion Antioksidan. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 11(1): 39–45.

Cahyono B. (2010). *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Yogyakarta: Lily Publisher.

Coniwanti, P., Pertiwi, D. dan Pratiwi, D. M. (2014). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan Vco (*virgin coconut oil*) terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Tepung Aren. *Teknik Kimia*, 20(2): 17–24.

Damat, D., Tain, A., Handjani, H., dan Khasanah, U. (2017). Mikroskopi dan Sifat Organoleptic Kue Kering Fungsional dari Pati Garut (*Maranta arundinaceae* L.) Termodifikasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4): 185–189.

Datundugon, S. P. S., Elly, F. H., dan Kalangi, J. K. J. (2020). Analisis Kelayakan Finansial Usahatani Jambu Biji Kristal (*Psidium guajava* L.) (Studi Kasus : Petani Jambu Biji Kristal di Desa Warisa Kecamatan Talawaan Kabupaten Minahasa Utara). *Agri-Sosioekonomi*, 16(3): 469–478.

Dhyan, C., Sumarlan, S. H., dan Susilo, B. (2014). Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L .). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(1): 79–90.

El-Gioushy, S. F., Abdelkader, M. F. M., Mahmoud, M. H., Ghit, H. M. A. El, Fikry, M., Bahloul, A. M. E., Morsy, A. R., Lo'ay, A. A., Abdelaziz, A. M. R. A., Alhathloul, H. A. S., Hikal, D. M., Abdein, M. A., Hassan, K. H. A., & Gawish, M. S. (2022). *The Effects of a Gum Arabic-Based Edible Coating on Guava Fruit Characteristics during Storage*. *Coatings*, 12(1): 9–16.

- Fairus, S., Hariono., A., Miranthi., D., dan Aprianto, A. (2010). Pengaruh Konsentrasi HCl dan Waktu Hidrolisis terhadap Perolehan Glukosa yang Dihasilkan dari Pati Biji Nangka. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 26 Januari (Yogyakarta), 1–6.
- Fitria, L. (2016). Kajian Pertumbuhan, Produksi dan Kualitas Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Var. Kristal Pada Asal Bibit dan Pemangkasan yang Berbeda. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitriani, L. K., Ridho, R., and Ayun, Q. (2020). Efektivitas *Edible Coating* dari *Whey Protein* dan Kitosan sebagai Bahan Pengemas Organik pada Buah Ranti (*Solanum Nigrum* L.) *Laela*. *Jurnal Crystal : Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 2(1): 1–12.
- Handito, D. (2011). Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Agroteksos*, 21(2–3): 151–157.
- Kalsum, U., Sukma, D., & Susanto, S. (2017). Pengaruh Bahan Kemasan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Pertanian Presisi*, 1(1): 17–27.
- Karuniasari, Dian, D., and Purbasari, D. (2022). *Phisycal Quality Analysis of Red Guava (Psidium guajava L.) Using Edible Coating of Carrageenan and Glycerol*. *Protech Biosystems Journal*, 2(1): 14–27.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat.
- Kohar, T. A., Yusmarini, Y. A., 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.
- Lastriyanto, A., Bintoro, B. I., Hawa, L. C., dan Wibowo, S. A. (2022). Pengawetan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Segar dengan Teknologi *Hypobaric Storage*. *Jurnal Keteknikan Pertanian Dan Biosistem*, 10(1): 55–65.
- Latifah, T. S. (2000). Pengaruh Umur Panen dan Periode Simpan terhadap Kualitas Buah Jeruk Besar (*Citrus grandis* L. *Osbeck*). [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Lawati, S., Aisyah, Yuliani, dan Martunis. (2021). Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) kristal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(3): 128–137.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., and Leo, J. (2006). *Color measurement in L * a * b * units from RGB digital images*. *Journal Food Research International*, 39, 1084–1091.
- Lestari, C. P. (2008). Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) pada Pengawetan Buah Strawberry (*Fragaria* sp.). [Skripsi]. Bogor: Bogor Agricultural University.

- Lin, D., and Zhao, Y. (2007). *Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 6(3): 60–75.
- Masfufatun, Widaningsih, Kumala, N., dan Rahayuningsih, T. (2022). Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan terhadap Vitamin C Dalam Jambu Biji (*Psidium guajava*). *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 2(1): 60–65.
- Megaria, R. A. (2011). Pengurangan Gejala *Chilling Injury* Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dengan Perlakuan *Aloe Vera Coating*. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mendez, M. A. A., Martinez, E. S. M., Tomas, S. A., Orea, Alfredo Cruz, D., and Fonseca, M. R. . (2008). Gelatine–starch films: Physicochemical properties and their application in extending the post-harvest shelf life of avocado (*Persea americana*). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 88(2): 185–193.
- Menezes, Joslin, and Athmaselvi, K. A. (2016). *Polysaccharide based edible coating on sapota fruit. International Agrophysics*, 30(4): 551–557.
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., dan Giovanny, D. L. (2015). Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). *Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Pertanian Dan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*, Malang (Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya), 507–516.
- Naufalin, R., Astuti, Dwi Santi, D., dan Wicaksono, R. (2011). Produksi *coating* antimikroba berbasis lilin alami dan komposit pati dengan senyawa antimikroba ekstrak limbah daun tembakau untuk penanganan Pascapanen buah dan sayuran. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 9(2): 160–172.
- Ningsih, Y., Amananti, W., dan Febriyanti, R. (2015). Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan Terhadap Kadar *Flavonoid* Total Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Jurnal Farmasi*, 5(1): 1–11.
- Oxtaviani, S. (2019). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Kombinasi Pati Biji Nangka dan *Karboksimetilselulosa* yang diperkaya Minyak Esensial Lengkuas terhadap Umur Simpan dan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria X anannassa*). [Skripsi]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Pade, S. W. (2019). *Edible Coating* Pati Singkong (*Manihot utilissima pohl*) terhadap Mutu Nenas 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.
- 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.

