

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, R., Kalbasi-Ashtari, A., Oromiehie, A., Yarmand, M. S., & Jahandideh, F. (2012). *Development and characterization of a novel biodegradable edible film obtained from psyllium seed (Plantago ovata Forsk)*. *Journal of Food Engineering*, 109(4) : 745–751.
- Aini, S., Kusmiadi, R., & Napsiah. (2019). Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. & L.M. Perry) Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri*, 1(2) : 186–202.
- Alexandra, Y., & Nurlina. (2014). Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis* var *Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. 3(4) : 11–12.
- Amir, N., Gusmiatun, Hawalid, H., & Batubara, M. M. (2020). Pendampingan Pembudidayaan Tanaman Ganyong (*Canna edulis*) di Desa Lalang Kecamatan Sembawa Kabupaten Banyuwasin. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 : 45–50.
- Aptari, Z. (2021). Uji Efektivitas Pertumbuhan *Lactobacillus casei* pada Media Umbi Ganyong Merah dan Ganyong Putih. *Jurnal Bioshell*, 10(1) : 32–39.
- Bulawan, L., Harlim, T., & Bulol, L. (2022). Pengaruh Penambahan Alginat Pada Pembuatan Serbuk Terong Belanda (*Solanum Betaceum* Cav). *Chemical Engineering Journal*, 1(2–3) : 83–84.
- Destry, A., Nur, H., & Febrianto Mulyadi, A. (2016). Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku *Edible coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(1) :1–8.
- Fahlevi, R., Santoso, B., & Priyanto, G. (2019). Karakteristik *Edible Film* Fungsional Pati Ganyong dengan Penambahan Filtrat Gambir (*Uncaria gambir* Roxb) dan Ekstrak Kenikir (*Cosmos caudatus*). *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal, September*, 978–979.
- Fatkhiyah, N., Kurniasari, L., & Riwayati, I. (2015). Modifikasi Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Kerr) Secara Ikatan Silang Menggunakan *Sodium Tripoliphospat* (STPP). *Inovasi Teknik Kimia*, 3(2) : 41–47.

- Fransiska. (2017). Sebaran Suhu Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav) pada Berbagai Tingkat Kematangan Selama Proses Pendinginan (*Hydrocooling*). *Jurnal AgriTechno*, 10(4) : 535–540.
- Gabriel, A. A., Solikhah, A. F., Rahmawati, A. Y., Taradipa, Y. S., & Maulida, E. T. (2021). *Potentials of Edible Canna (Canna edulis* Kerr) *Starch for Bioplastic: A Review*. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 10(2) : 182–191.
- Gregorová, E. V. A., Pabst, W., & Štětina, J. (2006). *Rheology of ceramic suspensions with organic or biopolymeric gelling additives part 2. Suspensions with Carrageenan*. *Ceramics - Silikaty*, 50(4) : 232–238.
- Hariyanto, D. (2009). Studi Penentuan Nilai Resistor Menggunakan Seleksi Warna Model Hsi Pada Citra 2D. *Jurnal TELKOMNIKA (Telecommunication Computing Electronics and Control)*, 7(1) : 13.
- Haryadi, Y. (2010). Peranan Penyimpanan dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *Jurnal Pangan*, 19(4) : 345–359.
- Heatherbell, D. A., Reid, M. S., & Wrolstad, R. E. (1982). *The Tamarillo: chemical composition during growth and maturation*. In *New Zealand Journal of Science* 25 : 239–243.
- Hesthiati, E., Kumalasari, A. R., Rawiniwati, W., & Inkorena, sukartono G. S. (2023). Penggunaan Beberapa Jenis Pati sebagai *Edible Coating* Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola* L.). *Seminar Nasional Dies Natalis UNS*, 7(1) : 997–1008.
- Indriyati, Indrarti, L., & Rahimi, E. (2006). Pengaruh *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa. *Jurnal Sains Materi Indonesia Indonesian Journal of Materials Science*, 8(1) : 40–44.
- Jaime, P., & Nuez, F. (2001). *The Tamarillo (Solanum Betaceum* Cav): *A Review of a Promising Small Fruit Crop*. *Small Fruits Review*, 1(2) : 43–68.
- Julianti, E. (2012). Pengaruh Tingkat Kematangan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav). *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 2(1) : 14.
- Khamidah, N., Sofyan, A., & Elena, N. (2022). Teknologi Edible Coating dari Pati Kulit Pisang terhadap Mutu Buah Apel Malang (*Malis sylvestris*). *Jurnal*

Ilmiah Inovasi, 22(2) : 194–199.

