

DAFTAR PUSTAKA

- Aisya, B., Alamsyah, A., dan Nofrida, R. (2025). Aplikasi *Edible Coating* Tepung Glukomanan Porang pada Buah Jambu Kristal Selama Penyimpanan. *EduFood*, 3(1): 73–84.
- Akrom, M., Hidayanto, E., dan Susilo. (2014). Kajian Pengaruh Radiasi Sinar Gamma terhadap Susut Bobot pada Buah Jambu Biji Merah Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia (Indonesian Journal of Physics Education)*, 10(1): 86–91.
- Alfatahillah, A., Fadhil, R., dan Ratna, R. (2021). Karakteristik *Edible Film* dengan Konsentrasi Gliserol sebagai *Plasticizer* Berbasis Pati Umbi Talas. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(1): 44–52.
- Alsuhendra, Ridawati, dan Santoso, A. I. (2011). Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan *Dessert*. *Seminar Nasional FMIPA-UT (1-5)*. Jakarta.
- Anaputri, E. (2023). Kajian Bahan Pelapis (*Coating*) Pati Umbi Porang terhadap Karakteristik Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Anggarini, D., Hidayat, N., dan Mulyadi, A. F. (2016). Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Industria*, 5(1): 1–8.
- Anggraini, F., Latifah, dan Miswadi, S. S. (2022). Aplikasi *Plasticizer* Gliserol pada Pembuatan Plastik *Biodegradable* dari Biji Nangka. *Indonesia Journal of Chemical Science*, 2(3): 13–13.
- Aprilliani, F., dan Hernowo. (2022). Metode *Non-Destructive* untuk Mengevaluasi Hubungan Antara Warna Kulit dan

- Karakteristik Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(3): 297–303.
- Ardiansyah, Roely. (2019). *Alpukat*. Surabaya: JP Books.
- Ariyanti, N. N. (2019). Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol dan Perbandingan Air dengan Rumput Laut terhadap Karakteristik *Edible Film* Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). [Skripsi]. Bandung: Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Asmoro, N. W., Afriyanti, dan Marisa, P. (2018). Kemampuan Daya Ikat Air dan Minyak pada *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) Batang Tanaman Jagung. *Prosiding Seminar Nasional* (419–425). Sukoharjo.
- Aulia, A. P., dan Ermawati, N. (2023). Analisis Penetapan Kadar Lemak Ekstrak N-Heksan pada Varian Buah Alpukat Meksiko, Guatemala, dan *West-indian* yang Diperoleh dari Pasar Wiradesa menggunakan Metode Sokletasi. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(5): 1807–1812.
- Azkiyah, A. R. F. N., Pramesti, D. S., dan Khofilah, S. (2022). Analisis Perbandingan Percepatan Pematangan Buah Alpukat melalui Senyawa Capsaicin dari Berbagai Bahan. *Kumpulan Karya Tulis Ilmiah Tingkat Nasional*, 191–202.
- Das, D. K., Dutta, H., dan Mahanta, C. L. (2013). *Development of A Rice Starch-Based Coating with Antioxidant and Microbe-Barrier Properties and Study of its Effect on Tomatoes Stored at Room Temperature*. *Lwt- Food Science and Technology*, 50(1): 272–278.
- Fitri, E. (2023). Uji Efektivitas *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Pektin sebagai Bahan *Edible Coating* Buah Stroberi. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2): 56–63.
- Feriani, Hutabarat, O. S., dan Salengke. (2023). *The Effect of Aloe Vera Edible Coating with Carrageenan and Glycerol on Red Chili (Capsicum annum L.) Quality During Storage*. *IOP Conference Series: Earth and*

Environmental Science, 1230(1): 1–8.

- Handayani, T., Aziz, Y. S., dan Herlinasari, D. (2020). Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain) di Kecamatan Ngrayun. *MEDFARM: Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 9(1): 13–21.
- Herdiana, N., Suharyono, Utomo, T. P., dan Afifah, N. R. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) terhadap *Edible Coating* Berbasis Glukomanan Umbi Porang pada Produk Bakso Sapi. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 11(3): 286–295.
- Herman, T. P. (2023). Kajian *Coating* Pati Jagung terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Varietas Mega Paninggahan. [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Hidayati, R., Andarwulan, N., dan Herawati, D. (2021). Aplikasi Fosfat pada Proses Ekstraksi Teh Hijau untuk Minuman Teh Hijau Siap Minum. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(1): 36–51.
- Ifmalinda, Cherie, D., dan Anggraini, S. (2023). Kajian *Edible Coating* Berbasis Pati Talas terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Seminar Teknologi Pertanian Indonesia* (525–539). Malang.
- Iskandar Pah, Y., Suro Mardjan, S., dan Darmawati, E. (2020). Aplikasi *Coating* Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 8(3): 105–112.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Pramono, Y. B. (2016). Nilai Ph, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris *Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3): 89–93.
- Jamil, S. N., Destiana, I. D., dan Romalasari, A. (2024). Aplikasi *Edible Coating* Ekstrak Cascara dalam Menghambat

