

DAFTAR PUSTAKA

- Aaqil, M., Peng, C., Kamal, A., Nawaz, T., & Gong, J. 2024. *Recent Approaches to the Formulation, Uses, and Impact of Edible Coatings on Fresh Peach Fruit*. In *Foods*. of Food Science and Technology, 13(2) : 1-24.
- Andajani, W., & Rahardjo, D. 2020. *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Usahatani Alpukat*. *Jurnal Agroteknologi dan Agribisnis*, 4(2) : 1-143.
- Anggarini, D., Hidayat, N., & 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.
- Azrita, M. W., Ahmad, U., & Darmawati, E. 2020. *Rancangan Kemasan dengan Indikator Warna untuk Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat*. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(2) : 1-12.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2022. *Produksi Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan (Ton)*. Sumatera Barat
- Ben-Yehoshua, S. 1969. *Pertukaran gas, transportasi, dan kerusakan komersial selama penyimpanan buah jeruk*. *J. Am. Soc. Hortic. Sci.* 94 : 524-528.
- Breemer, R., Picauly, P., & Hasan, N. 2017. *Pengaruh Edible Coating Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (Metroxylon Rumphii) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan*. *Agrotekno, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1) : 1-14.
- Dahlan, S. A., Saman, W. R., & Muti, S. 2022. *Identifikasi Kadar Air Sagu Kering dan Sagu Basah Setelah Penyimpanan dan Pengeringan*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(2) : 107-113.
- Daiuto, E. R., Tremocoldi, M. A., Carvalho, L. R. D. E., Giffoni, J., Fumes, F., & Hass, A. 2013. *Postharvest of Hass Avocados Submitted to UV-C Radiation*. *Journal Revista Colombiana de Ciencias Agrarias*, 7(2) : 149-160.
- Demasta, E., Al-Baarri, N, A., Anang, D., & Legowo, M. 2020. *Studi Perubahan Warna pada Buah Apel (Malus domestica Borkh.) dengan Perlakuan Asam Hipoiodous (HIO)*. *Jurnal Teknologi Pangan* 4(2) : 145-152.
- Dhall, R.K. 2013. *Advances in Edible Coatings for Fresh Fruits and Vegetables*. *A Review, Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(5): 435-450.

- Dhyan, C., Sumarlan, S. H., & Susilo, B. 2014. *The Influence of Bee Wax Coating and Storage Temperature On Guava's Quality (Psidium guajava L.)*. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 2(1): 79-90.
- Farikha, I. N., Anam, C., Widowati, E., Ilmu, J., Pangan, T., & Pertanian, F. 2013. *Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknosains Pangan, 2(1): 1-9.
- Fauziah, S., Hasyim, U. H., Maresa, S., Purnawan, I., & Hendrawati, T. Y. 2020. *Pengaruh Edible Coating Aloe Vera Terhadap Daya Tahan Apel, Wortel dan Stroberi Selama Penyimpanan*. Jurnal Sains dan Teknologi : 86-90.
- Garcia, F., & Pardo, D, G. 2021. *Recent advances in the use of edible coatings for preservation of avocados*. Journal of Food Science, 86(1) : 6-15.
- Ghanbarzadeh, B., Almasi, H., & Entezami, A. A. 2010. *Physical properties of edible modified starch/carboxymethyl cellulose films*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 11(4), 697-702.
- Herawati, H. 2011. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 30(1), 31-39.
- Hidayati, S., Zuidar, A. S., & Ardiani, A. 2015. *Aplikasi Sorbitol Pada Produksi Biodegradable Film Dari Nata De Cassava*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 15(3) : 1-195.
- Huri, Daman. and, & Nisa, F. C. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(4), 29-40.
- Husna, U. M. 2022. *Pengaruh Lama Pencelupan Alpukat Mentega (persea americana Mill) Pada Edible Coating Pati Kulit Singkong Terhadap Kualitas Selama Masa Simpan*. [Skripsi]. Bandar Lampung: Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Indriani, K. 2008. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol Pada Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Masa Simpan Berbeda Terhadap Mutu Kimia Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.)*. [Skripsi]. Riau : Fakultas Pertanian. Universitas Islam Negeri Sultan Yarif Kasim Riau.
- Intan P. S. 2020. *Analisis Mutu Fisik Alpukat (Persea americana L.) Dengan Lama Pengangkutan Berbeda*. [Skripsi]. Riau: Fakultas Pertanian. Universitas Islam Negeri Sultan Yarif Kasim Riau.

