

## DAFTAR PUSTAKA

- Ababiel, A., Aminah, S., dan Suyanto, A. (2023). Aplikasi *Edible Coating* Lidah Buaya pada Jamur Tiram dan Pengaruhnya terhadap Mutu Kimia, Fisik, dan Sensoris selama Penyimpanan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 1–11.
- Amalia, A., dan Nining, N. (2023). *Characterization of Modified Sorghum Starch and its use as a Film-Forming Polymer in Orally Dissolving Film Formulations with Glycerol as a Plasticizer*. *Jurnal Research in Pharmacy*, 27(5), 1855–1865.
- Aminudin, dan Nawangwulan. (2014). Pengaruh *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* Linnie) terhadap Mutu dan Umur Simpan Mentimun. *Jurnal Ekologia*, 14(1), 1–12.
- Andriani, E. S., Nurwanto, dan Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat selama Penyimpanan pada Suhu Ruang akibat Pelapisan dengan Agar-Agar. *Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182.
- Andriani, V., dan Handayani, N. A. (2023). *Recent Technology of Edible Coating Production*. *Jurnal Materials Today: Proceedings*, 87(1), 200–206.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. In AOAC International. Virginia USA.
- Apriliyani, A. K., Hafsari, A. R., dan Suryani, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Gliserol dan Kitosan terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Kombucha Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.). *Preceeding Biology Education Conference*, 16(1), 275–279.
- Arisma. (2017). Pengaruh Penambahan *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). [Skripsi], Makassar; Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Alauddin Makassar.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Tanaman Sayuran*. [Produksi Tanaman Sayuran - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia \(bps.go.id\)](https://www.bps.go.id). Diakses pada tanggal 2 Januari 2024 pukul 15.08 WIB.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). *Mentimun (SNI 7784: 2013)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., dan Bai, J. (2012). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Francis: CRC Press.

- Despita, L. (2020). Studi Penggunaan Ozon untuk Mengurangi *Chilling injury* pada Mentimun ( *Cucumis sativus* L .). [Skripsi], Padang; Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Fadilah, F, F. M., dan P, F. A. (2012). *Coating* Stroberi Menggunakan *Edible* Film dari Glukomanan Umbi Iles-Iles Dikombinasikan dengan K-Karagenan dari *Eucheuma Cottoni*. *Ekulibrium*, 11(1), 7–11.
- Fatimah, A. D. (2023). Manfaat Mentimun (*Cucumis sativus* L.) Perspektif Islam untuk Kesehatan. *Es-Syajar: Journal of Islam, Science and Technology Integration*, 1(1), 81–88.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., dan Suparthana, I. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik *Edible* Film Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1), 27–35.
- Fukushima, T., Yamazaki, M., dan Tsugiyama, T. (1977). *Chilling-Injury in Cucumber Fruits. I. Effects of Storage Temperature on Symptoms and Physiological Changes*. *Scientia Horticulturae*, 6(1), 185–197.
- Harni, M., Anggraini, T., dan Suliansyah, I. (2022). Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*, 5(1), 26–39.
- Haryani, K., Handayani, N. A., Harles, H., dan Putri, S. A. (2021). Pengaruh Konsentrasi Pati dan *Yeast* pada Pembuatan Etanol dari Pati Sorgum Melalui Proses *Simultaneous Saccharification and Fermentation* ( SSF ) dan *Separated Hydrolysis Fermentation* ( SHF ). *Rekayasa Mesin*, 16(2), 132–139.
- Haryani, K., Hargono, Handayani, N. A., Ramadani, P., dan Rezekia, D. (2017). Substitusi Terigu dengan Pati Sorgum Terfermentasi pada Pembuatan Roti Tawar : Studi Suhu Pemanggangan. *Teknologi Pangan*, 6(2), 61–64.
- Hatmi, R. U., Apriyati, E., dan Cahyaningrum, N. (2020). *Edible Coating Quality With Three Types of Starch and Sorbitol Plasticizer*. *ICALS*, 2(3), 1–9.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 1–9.
- Hidayah, Z., dan Sir, R. W. (2021). Karakteristik Tepung Sorgum Termodifikasi dengan Proses Fermentasi dengan Menggunakan *Yeast Indigenous* Sorgum. *Journal Sains dan Teknologi Pangan*, 6(6), 4629–4639.

