

## DAFTAR PUSTAKA

- Adhiwidharta, T. (2021). *Edible coating: Solusi pengawetan alami untuk produk pangan*. Diakses 12 Januari 2022 dari <https://teknologi.sariagri.id/65213/edible-coating-solusi-pengawetan-alami-untuk-produk-pangan>.
- Amalia, U. N., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. (2020). Aplikasi *Edible coating* pati umbi porang dengan penambahan ekstrak lengkuas pada buah pisang. *Jurnal Edufortech*, 5(1), 37–43.
- Andre, R., Putri, D. R., & Lestari, S. (2021). Aplikasi *Edible coating* pada produk hortikultura untuk mempertahankan mutu dan memperpanjang umur simpan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 85–94.
- Andriani, R., & Megayani, S. R. (2023). Pertumbuhan dan produksi pisang Cavendish dataran tinggi di Blitar, Jawa Timur. *Buletin Agrohorti*, 11(3), 323–330.
- Ariyanti, M., & Abidin, Z. (2015). Karakteristik glukomannan dari umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 67–75.
- Arsyani, C. (2017). *Pengaruh perbandingan polylactic acid (PLA) dan gliserol terhadap karakter film biodegradable dari pati biji durian (Durio zibethinus Murr.)* (Skripsi). Universitas Negeri Jakarta.
- Asuquo, E. G., & Udobi, C. E. (2016). Dietary fiber content of fruits and its role in colon cancer prevention. *International Journal of Nutrition and Food Sciences*, 5(3), 174–179.
- Dadzie, B. K., & Orchard, J. E. (2018). *Routine post-harvest screening of banana/plantain hybrids*. International Plant Genetic Resources Institute.
- Efendi, R., Nurhayati, & Pratama, A. (2023). Pengaruh *Edible coating* terhadap susut bobot dan kualitas buah pisang selama penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*, 15(1), 45–54.
- Falguera, V., Quintero, J. P., Jiménez, A., Muñoz, J. A., & Ibarz, A. (2011). Edible films and coatings: Structures, active functions and trends in their use. *Trends in Food Science & Technology*, 22(6), 292–303.

- Gampur, G., Ordiyasa, I. W., & Mulyani, S. H. (2022, Agustus). *Klasifikasi jenis pisang menggunakan Convolutional Neural Network*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Elektro Informatika dan Sistem Informasi, 1(1).
- Harsojuwono, B. A., Arnata, I. W., & Anggreni, N. K. (2022). Perubahan kadar gula total dan tingkat kematangan buah pisang selama penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 10(2), 85–94.
- Haryani, K., Widodo, S., & Hartati, I. (2017). Pemanfaatan glukomannan sebagai bahan pengemas pangan edible. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 101–108.
- Hermawan, W., & Sayekti, A. (2023). Akselerasi produksi bisnis pisang Cavendish di Indonesia dalam memenuhi permintaan ekspor. *Policy Brief Pertanian, Kelautan, dan Biosains Tropika*, 6(3), 1012–1018.
- Hidayat, T. (2015). Peran kalium dan serat dalam pisang terhadap kesehatan jantung. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 7(2), 89–96.
- Indriati, D. (2013). *Sifat fisik dan mekanik edible film terformulasi dari tepung porang (Amorphophallus oncophyllus), isolat protein kedelai, dan pati jagung* (Skripsi). Universitas Jember.
- Kader, A. A. (2019). *Postharvest technology of horticultural crops* (4th ed.). University of California Agriculture and Natural Resources.
- Mandei, J. R., & Muis, A. (2018). Bahan dan teknologi pembuatan *Edible coating* untuk produk hortikultura. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 15(1), 1–10.
- Mangalla, R. (2019). *Pengaruh asam stearat dan penambahan aroma keju terhadap sifat fisik mekanik edible film whey dangke/pektin* (Skripsi). Universitas Hasanuddin.
- Megawati, E. L. M. (2016). Ekstraksi pektin dari kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca*) menggunakan HCl sebagai edible film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 5(1), 14–22.
- Nazudin, N., & Sabban, K. (2020). Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar vitamin C pada buah pisang (*Musa acuminata* L.) dan (*Musa paradisiaca* L.). *Science Map Journal*, 2(1), 8–14.
- Novita, D. D. (2016). Pengaruh konsentrasi *Edible coating* terhadap laju respirasi dan mutu buah. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 17(2), 115–123.

