

DAFTAR PUSTAKA

- 1 Utomo, B.; Marsiti, C. I. R.; Damiati, D. Uji Kualitas Tepung Pisang MAS (Musa Acuminata). *J. BOSAPARIS Pendidik. Kesejaht. Kel.* 2019, 9 (3), 189.
- 2 Malmiri, J.; Rahman, A. Development of an Edible Coating Based on Chitosan-Glycerol to Delay 'Berangan' Banana (Musa Sapientum Cv. Berangan) Ripening Process. 2011, 18 (3), 989–997.
- 3 La, D. D.; Nguyen-Tri, P.; Le, K. H.; Nguyen, P. T. M.; Nguyen, M. D. B.; Vo, A. T. K.; Nguyen, M. T. H.; Chang, S. W.; Tran, L. D.; Chung, W. J.; Nguyen, D. D. Effects of Antibacterial ZnO Nanoparticles on the Performance of a Chitosan/Gum Arabic Edible Coating for Post-Harvest Banana Preservation. *Prog. Org. Coatings* 2021, 151 (August 2020), 106057.
- 4 Suseno, N.; Savitri, E.; Sapei, L.; Padmawijaya, K. S. Improving Shelf-Life of Cavendish Banana Using Chitosan Edible Coating. *Procedia Chem.* 2014, 9, 113–120.
- 5 Refilda, R.; Riga Habib Ngestu; Emil Salim; Yefrida. Teknik Edible Coating Dengan Menggunakan Campuran Gel Lidah Buaya Dan Ekstrak Daun Psidium Guajava L. Untuk Mempertahankan Sifat Fisikokimia Buah Jambu Biji. *J. Ris. Kim.* 2022, 13 (2), 163–177.
- 6 Picaully, P.; Tetelepta, G. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Pada Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (Musa Troglodytarum L) Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO, J. Teknol. Pertan.* 2018, 7 (1), 16–20.
- 7 Refilda; Oktafia, N.; Winardi, P. R.; Salim, E.; Yefrida. Utilization of Aloe Vera Gel and Acalypha Indica. L Leaf Extract as Edible Coating to Increase the Shelf Life of Guava (Psidium Guajava. L) Fruit. *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.* 2022, 1059 (1).
- 8 Anjum, M. A.; Akram, H.; Zaidi, M.; Ali, S. Effect of Gum Arabic and Aloe Vera Gel Based Edible Coatings in Combination with Plant Extracts on Postharvest Quality and Storability of 'Gola' Guava Fruits. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. 2020, 271 (May), 109506.
- 9 Fauziah, S.; Hasyim, U. H.; Maresa, S.; Purnawan, I.; Hendrawati, T. Y. Pengaruh Edible Coating Aloe Vera Terhadap Daya Tahan Apel, Wortel Dan Stroberi Selama Penyimpanan. *Semin. Nas. Penelit. LPPM UMJ* 2020, 1–4.
- 10 Kusriani, R. H.; Nawawi, A.; Turahman, T. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Dan Fraksi Kulit Batang Dan Daun Sungkai (Peronema Canescens Jack) Terhadap Staphylococcus Aureus Atcc 25923 Dan Escherichia Coli ATCC 25922. *J. Farm. Galen. Vol.* 2015, 2 (1), 8–14.
- 11 Okfrianti, Y.; Irnamera, D.; Bertalina, B. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sungkai (Peronema Canescens Jack). *J. Kesehat.* 2022, 13 (2), 333.
- 12 Dwivany, F. M. E. a. *Pisang Indonesia*; 2021; Vol. 978-623–29.
- 13 Purna Mahardika, N.; Zuraida, R. Vitamin C Pada Pisang Ambon (Musa Paradisiaca S.) Dan Anemia Defisiensi Besi. *Major. I* 2016, 5, 124.
- 14 Arifki, H. H.; Barliana, M. I. Karakteristik Dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia : Review Artikel. *J. Farmaka* 2018, 16 (3), 196–203.
- 15 Muni, F.; Suriati, L.; Semariyani, A. A. . Karakteristik Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Ditinjau Dari Suhu Dan Lama Penyimpanan. *J. Gema Agro* 2019, 24 (2), 90–98.
- 16 Christaki, E. V.; Florou-Paneri, P. C. Aloe Vera: A Plant for Many Uses. *J. Food, Agric. Environ.* 2010, 8 (2), 245–249.
- 17 Radha, M. H.; Laxmipriya, N. P. Evaluation of Biological Properties and Clinical Effectiveness of Aloe Vera: A Systematic Review. *J. Tradit. Complement. Med.* 2015, 5 (1), 21–26.