Pujimulyani, D. (2009). *Teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Purbasari, D., and Karuniasari, D. (2022). *Physical Quality Analysis of Red Guava (Psidium guajava L.) Using Edible Coating of Carrageenan and Glycerol*. *Protech Biosystems Journal*, 2(1): 14–27.

Ramadani, M., Linda, Riza, dan Mukarlina. (2013). Penggunaan Larutan Kalsium Klorida (CaCl₂) dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya L.*). *Jurnal Protobiont*, 2(3): 161–166.

Refilda, Ngestu, R. H., dan Salim, Emil, dan Y. (2022). Teknik *Edible Coating* dengan Menggunakan Campuran Gel Lidah Buaya dan Ekstrak Daun *Psidium guajava L.* untuk Mempertahankan Sifat Fisikokimia Buah Jambu Biji. *Jurnal Riset Kimia*, 13(2): 163–177.

Rodríguez, M., Osés, J., Ziani, K., and Maté, J. I. (2006). *Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based edible films*. *Food Research International*, 39(8): 840–846.

Rusdi, M., Supratomo, S., dan Waris, A. (2017). Mempelajari *Hydrocooling* terhadap Distribusi Suhu Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava*). *Jurnal Agritechno*, 10(1): 17–25.

Rusli, A., Metusalach, S., dan Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi *Edible Film* dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2): 219–229.

Rusmanto, E., Rahim, A., dan Hutomo, S. (2017). Karakteristik Fisik dan Kimia Buah Tomat Hasil Pelapisan dengan Pati Talas. *Agrotekbis*, 5(5): 531–540.

Sabarisman, I., Suyatma, N. E., Ahmad, Usman, dan, & Taqi, F. M. (2015). Aplikasi Nanocoating Berbasis Pektin dan Nanopartikel ZnO untuk Mempertahankan Kesegaran Salak Pondoh. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1): 50–56.

Santoso, B., Saputra, D., dan Pambayun, R. (2004). Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(3): 239–252.

Saranwong, S., Sornsrivichai, J., and Kawano, S. (2004). *Prediction of ripe-stage eating quality of mango fruit from its harvest quality measured nondestructively by near infrared spectroscopy*. *Postharvest Biology and Technology*, 31(2): 137–145.

Sari, R. N., Novita, D. D., dan Sugianti, C. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai *Edible Coating* terhadap Mutu Buha Stroberi (*Fragaria x ananassa*) selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 305–314.

Sinaga, R. F., Ginting, G. M., Ginting, M. H. S., dan Hasibuan, R. (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.

Sistanto, S., Sulistyowati, E., dan Yuwana, Y. (2017). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr*) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*, 12(1): 9–23.

Sumarna, P., Mulyati, N. S., Juswadi, J., dan Asad, F. Al. (2022). Pengaruh Pemberian Kitosan terhadap Umur Simpan Mangga (*Mangifera indica* L.) Varietas Gedong Gincu. *Agro Wiralodra*, 5(2): 36–41.

Susanto, S., Inkorisa, D., dan Hermansyah, D. (2018). Pelilinan Efektif Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) 'Kristal.' *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 9(1): 19–26.

Sutrisno, E., Efendi, R., dan Johan, V. S. (2019). Aplikasi Edible Coating dari Pati Ubi Jalar Putih pada Buah Jambu Air. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Pertanian*, 6(2): 1–10.

Usni, A., Karo-karo, T., dan Yusraini, E. (2016). Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 4(3): 293–303.

Widodo, S. E., Hidayat, K. F., Zulferiyenni, Z., dan Annisa, S. I. (2017). Pengaruh *Aminoethoxyvinylglycine* (Avg), *Plastic Wrapping* dan Suhu Simpan terhadap Masa Simpan dan Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) 'Mutiara'. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2): 114–122.

Widodo, S. E., Kamal, M., dan Aprianti, D. (2016). Pengaruh *1-Methylcyclopropene* (1-Mcp), Kitosan, dan Suhu Simpan terhadap Masa Simpan dan Mutu Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) 'Crystal.' *Jurnal Agrotek Tropika*, 4(1): 29–35.

Winarti, C. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3): 85–92.

Yulianti, E. L., Hasbullah, R., dan Purwanti, N. (2016). Pengaruh Perlakuan Air Panas terhadap Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(2): 171–178.