

DAFTAR PUSTAKA

- (1) Widodo, S. E.; Zulferiyenni; Arista, R. Coating effect of Chitosan and Plastic Wrapping on Shelf-Life and Qualities of Guava Cvs. 'Mutiara' and 'Crystal.' *J. ISSAAS (International Soc. Southeast Asian Agric. Sci.* **2013**, Vol.19.
- (2) Paull, R. E., Duarte, O. *Tropical Fruits 2nd ed*; Tropical Plant and Soil Sciences, University of Hawaii at Manoa, Honolulu: Hawaii, USA, 2012.
- (3) Widodo, S.; Maretha, I. Pengaruh penambahan indole acetic acid (iaa) pada pelapis kitosan terhadap mutu dan masa simpan buah jambu biji (*Psidium Guajava* L.). *J. Agrotropika* **2013**, 17 (1), 14–18.
- (4) Teixeira, G. H. A. dan J. F. D. Effect of Controlled Atmospheres with Low Oxygen Level on Extended Storage of Guava Fruit (*Psidium guajava* L. 'Pedro Sato'). **2010**, 918–924.
- (5) Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan M. N.-C. Edible Coating and Films to Improve Food Quality; Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster. Basel, 1994.
- (6) Sumarni, W. Karakterisasi Edible Film Dari Tepung Biji Nangka Dan Agar-Agar Sebagai Pembungkus Jenang. *Indones. J. Chem. Sci.* **2013**.
- (7) Yai, H. Edible Films and Coatings: Characteristics and Properties. *Int. Food Res. J.* **2008**, 237–248.
- (8) Valverde, J. M.; Valero, D.; Martínez-Romero, D.; Guillén, F.; Castillo, S.; Serrano, M. Novel Edible Coating Based on Aloe Vera Gel to Maintain Table Grape Quality and Safety. *J. Agric. Food Chem.* **2005**, 7807–7813.
- (9) Mack, W. B. effects of waxing on certain physiological. **1941**, No. 1012, 38–47.
- (10) Muni, F.; Suriati, L.; Semariyani, A. A. M. Karakteristik Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Ditinjau Dari Suhu Dan Lama Penyimpanan. *J. Gema Agro* **2019**. 90–98.
- (11) Hasanah, U. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya Sebagai Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Paprika (*Capsicum Annum Sunny.*). Skripsi. Fak. Teknol. Pertanian. Inst. Pertan. Bogor. **2009**.
- (12) Dalimartha, S. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Jilid 2; Trubus Agriwidya: Jakarta, 2000.
- (13) Miskiyah, Widaningrum, Winarti, C. Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Vitamin C Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Mikrobiologi. *J. Hortik.* **2016**.
- (14) Jaya, D. dan E. Pembuatan Edible Film Dari Tepung Jagung. *Jur. Tek. Kim. Fak. Teknol. Ind. Univ. Nasional "Veteran" Yogyakarta* **2010**, Vol. X No.
- (15) Alshendra; Ridawati; Santoso, A. I. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, PH, Dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. *J. Fmipa Ut* **2011**. 1–10.
- (16) Hariana, A. Tumbuhan Obat & Khasiatnya. *Seri 3*; Jakarta: PT. Niaga Swadaya, 2000.
- (17) Eshun, K.; He, Q. Aloe Vera: A Valuable Ingredient for the Food, Pharmaceutical and Cosmetic Industries - A Review. *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*

2004, 44 (2), 91–96.