- Jacobs, H. J. A. Delcour. 1998. *Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of The Granular Structure*. Journal Agric Food Chem. 46(8) : 2895–2905.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company. Lancaster. 379
- Kusumiyati, K., Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarok, S. 2019. *Respon nilai kekerasan, kadar air dan total padatan terlarut buah jambu kristal pada berbagai jenis kemasan dan masa simpan*. Jurnal Agroteknologi, 6(1), 49–56.
- Leksikowati, S. s. 2013. *Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (Persea Americana Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan*. [Skripsi]. Surakarta : Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.
- Lukitariati, S., Djoko, S., & Tri, B. 2009. *Budidaya Alpukat*. Solok: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika. Sumatera Barat.
- Marsigit, W., Astuti, M., Anggrahini, S., & Naruki, S. 2016. *Kandungan gizi, rendemen tepung, dan kadar fenol total alpukat (Persea americana, Mill) Varietas Ijo Panjang Dan Ijo Bundar*. Jurnal Agriteknologi, 36(1), 48–55.
- McHugh, T. H., & Krochta, J. M. 1994. *Water vapor permeability properties of edible whey protein-lipid emulsion films*. Journal of the American Oil Chemists' Society, 71(3), 307–312.
- Menteri pertanian RI. 2010. Lokakarya nasional sagu. Bogor, 14 oktober 2010
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanny, D. L. 2015. *Aplikasi Edible Coating untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (Citrus sinensis): Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol*. Jurnal Teknologi Agroindustri : 507–516.
- Munhuweyi, K., Mpai, S., & Sivakumar, D. 2020. *Extension of Avocado Fruit Postharvest Quality Using non Chemical Treatments*. Journal Agronomy, 10(2) : 1-21.
- Nawab, A., Alam, F., & Hasnain, A. 2017. *Mango kernel starch as a novel edible coating for enhancing shelf- life of tomato (Solanum lycopersicum) fruit*. International Journal of Biological Macromolecules, 103 : 581-586
- Nisah, K., & Barat, Y. M. 2019. *Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpokat (Persea America Mill) Selama Penyimpanan*. Jurnal Sains dan Teknologi, 1(1) : 11–17.

- Nisperos-Carriedo MO. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster. Technomic Pub. Co. Inc.
- Novita, D. D., Sugianti, C., & Wulandari, K. P. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol terhadap Perubahan Fisik Dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas "Kristal" Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 5(1) : 49–56.
- Novita, M., Martunis., Rohaya, S., & Hasmarita, E. 2012. *(Lycopersicum pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan Effect of Chitosan Coating on Physico - Chemical Characteristics of Fresh Tomatoes (Lycopersicum Pyriforme) In Different Maturity Stages*. Jurnal Pertanian 4(3): 1–8.
- Pah, Y. I., Mardjan, S. S., & Darmawati, E. 2020. *Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya Pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat Dalam Penyimpanan Suhu Ruang*. Jurnal Keteknik Pertanian, 8(3) : 105–112.
- Picauly, P., & Gilian, T. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L) Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1), 16–20.
- Polnaya, F.J. 2005. *Modifikasi ganda pati sagu hidrosipropil-asetil untuk pembuatan edible film*. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Polnaya, J. F., Haryadi, & D.W, M. 2006. *Karakterisasi Edible Film Pati Sagu Alami dan Termodifikasi*. Jurnal Agroteknologi, 26(3), 148–154.
- Prihatman, K. 2000. *Alpukat (Persea americana Mill / Persea gratissima Gaerth)*. Budidaya Pertanian, Kantor Deputy Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, 1–18.
- Puspitasari, A., Seftiono, H. 2023. *Pengaruh Alginat Sebagai Edible Coating Terhadap Kualitas Buah Potong Klimakterik: Kajian Pustaka*. Jurnal Bioindustri, 15(2) : 1-10.
- Raswen, E., Reinhard, S., & Rahmayuni. 1978. *Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Edible*. Jurnal Teknologi Pangan, 17(1) : 107–122.
- Sapper, M., & Chiralt, A. 2018. *Starch-based coatings for preservation of fruits and vegetables*. Politècnica de València 8(5) : 1-19
- Sari, I. P. 2020. *Analisis Mutu Fisik Alpukat (Persea americana L.) Dengan Lama Pengangkutan Berbeda*. [Skripsi]. Pekanbaru: Fakultas Pertanian dan Peternakan, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

- Sari, M., & Manik, F. G. 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.
- 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): 1-10
- Sidik, C. perdana, Pratiwi, S. B., & Laurentius, U. W. 2021. *Piring Kue Berbahan Cmc Dengan Pelapis Edible Film Cake Plate Made from Cmc with Edible Film*. Jurnal Teknik Kimia, 15(2): 1–8.
- Silva, W., Nascimento, V. L., Medeiros, D. B., Nunes-Nesi, A., Ribeiro, D. M., Zsögön, A., & Araújo, W. L. 2018. *Modifications in organic acid profiles during fruit development and ripening*. Frontiers in Plant Science, 9(1) : 1-20.
- Sitorus, R. F., Karo-Karo, T., & Lubis, Z. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai Edible Coating Dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 2(1): 1-10.
- Subhan. 2021. *Pemberdayaan Budidaya Tanaman Alpukat di Kampung Gayo Murni Kecamatan Atu Lintang*. Jurnal Ilmu Komunikasi, 01(5): 15–21.
- Sutomo Harwan. 2006. *Hubungan Kadar CaCl₂ Terhadap Laju Respirasi dan Pematangan Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.)*. Jurnal AGRIJATI, 3(1) : 1-5.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. 2019. *Pengaruh Edible Coating Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan*. Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1) : 29–33.
- Ummah, M., Kunarto, B., Pratiwi, E. 2021. *Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (Medinilla speciosa Blume)*. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, 16(1): 1-8.
- Umami, D. Muslikhatul. 2009. *Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl₂ terhadap Pematangan Buah Alpukat (Persea americana Mill.)*. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Usni, A., Karo-Karo, T., 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(8): 1-11.

Wattimena, D., Ega, L., & Polnaya, F. J. 2016. *Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol*. *Jurnal Agroteknologi*, 36(3) : 247–252.