- Ifmalinda, I., Fahmy, K., dan Zein, N. L. (2023). Studi Penambahan Ekstrak Daun Randu (*Ceiba pentandra*) pada *Edible Coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) terhadap Mutu Mentimun (*Cucumis sativus* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(1), 48–62.
- Jacobs, H., dan Delcour, J. A. (1998). *Hydrothermal Modifications of Granular Starch , with Retention of the Granular Structure : A Review*. *American Chemical Society*, 46(8), 2895–2905.
- Kader, A. A. (2013). *Postharvest Biology and Technology. an Overview. in "Postharvest Technology of Horticultural Crops" (ed. by Kader A.A), Ed. 3*. Univ. California, Div. Agric. Nat. Resour. Oakland, CA, 9-47.
- Lushchak, V. I. (2014). *Chemico-Biological Interactions Free radicals , Reactive Oxygen Species , Oxidative Stress and Its Classification. Chemico-Biological Interactions*, 224(14), 164–175.
- Ningsih, Y., Amananti, W., dan Febriyanti, R. (2015). Pengaruh Perbedaan Metode Pengeringan terhadap Kadar Flavonoid Total Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Jurnal Keteknik Pertanian*, 1(9), 1–11.
- Olatidoye, O. ., Shittu, A., Sobowale, S, S., Olayemi, W. ., dan Adeluka, I. . (2020). *Influence of Hydrocolloids Addition ( Carboxymethylcellulose and Guar gum ) on Some Quality Attributes of Wheat and High Quality Cassava Flour and its Bread Making Potentials. Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 15(1–2), 45–53.
- Pah, Y. I. (2020). Aplikasi *Coating* Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Keteknik Pertanian*, 8(3), 105–112.
- Pantastico, E. (1986). *Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Penyimpanan dan operasi penyimpanan secara komersial*. Penerjemah: Kamaryani. Yogyakarta (ID): Universitas Gajah Mada.
- Pardede, V. O. (2023). Pengaruh Penambahan CMC Pada *Edible coating* Dari Pati Jagung (*Zea mays* L) Terhadap Daya Simpan Buah Cabai Merah Keriting (*Capsicum annum* L.). [Skripsi], Lampung; Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.

- Purwanto, Y. A., Oshita, S., Makino, Y., dan Kawagoe, Y. (2013). Indikasi Kerusakan Dingin pada Mentimun Jepang (*Cucumis sativus* L) Berdasarkan Perubahan Ion *Leakage* dan PH. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1), 33–37.
- Rahayu, L. H., Sriyana, H. Y., dan Kurniasari, R. (2023). *Edible Coating* Berbasis Pati Ubi Jalar dengan Modifikasi Karagenan dan Sorbitol untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat Ceri. *Inovasi Teknik Kimia*, 8(3), 46–51.
- Ringo, D. P. S., Indriyani, dan AR, N. H. (2016). Aplikasi Pati Jagung Sebagai *Edible Coating* untuk Mempertahankan Mutu Buah Buah (*Achras zapota* L.) selama Penyimpanan. *Keteknikan Pertanian*, 2(3), 1–30.
- Rooney, L. W., dan Rooney, W. L. (2016). *Grain Structure and Physical Properties. Reference Module in Food Sciences*, 2(1), 1–6.
- Saputri, C. W. E., Pudja, I. A. R. P., dan Kencana, P. K. D. (2020). Pengaruh Perlakuan Waktu dan Suhu Penyimpanan Dingin terhadap Mutu Kubis Bunga (*Brassica oleracea* L. var. *botrytis*). *BETA ( Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(1), 138–144.
- Sembara, E. L., Yurnalis, dan Salihat, R. A. (2021). Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas dengan Gliserol sebagai *Plasticizer* pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum annum* L.). *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2), 134–145.
- Stute, R. (1992). *Hydrothermal Modification of Starches : The Difference between Annealing and Heat / Moisture -Treatment. Academic Press*, 44(1), 205–214.
- Sudjatha, W., dan Wisaniyasa, N. W. (2017). Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). *Udayana University Press*, Denpasar.
- Suhag, R., Kumar, N., Trajkovska, A., dan Upadhyay, A. (2020). *Film Formation and Deposition Methods of Edible Coating on Food Products. Food Research International*, 13(6), 109-582.
- Sumarno, Dmardjati, D. S., Syam, M., dan Hermanto (Eds). (2013). *Sorgum Inovasi Teknologi dan Pengembangan*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Sumpena. (2001). *Budidaya Mentimun Intensif*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sutrisno, E., Efendi, R., dan Johan, V. S. (2019). Aplikasi *Edible Coating* dari

- Pati Ubi Jalar Putih pada Buah Jambu Air. *Jom Faperta*, 6(2), 1–10.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., dan Augustyn, G. H. (2019). Pengaruh *Edible Coating* Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat selama Penyimpanan. *Teknologi Pertanian*, 8(1), 29–33.
- Tjiptaningrum, A., dan Erhadestria, S. (2016). Manfaat Jus Mentimun (*Cucumis sativus* L.) sebagai Terapi untuk Hipertensi. *Majority*, 5(1), 1–5.
- Udachan, I. S., Sahoo, A., dan Hend, G. (2014). *Extraction and Characterization of Sorghum (Sorghum bicolor L. Moench) Starch*. *International Food Research Journal*, 19(1), 315–319.
- Waniska, R. D., Rooney, L. W., dan Mcdonough, C. M. (2016). *Learning Objective Appearance and Genetics of Sorghum*. *Reference Module in Food Sciences*, 2(1), 1–8.
- Wiratara, P. R. W. (2020). *Edible Coating* Pati Jagung dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis untuk Anti Pencoklatan pada Buah Potong Apel Malang Cherry. *Keteknik Pertanian*, 1(1), 1–6.
- Wulantika, T. (2021). Perubahan Kondisi Produk Hortikultura pada Penyimpanan Suhu Rendah dan Suhu Ruang. *Jurnal Hortuscoler*, 2(1), 20–25.
- Yang, H., Wu, F., dan Cheng, J. (2011). *Reduced Chilling Injury in Cucumber by Nitric Oxide and the Antioxidant Response*. *Food Chemistry*, 127(3), 1237–1242.
- Zainal, P. W., Purwanto, Y. A, dan Ahmad, U. (2017). Identifikasi Gejala *Chilling Injury* Berdasarkan Perubahan Ph. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 1410–1920.