- Khikmah, N., Muflihati, I., Affandi, A. R., & Nurdyansyah, F. (2021). Sifat Fisik Pati Ganyong Hasil Modifikasi *Cross Linking* Menggunakan Natrium Asetat. *Jurnal Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses Dan Teknologi Tepat Guna*, 17(1) : 35–40.
- Kusuma, D. H., & Prastowo, I. (2018). Pengaruh *Edible Coating* Pati Singkong untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Prosiding Seminar Nasional IV Hayati, September*, 326–331.
- Maharani, P. (2016). Studi Tingkat Kematangan Buah Terong Belanda (*Solanum Betaceum Cav*) dengan Aplikasi Pengolahan Citra Digital. [Skripsi]. Padang : Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Marleni. (2018). Analisa Mutu Selai Terong Belanda (*Solanum Betaceum Cav*) Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Panangkep : Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Negri Panangkep
- Mufidah, N., Sunarko, B., & Kriswandana, F. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi CMC dan Gliserol pada Larutan *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Terhadap Mutu Buah Nanas (*Ananas comosus*) Nisrina. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13 : 372–387.
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. (2017). Karakteristik Fisik dan Antimikroba *Edible Film* dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3) : 191–198.
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanny, D. L. (2011). Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) : Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol. *Teknologi Pertanian Dan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*, 507–516.
- Murtiwulandari, Archery, D. T. M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H. S., Hulu, Y. H., Agaperesa, K., Khristanti, N. W., Kristiyanto, Y., Pamungkas, S. S., Handoko, Y. A., & Anarki, G. D. Y. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas *Brassicaceae*. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(2) : 136–143.
- Naibaho, J., Julianti, E., & Yusraini, E. (2013). Penyimpanan Buah Terong Belanda Dengan Kemasan Aktif Menggunakan Bahan Penjerap Oksigen, Karbondioksida, Uap Air, dan Etilen. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan*

Pertanian, 1(3) : 41–51.

- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., Malahayati, N., & Lidiasari, E. (2016). Sifat Fisik Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) Termodifikasi dan Penambahan *Gum Xanthan* untuk Rerotian. *Jurnal Agritech*, 36(03) : 335.
- Pokatong, W. D. R., Lestari, C., & Mastuti, T. S. (2013). Pemanfaatan Pati Gembili (*Diosc Esculenta Lour.* Burkill) dengan Penambahan Plasticizer Sebagai *Edible Coating* pada Stroberi (*Fragaria Ananassa*). 86–95.
- Riyanti, A. (2012). Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam Pembuatan Selai Terung Belanda. [Skripsi].Surakarta : Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sari, R. N., Novita, D. D., & Sugianti, C. (2015). Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4) : 305–314.
- Sariyati, Utami, & Prastiyo. (2018). Pemanfaatan Pati Ganyong (*Canna edulis*) sebagai Bahan Baku Perintang Warna pada Kain. *Teknik Batik*, 35 : 67–73.
- Sedani, N. W., Kencana, P. D., & Wijaya, I. M. A. S. (2016). Pengaruh Jenis dan Ketebalan Plastik terhadap Laju Perubahan Konsentrasi O₂ selama Penyimpanan Jagung Manis (*Zea mays var. saccharata* Sturt), 1–10.
- Silaban, S. D., Erma, P., Endang, S., Silaban, S. D., Prihastanti, E., Saptiningsih, E., Anatomi, B., Hasundutan, H., & Utara, S. (2013). Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Total Asam , Kadar Gula serta Kematangan Buah Terung Belanda (*Solanum Betaceum* Cav) 21 : 55–63.
- Wati Pade, S., Studi Teknologi Hasil Pertanian, P., Gorontalo, P., Muchlis Rahim, J., Panggulo Barat, D., Botupingge, K., Bone Bolango, K., & Gorontalo, P. (2019). *Edible Coating* Pati Sinkong (*Manihot utilissima* Pohl) Terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1) : 13–18..
- Widaningrum, Miskiyah, & Christina, W. (2015). *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Vitamin C. *Jurnal Agritech*, 35(01) : 53.
- Widyasanti, A., Noor Pratiwi, R. A., & Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Proses Blansing dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Leder Buah (*Fruit*

Leather) Terong Belanda (*Solanum Betaceum Cav*). *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 8(2) : 105–118.

Yuni Wulan Sari, N. P., Mayun Permana, I. D. G., & Sugitha, I. M. (2018). Pengaruh Perbandingan Terong Belanda (*Solanum Betaceum Cav.*) Dengan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Terhadap Karakteristik Leather. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(2) : 65.