- Pantastico, E. B. (2017). *Fisiologi pascapanen, penanganan dan pemanfaatan buah-buahan tropika dan subtropika*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pasaribu, D., Sitanggang, R., & Lubis, M. (2019). Optimasi ekstraksi glukomannan dari umbi porang menggunakan berbagai pelarut. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 7(4), 512–520.
- Peroni, F. H. G., Rocha, T. S., & Franco, C. M. L. (2020). Structural and physicochemical characteristics of glucomannan. *Food Hydrocolloids*, 100, 105114.
- Putman, J. (2019). *Bananas: nutritional value and health benefits*. New York: Food Science Publisher.
- Putra, A. R., Yulianingsih, R., & Prasetyo, A. (2022). Laju respirasi dan perubahan mutu buah pisang selama penyimpanan pada suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 45–53.
- Putri, N. A., & Yunianta. (2022). Metode pencelupan edible coating pati pada buah pisang selama penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(2), 89–96.
- Raghav, P. K., Agarwal, N., & Saini, M. (2016). Edible coating of fruits and vegetables: A review. *International Journal of Scientific and Research Publications*, 6(1), 188–204.
- Rahfani, A. (2022). Analisis kekerasan buah pisang menggunakan penetrometer selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian*, 10(2), 56–64.
- Rusman, R., Hamzah, F., & Anwar, K. (2023). Penanganan pascapanen pisang Cavendish untuk menjaga mutu dan daya simpan. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 14(1), 21–30.
- Sabahannur, S., Ralle, A., Ralle, A., & Faiz, M. (2025). *Utilization of porang tuber starch enriched with ginger extract as an Edible coating for avocado (Persea americana Mill.) storage*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 30(1), 1–11.
- Santoso, B., Wulandari, R., & Nugroho, A. (2020). Aplikasi edible coating berbasis pati untuk mempertahankan mutu buah selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 75–82.

- Sari, D. P., Wibowo, A., & Lestari, E. (2019). Kandungan glukomannan umbi porang dan potensi pengembangannya. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan*, 38(2), 109–117.
- Sari, N. P., Widodo, S., & Lestari, R. (2021). Pengaruh perlakuan pascapanen terhadap mutu dan umur simpan buah pisang. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 12(2), 85–92.
- Sari, N., & Widodo, S. E. (2020). Pengaruh penyimpanan terhadap perubahan mutu fisik dan kimia buah selama pascapanen. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 85–92.
- Setiawati, E., Bahri, S., & Razak, A. R. (2017). Ekstraksi glukomannan dari umbi porang. *Jurnal Kovalen*, 3(3), 234.
- Sulichantini, E. D., Pratiwi, R., & Nugroho, A. (2023). Karakteristik dan potensi pasar pisang Cavendish di Indonesia. *Jurnal Agribisnis*, 17(1), 40–49.
- Sunarso. (2023). Pengendalian penyakit pascapanen pisang Cavendish dengan perlakuan alum. *Jurnal Proteksi Tanaman*, 11(2), 75–83.
- Suriati, I. L. (2022). *Aplikasi aloe-coating untuk meningkatkan masa simpan dan pemasaran buah stroberi*. Scopindo Media Pustaka.
- Suriati, I. L. (2024). *Edible coating, edible film, dan edible packaging pada produk pangan*. Scopindo Media Pustaka.
- Tatirat, O., & Charoenrein, S. (2011). Physicochemical properties of konjac glucomannan extracted from konjac flour. *LWT – Food Science and Technology*, 44(9), 2059–2063.
- 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 Agritekno*, 8(1), 29–33.
- Tharanathan, R. N. (2003). Biodegradable films and composite coatings. *Trends in Food Science & Technology*, 14(3), 71–78.
- Unsa, U., Nugroho, A., & Sari, R. (2018). *Dampak penggunaan plastik sebagai kemasan makanan terhadap lingkungan*. *Jurnal Lingkungan dan Teknologi Pangan*, 5(2), 45–53.
- Vieira, M. G. A., Da Silva, M. A., Dos Santos, L. O., & Beppu, M. M. (2011). Natural-based plasticizers and biopolymer films: A review. *European Polymer Journal*, 47(3), 254–263.

- Wahyuni, K. I., Rohmah, M. K., Ambari, Y., & Romadhon, B. K. (2020). Pemanfaatan umbi porang sebagai bahan baku keripik. *Jurnal Karinov*, 3(1), 1–4.
- Widaningrum, Miskiyah, & Winarti, C. (2015). Aplikasi *Edible coating* sebagai pengemas pangan ramah lingkungan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 12(1), 1–10.
- Widyaningsih, S., Dwi, K., & Yuni, T. N. (2012). Pengaruh penambahan sorbitol dan kalsium karbonat terhadap karakteristik film pati kulit pisang. *Jurnal Molekul*, 7(1), 69–81.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2019). Tantangan pengembangan *Edible coating* pada skala industri. *Jurnal Litbang Pertanian*, 38(2), 73–82.
- Wulandari, D., Handayani, S., & Nurjanah, S. (2021). Edible coating sebagai alternatif kemasan ramah lingkungan pada produk pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 155–163.
- Wulansari, W. (2016). *Analisis pengaruh variasi komposisi pati bonggol pisang, antioksidan jahe dan gliserol terhadap karakteristik edible film* (Skripsi). UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Zhang, Y., & Han, J. H. (2006). Mechanical and thermal characteristics of pea starch films plasticized with monosaccharides and polyols. *Journal of Food Science*, 71, E109–E113.
- Zhang, Y., Chen, Y., Li, X., & Zhang, Z. (2021). Ethylene-induced banana starch degradation mediated by an ethylene signaling component MaEIL2. *Postharvest Biology and Technology*, 181, 111648.