

DAFTAR PUSTAKA

- Achipiz, S.; Kastil, A.; Mosquera, S.; Hoyos, J. & Navia, D. 2013. Pengaruh Pelapisan Berbasis Pati pada Pematangan Jambu Biji (*Psidium guajaba*). *Majalah Bioteknologi di Sektor Pertanian dan Agroindustri*, 2: 92-100.
- A. Elizabeth, Baldwin R. H., and Jinhe B. 2011. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Second Edition. New York: CRC Press.
- Afrazak Johansyah, Erma Prihastanti dan Endang Kusdiyantini. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas *Low Density Polyethylene* (LDPE), *High Density Polyethylene* (HDPE) dan *Polipropilen* (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill). [Skripsi]. Semarang : Jurusan Biologi .Fakultas Sains dan Matematika Universitas Diponegoro.
- 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.
- Alsuhendra, Ridawati, & Santoso, A. I. (2011). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. *Prosiding Seminar Nasional FMIPA-UT*.
- Akilie. M, S. 2020. Kombinasi Suhu Rendah dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California. *Jurnal Agriteknologi*, 3(1): 35-41.
- Apandi M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur* . Bandung: Alumni.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Produksi Tanaman Buah- Buahhan 2020*. [Internet]. [Diunduh 2021 Juni 07]. Tersedia pada: <https://www.bps.go.id/>.
- Badan Standardisasi Nasional. SNI3451-2011. *Tepung Tapioka*.
- Balitbu Litbang Tropika. 2017. *Alpukat Tongar, Alpukat Unggul dari Pasaman Barat*. [Internet]. [Diunduh 2022 Juni 03]. Tersedia pada <http://balitbu.litbang.pertanian.go.id>
- Bappenas. 2000 . *Alpukat / Avokad (Persea americana Mill / Persea gratissima Gaerth)*. Jakarta : Budidaya Pertanian, Menegristek Bidang

Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi. 1–18.

- Beikzadeh, S., Khezerlou, A., Jafari, S. M., Pilevar, Z., & Mortazavian, A. M. 2020. *Seed mucilages as the functional ingredients for biodegradable films and edible coatings in the food industry*. *Advances in Colloid and Interface Science*, 280: 102164.
- Bergh, B.O. and E. Lahav. 1996. *Avocados*. eds. J. Janick and J.N. Moore. New York: John Wiley and Son, 1: 113–166.
- Bertuzzi, M.A., Armada, M. dan Gottifredi, J.C. 2007. *Physicochemical characterization of starch based films*. *Journal of Food Engineering*, 82: 17-25.
- Bilbao-Sainz, C., Sinrod, A. J. G., Dao, L., Takeoka, G., Williams, T., Wood, D., Chiou, B. Sen, Bridges, D. F., Wu, V. C. H., Lyu, C., Powell-Palm, M. J., Rubinsky, B., & McHugh, T. 2021. *Preservation of grape tomato by isochoric freezing*. *Food Research International*, 143: 110228.
- Bourtoom, T. 2007. *Effect of Some Process Parameters on the Properties of Edible Film Prepared from Starch*. Songkhla: Departement of Material Product Technology. *Challenges and Opportunities. Food Technology*, 51(2): 61-73.
- BPPT. 2005. Alpukat (*Persea americana* Mill.). 13-14.
- Chotimah, A. Q. 2008 . *Perlakuan Uap Panas (Vapor Heat Treatment) dan Pelilinan untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat*. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Hortikultura, Fakultas Pertanian. IPB.
- Dewi, A. K. 2014. *Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan Edible Coating Berbasis Pati Singkong (Manihot utilissima Pohl) terhadap Kualitas Pascapanen Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Feryanto, A. 2007. *Membuat Tepung Cara Sederhana*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Fonseca, S.C, Oliveira. F.A.R, Brecht, J.K. 2002. *Modelling Respiration Rate Of Fresh Fruits and Vegetables for Modified Atmosphere Packages a Review*. *J. Food Eng*, 52: 99-119.

- Gennadios, A. dan C.L. Weller. 1990. *Edible Film and Coatings From Wheat and Corn Protein*. *J. Food Technology*, 44(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.
- Hasbullah, R. 2008. Teknik Pengukuran Laju Respirasi Produk Hortikultura pada Kondisi Atmosfer Terkendali. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 22(1): 10-19.
- Hasiholan, M. 2008. Peningkatan Performa Pengemasan Jambu Biji (*Psidium guajava* L.) Selama Transportasi dengan Penggunaan Bahan Pengisi. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Hwa, L., Natalia, S., Happy, C., & Isnain, N. 2009. Pengaruh *Edible Coating* terhadap Berat Apel Potongan. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia. Bandung: Program Studi Teknik Kirnia. Universitas Surabaya, pada tanggal 19-20 Oktober 2009.
- Ifmalinda, I., K, Fahmy., & E, Fitria. 2018. *Prediction of Siam Gunung Omeh Citrus Fruit (Citrus Nobilis Var Microcarpa) Maturity Using Image Processing*. Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 6(3): 335-342.
- 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.
- Jumeri, Suhardi, Tranggono. 1997. Pola Produksi Etilen, Respirasi dan Sifat Sensoris Beberapa Buah pada Kondisi Udara Terkendali. *J. Agritech*, 17(3): 4-10.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Medan: Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- 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.