- 18 Wilarso, S. Silviculture Jenis Sungkai (*Peronema Canescens* Jack). *Silvikultur* 2000, 1, 12–15.
- 19 Dhall, R. K. Advances in Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables: A Review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 2013, 53 (5), 435–450.
- 20 Raghav, K.; Agarwal, N.; Saini, M. Edible Coating of Fruits and Vegetables: A Review. *Edible Coat. Fruits Veg. a Rev.* 2016, 1 (1), 188–204.
- 21 Kamal, I. An Archive of Organic and Inorganic Chemical Sciences Edible Films and Coatings: Classification, Preparation, Functionality and Applications-A Review. *An Arch. Org. Inorg. Chem. Sci.* 2019, 501–510.
- 22 Tetelepta, G.; Talahatu, J.; Palijama, S. Pengaruh Cara Pengolahan Terhadap Sifat Fisikokimia Pisang Tongka Langit (*Musa Troglodytarum*). *AGRITEKNO J. Teknol. Pertan.* 2015, 4 (1), 14–18.
- 23 Roiyana, M.; Munifatul, I.; Prihastanti, E. Potensi Dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Bul. Anat. dan Fisiol.* 2012, 20 (2), 40–50.
- 24 Hayati, R.; Marliah, A.; Rizki, F. Z.; Studi, P.; Fakultas, A.; Universitas, P.; Kuala, S. Konsentrasi Kombinasi Gliserol Dan Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera L.*) Sebagai Edible Coating Untuk Penentuan Kualitas Dan Masa Simpan Pada Buah Pisang (*Musa Acuminata Colla.*) Combined Concentration Of Glycerol And Aloe Vera (*Aloe Vera L.*) Gel As Edible. *J. Pertan. Agros* 2022, 24 (3), 1205–1212.
- 25 Kusumiyati; Farida; Sutari, W.; Hamdani, J. S.; Mubarak, S. 18698-52430-1-Pb. Pengaruh waktu simpan terhadap nilai Total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga *arumanis* 2018, 17 (3), 766–771.
- 26 Utama, I. M. S. Prinsip Dasar Penanganan Pascapanen. *Prinsip Dasar Penanganan Pascapanen Buah Dan Sayuran Segar.* 2015, 1–9.
- 27 Angelia, I. O. Kandungan PH, Total Asam Titrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *J. Agritech Sci.* 2017, 1 (2), 68–74.
- 28 Rahmadini, F.; Julianti, E.; Lubis, Z. Warna Kulit Dan Komposisi Kimia Buah Asam Gelugur (*Garcinia Atroviridis* Griffith et Anders.) PADA TINGKAT KEMATANGAN YANG BERBEDA. *Agrointek* 2020, 14 (2), 270–277.
- 29 Saputra, M. N.; Utama, I. M. S.; Yulianti, N. L. Efektifitas Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Buah Jeruk Siam (*Citrus Nobilis* Lour Var. *Microcarpa*) Terhadap Mutu Selama Penyimpanan. *J. BETA (Biosistem dan Tek. Pertanian)* 2019, 7 (2), 263.
- 30 Irianti, T.; Mada, U. G.; Ugm, S.; Mada, U. G.; Nuranto, S.; Mada, U. G.; Kuswandi, K.; Mada, U. G. *Antioksidan*; 2017.
- 31 Yadav, A.; Kumari, R.; Yadav, A.; Mishra, J. P.; Srivatva, S.; Prabha, S. Antioxidants and Its Functions in Human Body-A Review. *Research in Environment and Life Sciences*, 9(11), 1328-1331.. *Res. Environ. Life Sci.* 2016, 11 (November), 1328–1331.
- 32 Lamuela-Raventós, R. M. Folin-Ciocalteu Method for the Measurement of Total Phenolic Content and Antioxidant Capacity. *Meas. Antioxid. Act. Capacit. Recent Trends Appl.* 2017, 107–115.
- 33 A Agbor, G.; Vinson, J. A.; Donnelly, P. E. Folin-Ciocalteu Reagent for Polyphenolic Assay. *Int. J. Food Sci. Nutr. Diet.* 2014, 147–156.
- 34 Martono, Y.; Novitasari, F.; Aminu, N. R. Determination of Shelf Life of Herbal Products from the Combination of Stevia Rebaudiana, Curcuma Zanthorrhiza and Honey (Stekurmin MD) through the Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method. *J. Kim. Sains dan Apl.* 2020, 23 (9), 325–332.
- 35 Yefrida; Suyani, H.; Alif, A.; Efdi, M.; Aziz, H. Modification of Phenanthroline Method to Determine Antioxidant Content in Tropical Fruits Methanolic Extract.