- (18) Ni, Y.; Turner, D.; Yates, K. M.; Tizard, I. Isolation and Characterization of Structural Components of Aloe Vera L. Leaf Pulp. *Int. Immunopharmacol.* **2004**, 4 (14 SPEC.ISS.), 1745–1755.
- (19) Nahrstedt, A.; Hungeling, M.; Petereit, F. Flavonoids from *Acalypha Indica*. *Fitoterapia* **2006**, 77 (6), 484–486.
- (20) Murugan, T.; Saranraj, P. Antibacterial Activity of Various Solvent Extracts of the Indian Herbal Plant *Acalypha Indica* against Human Pathogens Causing Nosocomial Infection. *Int. J. Pharm. Biol. Arch.* **2011**, 2 (5), 1473–1478.
- (21) Shanmugapriya, R.; Ramanathan, T.; Thirunavukkarasu, T. Evaluation of Antioxidant Potential and Antibacterial Activity of *Acalypha Indica* Linn. Using in Vitro Model. *Asian J. Biomed. Pharm. Sci.* **2011**, 1 (1), 18–22.
- (22) Ashari. Biologi Reproduksi Tanaman Buah-Buahan Komersial; Banyumedia Publishing: Jatim, 2004.
- (23) Yan, L. Y.; Teng, L. T.; Jhi, T. J. Antioxidant Properties of Guava Fruit: Comparison with Some Local Fruits. *Sunw. Acad. J.* **2006**, 3, 9–20.
- (24) Rusilanti dan Kusharto, C, M. *Sehat Dengan Makanan Berserat*; PT Agromedia Pustaka. Jakarta, 2007.
- (25) Ahmad, U.; Darmawati, E.; Refilia, N. R. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia Mangostana*) Semi-Cutting Dalam Penyimpanan Dingin (Study on Method of Waxing on Quality and Shelf-Life of Semi-Cutting Mangosteen (*Garcinia Mangostana*) in Low Temperature Storage). *J. Ilmu Pertan. Indones.* **2014**. 104–110.
- (26) Hawa, L. C. Development of Texture and Shelf Life Time Model of Sapote Fruit (*Achras Sapota* L .) with Temperature and Pressure Variation u Nder Hypobaric Storage. *J. Teknol. Pertan.* **2006**. 10–19.
- (27) Widiastuti, A.; Ningtyas, O. H.; Priyatmojo, A. Identification of Fungus Causing Postharvest Disease on Several Fruits in Yogyakarta. *J. Fitopatol. Indones.* **2015**. 91–96.
- (28) Nurlatifah Nurlatifah, Dewi Cakrawati, P. R. N. Aplikasi Edible Coating Dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah Pada Buah Langsung. *edufortech 2* **2017**, 7–14.
- (29) Sudarmadji, S. Haryono, S. Analisa Bahan Makanan Dan Pertanian; Liberty: Yogyakarta, 2007.
- (30) Sartika; Haryati, R.; Kesumawati, E. Kajian Kandungan Vitamin C Dan Organoleptok Dengan Kosentrasi Dan Lama Perendaman Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Terhadap Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) Sartika1),. *Pros. Semin. Nas. Biot. Nas. Biot.* **2015**, 257–265.
- (31) Khaliq, G.; Ramzan, M.; Baloch, A. H. Effect of Aloe Vera Gel Coating Enriched with *Fagonia Indica* Plant Extract on Physicochemical and Antioxidant Activity of Sapodilla Fruit during Postharvest Storage. *Food Chem.* **2019**. 346–353.
- (32) Saprudin, D.; Palupi, C. A.; Rohaeti, E. Evaluasi Pemberian Unsur Hara Besi Pada Kandungan Asam Amino Dan Mineral Dalam Biji Jagung. *J. Kim. Ris*

2019.

- (33) 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**,
- (34) Kim, D. O.; Jeong, S. W.; Lee, C. Y. Antioxidant Capacity of Phenolic Phytochemicals from Various Cultivars of Plums. *Food Chem.* **2003**.
- (35) Kismaryanti, A. Aplikasi Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Sebagai Edible Coating Pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill.). *Skripsi. Fak. Teknol. Pertanian. Inst. Pertan.* **2007**.
- (36) Fauzia, D. V.; Kusriani, D.; Fachriyah, E. Isolation and Testing of Bacteria from Steroid Compounds Obtained from Anting-Anting Leaf (*Acalypha Indica* L.). *J. Kim. Sains dan Apl.* **2018**, 21 (2), 64–69.
- (37) Dhanapal A, Sasikala P, Rajamani L, K., V, Yazhini GM, B. M. Edible Films from Polysaccharides. *Food Sci. Qual. Manag.* **2012**, 3: 9-17.
- (38) Mulyadi. Aplikasi Edible Coating Dari Pektin Kulit Kakao Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Carboxy Metil Cellulosa (CMC) Dan Gliserol Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Fak. Pertan. Univ. MEDAN* **2011**.
- (39) Gontard N, G. S. Bio Packaging: Technology and Properties of Edible Biodegradable Material of Agricultural Origin. *Food Packaging and Preservation. London Mthlouthi, M. Ed; Blakie Acad. Prof.* **1994**.
- (40) Alsuhehndra, Ridawati, dan A. I. S. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, PH, Dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert. *Fak. Tek. Univ. Negeri Jakarta. Jakarta.* **2011**.
- (41) Parven, A.; Sarker, M. R.; Megharaj, M.; Md. Meftaul, I. Prolonging the Shelf Life of Papaya (*Carica Papaya* L.) Using Aloe Vera Gel at Ambient Temperature. *Sci. Hortic. (Amsterdam).* **2020**.
- (42) Lestari, C. P. Aplikasi Edible Coating Gel Lidah Buaya (*Aloe Vera* L.) Pada Pengawetan Buah Stroberi. *Fak. Teknol. Pertanian. Inst. Pertan. Bogor.* **2008**.
- (43) Mulyadi, F. A. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol.. *Malang* **2011**.
- (44) Betrisia, N. Korelasi Pengukuran Kadar Asam, Gula, Dan Ph Pada Buah Belimbing, Jeruk, Dan Tomat Dengan Nilai Kapasitansi Elektrik. *Bogor Fak. Teknol. Pertan. IPB* **2017**.
- (45) Winarti, C., Miskiyah, dan W. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edibel Antimikroba Berbasis Pati. *J. Litbang Pertan.* **2012**.
- (46) Sulistyana, E.; Handayani, M. N.; Studi, P.; Teknologi, P.; Indonesia, U. P. Aplikasi Edible Coating Pati Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) Pada Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola* L). *Edufortech* **2021**.
- (47) Yang, G.; Yue, J.; Gong, X.; Qian, B.; Wang, H.; Deng, Y.; Zhao, Y. . Blueberry Leaf Extracts Incorporated Chitosan Coatings for Preserving Postharvest