- Kassim, A, & T, S, Workneh. 2020. *Influence of Postharvest Treatments and Storage Conditions on the Quality of Hass Avocados*. Hellyon: 1-9.
- Kusumiyati, K., I, E, Putri., Y, Hadiwijaya., & S, Mubarak. 2019. Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada Berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*, 6(1): 49–56.
- Kusniati, D. 2011. Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) dan Sebaran Suhu dalam Kemasan. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 84.
- Kore, V.T., S. T. Sima, J. Kabir. 2017. *Application of Edible Coatings on Fruits and Vegetables*. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research (IJIR)*, 3: 531-603.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, and C. M. O. Nisperos. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. New York: Technomic Publishing Company.
- 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.
- Langkong, J., J, Genisa., M, Mahaendaradatta., N,Rahman., R, A., Naja. 2016. Penerapan Teknologi Tepat Guna pada Pengolahan Buah dan Sayur di Desa Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*. 1(1):1-12.
- Leksikowati, S. S. 2013. Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan. [Skripsi]. Surakarta: Program Studi Biologi. Universitas Sebelas Maret.
- Luketsi, W. P. 2011. Pengaruh Perlakuan Bahan Pengisi Kemasan Terhadap Mutu Fisik Buah Pepaya Varietas IPB 9 (*Callina*) Selama Transportasi. [Skripsi]. Bogor: Jurusan Teknik Pertanian dan Biosistem. 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.
- Marsya, W. 2016. *The Importance of Food pH in Commercial Canning Operations. Food and Agricultural Product Research and Technology Center*. Oklahoma State University.
- Najiyati, D.S. 2000. *Palawija, Budidaya Dan Analisis Usahatani*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Nurjanah, S. 2002. Kajian Laju Respirasi dan Produksi Etilen Sebagai Unsur Dasar Penentuan Waktu Simpan Sayuran dan Buah-buahan. *Jurnal Bionatura* 4 (3): 148-156.
- Obenland, D.; Sue Collin, J.; Negm, F. & Arpaia, M. 2012. Pengaruh Kematangan dan Pematangan terhadap Volatil Aroma dan Rasa pada Alpukat Hass. *Biologi dan Teknologi Pascapanen*, 71: 41-50.
- Olivas, G.I., D.S. Mattinson, Barbosa-C´anovas, and G.V. 2007. *Alginate Coatings for Reservation of Minimally Processed Gala Apples*. *Postharvest Biol. Technol.* 45: 89-96.
- 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., Rahim, A., & Hutomo, G. S. 2014. Karakteristik Fisik , Mekanik dan Sensoris *Edible Film* dari Pati Talas pada Berbagai Konsentrasi Asam Palmitat. *Jurnal Agrotekbis*, 2(6): 604-610.
- Prakash, J.; Maran, V.; Sivakumar, R.; Sridhar, V. & Immanuel, P. 2013. *Development of model for mechanical properties of tapioca starch based edible films*. *Industrial Crops and Products*, 42: 159-168.
- Rahmawati, W., Kusumawati, Y. A., & Aryanti, N. 2012. Alternatif Sumber Pati Industri Di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1): 347-351.
- Rukmana, R. 2016. *Budidaya Alpukat*. Jakarta: Penerbit Kanisius (anggota IKAPI).
- Safaryani, N. Haryanti, S. Hastuti, E.D. 2007. Pengaruh Suhu dan Lama

- Penyimpanan terhadap Penurunan kadar Vitamin C Bokoli (*Brassica oleracea* L). Semarang: Universitas Diponegoro. Jurnal Biologi FMIPA. 15(2): 4-5.
- Santoso, B.B. 2005. Kematangan Produk dan Indeks Panen. [Internet]. [Diunduh pada Tanggal 22 November 2022]. Tersedia pada <http://fp.unram.ac.id>.
- Santoso, B. B. dan B. S. Purwoko. 1995. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura. Jakarta: Australia Eastern Universities Project.
- 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.
- Sarumaha L. D. V. 2019. Pengaruh Pelapisan Kitosan pada Buah Cabai terhadap Intensitas Penyakit Antraknosa dan Kualitas Buah. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Sinaga, R.F; Ginting, G.M; Ginting, M.H.S; 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.
- Suhery, W. N., Anggraini, D., & Endri, N. 2015. Pembuatan dan Evaluasi Pati Talas (*Colocasia esculenta* Schoot) Termodifikasi dengan Bakteri Asam Laktat (*Lactobacillus* sp). Jurnal Sains Farmasi dan Klinis, 1(2): 207.
- Sukmawaty., M, Azani., & G, M, D, Putra. 2019. Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, dan Jambu Biji pada Penyimpanan Suhu Rendah. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 8(4): 280-292.
- 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.
- Syarief, R., Sentausa, S dan Isyana, S. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi.

- Tifani, K. 2019. Studi Kombinasi *Hot Water Treatment* dan UV-C dalam Mempertahankan Mutu Cabai (*Capsicum annum* L.) Selama Penyimpanan dalam Mempertahankan Mutu Cabai. [Skripsi]. Padang: Program Studi Teknik Pertanian. Universitas Andalas.
- Widyaningrum, Winarti Christina, M. 2015. *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu *Edible Coating Based on Sago Starch with Antimicrobe Addition of Lemongrass Oil on Red Bell Pepper* : Agritech, 35(1): 53–60.
- Widowati, S. 2009. Tepung Aneka Umbi Sebuah Solusi Ketahanan Pangan. Jawa Barat: Tabloid Sinar Tani.
- Winarno.F.G. 1984. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 27-33.
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wenzhong H., Sarengaowa and Ke Feng. 2022. *Effect of edible coating on the quality and antioxidant enzymatic activity of postharvest sweet cherry (Prunus avium L.) during storage. Coatings.* 12(581). <https://doi.org/10.3390/coatings12050581>.
- Yuniarti, T. 2008. Ensiklopedia Tanaman Obat Tradisional. Yogyakarta: Med Press.