- Res. J. Chem. Environ.* 2018, 22 (4), 28–35.
- 36 Yefrida; Ulfaningsih, M.; Loekman, U. Validasi Metoda Penentuan Antioksidan Total (Dihitung Sebagai Asam Sitrat) Dalam Sampel Jeruk Secara Spektrofotometri Dengan Menggunakan Oksidator FeCl₃ Dan Pengompleks Orto-Fenantrolin. *J. Ris. Kim.* 2014, 7 (2), 186.
- 37 Benchabane, A.; Bekkour, K. Rheological Properties of Carboxymethyl Cellulose (CMC) Solutions. *Colloid Polym. Sci.* 2008, 286 (10), 1173–1180.
- 38 Panahirad, S.; Dadpour, M.; Peighambaroust, S. H.; Soltanzadeh, M.; Gullón, B.; Alirezalu, K.; Lorenzo, J. M. Applications of Carboxymethyl Cellulose- and Pectin-Based Active Edible Coatings in Preservation of Fruits and Vegetables: A Review. *Trends Food Sci. Technol.* 2021, 110 (August 2020), 663–673.
- 39 Rahman, M. S.; Hasan, M. S.; Nitai, A. S.; Nam, S.; Karmakar, A. K.; Ahsan, M. S.; Shiddiky, M. J. A.; Ahmed, M. B. Recent Developments of Carboxymethyl Cellulose. *Polymers (Basel)*. 2021, 13 (8).
- 40 Khaliq, G.; Mohamed, M. T. M.; Ding, P.; Ghazali, H. M.; Ali, A. Storage Behaviour and Quality Responses of Mango (*Mangifera Indica* L.) Fruit Treated with Chitosan and Gum Arabic Coatings during Cold Storage Conditions. *Int. Food Res. J.* 2016, 23 (January), S141–S148.
- 41 Sarifudin, A.; Ekafitri, R.; M, N. K. I. Evaluasi Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Modifikasi Kue Satu Berbasis Tepung Pisang (Quality Evaluation of Physicochemical and Organoleptic Characteristic of Modified Satu Cake Based on Banana Flour) Alat Dan Bahan. *J. Has. Penelit. Ind.* 2015, 28 (2), 95–103.
- 42 Ainsworth, E. A.; Gillespie, K. M. Estimation of Total Phenolic Content and Other Oxidation Substrates in Plant Tissues Using Folin-Ciocalteu Reagent. *Nat. Protoc.* 2007, 2 (4), 875–877.
- 43 Maan, A. A.; Reiad Ahmed, Z. F.; Iqbal Khan, M. K.; Riaz, A.; Nazir, A. Aloe Vera Gel, an Excellent Base Material for Edible Films and Coatings. *Trends Food Sci. Technol.* 2021, 116 (February), 329–341.
- 44 Ansar, A.; Sukmawaty; Putra, G. M. D.; Najat, N. H. Application of Aloe Vera Gel as an Edible Coating at Jackfruit. *J. Agritechno* 2020, 13 (2), 77–83.
- 45 Ebrahimi, F.; Rastegar, S. Preservation of Mango Fruit with Guar-Based Edible Coatings Enriched with *Spirulina Platensis* and Aloe Vera Extract during Storage at Ambient Temperature. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. 2020, 265 (December 2019), 109258.
- 46 Alshendra, A.; Ridawati, R.; Santoso, A. I. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, PH, Dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. *Semin. Nas. FMIPA-UT 2011* 2011, 52 (1), 1–5.
- 47 Nisah, K. Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpokat (*Persea America Mill*) Selama Penyimpanan. *Amina* 2019, 1 (1), 11–17.
- 48 Refilda; Tanjung, M. F.; Yefrida. The Effect of Sungkai Leaf Water Extract Addition to Aloe Vera Gel Edible Coating on Quality and Shelf Life of Strawberries (*Fragaria Sp.*). *IOP Conf. Ser. Earth Environ. Sci.* 2023, 1241 (1).
- 49 Rasouli, M.; Koushesh Saba, M.; Ramezani, A. Inhibitory Effect of Salicylic Acid and Aloe Vera Gel Edible Coating on Microbial Load and Chilling Injury of Orange Fruit. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. 2019, 247 (July 2018), 27–34.
- 50 Sun, X.; Yang, Q.; Guo, W.; Dai, L.; Chen, W. Modification of Cell Wall Polysaccharide during Ripening of Chinese Bayberry Fruit. *Sci. Hortic. (Amsterdam)*. 2013, 160, 155–162.
- 51 Liputo, S. A.; Bare'e, A. R.; Fadhilah, A. N.; Musa, A.; Mado, R. F. D.; Dewa, M. D.; Muti, S. Analisis Kandungan Kimia Dan Fisik Pada Irisan Buah Pisang (*Musa Paradisiaca*) Setelah Disimpan Pada Suhu Rendah. *Semin. Nas. Mini Ris. Mhs.*

- 2022, 1 (1), 21–30.
- 52 Mahmood, T.; Anwar, F.; Abbas, M.; Saari, N. Effect of Maturity on Phenolics (Phenolic Acids and Flavonoids) Profile of Strawberry Cultivars and Mulberry Species from Pakistan. *Int. J. Mol. Sci.* 2012, 13 (4), 4591–4607.