- Kemunduran Mutu Buah Potong Melon. *Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia*, 01(02): 38-47.
- Maghfirah, A., Mitri, A., & Brahmana, K. (2023). Pengaruh Suhu Gelatinisasi terhadap Sifat Fisik Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Bioplastik Pati dengan Sorbitol *Plasticizer*. *Jurnal Fisika Teknomaterial*, 05(01): 33–38.
- Mukkun, L., Songgor, K., Lalel, H. L., Rubak, Y. T., Roefaida, E., Tae, A. S. J. A., Cakswindryandani, N. L. P. R., dan Nalle, R. P. I. (2022). Karakteristik Fisik, Kadar Air, dan Kandungan Glukomanan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) melalui Beberapa Teknik Perendaman. *Agrisa*, 11(2): 122–130.
- Mustaha, M. A., Maharani, W. S., Ammatilah, C. S., dan Mayasari, K. (2023). *Penerapan SNI dan Potensi Usaha Alpukat*. Jakarta: BPSIP.
- Nisah, K. (2018). *Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizicer Gliserol. BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2): 106.
- Nurhaliza, C. (2023). Pemanfaatan Limbah Padat Kulit Buah Kopi (coffe sp) terhadap Pertumbuhan Alpukat (*Persea americana* L.). [Skripsi]. Banda Aceh: Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Ar-Raniry.
- Nurlatifah, N., Cakrawati, D., dan Nurcahyani, P. R. (2017). Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsat. *Edufortech*, 2(1): 7-14.
- Nurman, Silahudin, M., Muda, N., dan Maulani, T. R. (2022). Karakterisasi Fisikokimia Pati Porang Pandeglang Banten. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2): 55-62.
- Olatidoye, O. P., Shittu, A., Sobowale, S. S., Olayemi, W. A.,

- dan Adeluka, I. F. (2020). *Influence of Hydrocolloids Addition (Carboxymethyl Cellulose and Guar gum) on some Quality Attributes of Wheat and High Quality Cassava Flour and Its Bread Making Potentials. Croatian Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 15(1–2): 45–53.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada *Edible Coating* terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.) selama Penyimpanan. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 16–20.
- Rahmadani, E., Nurmalasari, dan Wardi, R. Y. (2021). Pengaruh *Edible Coating* Termodifikasi Pati Biji Durian terhadap Lama Umur Penyimpanan Buah Markisa (*Passiflora edulis*). *Cokroaminoto Journal of Biological Science*, 3(1): 11–15.
- Sabahannur, Ralle, A., dan Faiz, M. (2025). Pemanfaatan Pati Umbi Porang Diperkaya Ekstrak Jahe sebagai *Edible Coating* untuk Penyimpanan Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Sustainability (Switzerland)*, 30(1): 50–63.
- Sadhana, Metta. (2023). *Edible Film* Berbasis Tepung Porang : Tinjauan Sistematis. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOVE)*(139–146). Jakarta.
- Sari, I. P. (2020). Analisis Mutu Fisik Alpukat (*Persea americana* L.) dengan Lama Pengangkutan Berbeda. [Skripsi]. Riau: Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim.
- 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 Sciencetech Research and Development*, 3(2): 134–145.
- Susilowati, P. (2017). *The Effect of Edible Coating Made from*

- Pectin of Cacao Fruit Peel to The Shelf Life and Quality of Tomato. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1–4.
- Tahar, N., Fitrah, M., dan David, N. A. M. (2017). Penentu Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hyrundicthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal Farmasi*, 5(36): 251–257.
- Triardianto, D., dan Bintoro, N. (2024). Analisis Korelasi Parameter Fisik Pasca Panen Buah Pisang Kepok selama Penyimpanan dengan Metode *Principal Component Analysis* (PCA). 1(2): 74–82.
- Utaminingsih, D. S., dan Muhtadi. (2021). Analisis Kadar Glukomanan dan Asam Oksalat beserta Uji Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri dari Ekstrak Etanol Umbi Iles-iles (*Amorphophallus oncophyllus*). *Prosiding University Research Colloquium* (hal. 593–603). Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah Klaten. Klaten.
- Widianti, B., Hariyono, D., dan Fajriani, S. (2022). Studi Pertumbuhan pada Tiga Jenis Tanaman Alpukat (*Persea americana* Mill). *PLANTROPICA: Journal of Agricultural Science*, 7(1): 48–53.
- Widjanarko, S. B., dan Suwasito, T. S. (2014). Pengaruh Lama Penggilingan dengan Metode *Ball Mill* terhadap Rendemen dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(1), 79–85.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. (2012). Teknologi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3): 85–93.
- Yanti, N. K., Fahmy, K., Ifmalinda, Arlius, F., Fresmiyati, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Lilin Carnauba terhadap Mutu Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Varietas Mega Paninggahan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(2): 239–248.
- Zahara, R. (2022). Implementasi *Hue Saturation Value* (HSV)

untuk Identifikasi Fraktur Tulang. *Resolusi : Rekayasa Teknik Informatika Dan Informasi*, 2(5): 214–224.

