

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto H. 2013. Biosistematika varietas pada apel (*Malus sylvestris* L.) di Kota Batu berdasarkan morfologi. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga.
- Agus, A.N., Haris, A., Gani, S.M. 2024. Pemberian Pupuk Hayati Bioneensis dan Media Organik Terhadap Pertumbuhan dan Produksi cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.). Jurnal AGrotekMas. 5(2), 188-195.
- Aini, Fatiyan, Y., Basito, & Dian, R. A. 2016. Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 4,22–32
- Amalia, U. N., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. 2020. Aplikasi *Edible coating* Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Pada Buah Pisang. *Edufortech*, 5 (1)
- AOAC, 1999. Official Methods of Analysis of Association Analytical Chemist, Inc, Washington D. C.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2024. Statistik Indonesia 2024. BPS, Statistik Pertanian Hortikultura SPH/BPS-Statistics Indonesia, *Agricultural Statistic for Horticulture SPH*
- Belay, Z. A., Caleb, O. J., & Linus, U. (2016). Modelling approaches for designing and evaluating the performance of modified atmosphere packaging (MAP) systems for fresh produce: A review. *Food Packaging and Shelf Life*, 10, 1–15.
- Breemer, R., Picauly, P., & Hasan, N. 2017. Pengaruh Edible Coating Berbahan Dasar Pati Sagu Tunj (*Metroxylon rumphii*) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian*
- Dos S. J., J. R., Corrêa-Filho, L. C., Pereira, V. O., Barboza, H. T. G., Ferreira, J. C. S., Soares, A. G., ... & Cabral, L. M. C. (2024). Application of rosin resin and zinc oxide nanocomposites to chitosan coatings for extending the shelf life of passion fruits. *Sustainable Food Technology*, 2(2), 415-425
- Fadillah, M. I. 2021. Pengaruh *Edible coating* Dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik Dan Total Padatan Terlarut Buah Apel (*Malus sylvestris* (L.) Mill.) Var. Manalagi. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

- Falah, Z. K., Suryati, S., Sylvia, N., Meriatna, M., & Bahri, S. 2021. Pemanfaatan tepung glukomanan dari pati umbi porang (*Amorphophallus muelleri blume*) sebagai bahan dasar pembuatan edible film. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 1(3), 50-62.
- Fauziati, Y., Adiningsih, Y., & Priatni, A. 2016. Pemanfaatan stearin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk (*Palm oil stearin for use edible coating of citrus fruit*). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 64–69.
- Gardjito, Mudjiati & Yuliana Reni Swasti. 2018. Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur. Yogyakarta: UGM Press.
- Hatmi, R. U., Apriyati, E., & Cahyaningrum, N. 2020. *Edible coating* quality with three types of starch and sorbitol *Plasticizer* . In *E3S Web of Conferences* (Vol. 142, p. 02003). EDP Sciences.
- Hesthiati, E., Kumalasari, A. R., Rawiniwati, W., & Sukartono, I. G. S. 2023. Penggunaan beberapa jenis pati sebagai edible coating untuk memperpanjang umur simpan buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.). 7(1), 997–1008.
- Iriani, Farida. 2020. Fisiologi Pascapanen Untuk Tanaman Holtikultura. DeePublish Publisher. Cetakan Pertama. Yogyakarta.
- Keshri, N., Truppel, I., Herppich, W. B., Geyer, M., Weltzien, C., & Mahajan, P. V. (2019). Development of sensor system for real-time measurement of respiration rate of fresh produce. *Computers and Electronics in Agriculture*, 157(January), 322–328.
- Khamidah, N., Sofyan, A., & Elena, N. 2022. Teknologi *Edible coating* Dari Pati Kulit Pisang Terhadap Mutu BUah Apel Malang (*Malus sylvestris*). *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 22(2), 194-199.
- Kharchoufi, S., Parafati, L., Licciardello, F., Muratore, G., Hamdi, M., Cirvilleri, G., & Restuccia, C. 2018. Edible coatings incorporating pomegranate peel extract and biocontrol yeast to reduce *Penicillium digitatum* postharvest decay of oranges. *Food Microbiology*, 74, 107–112
- Kiyat, W. El, Clarissa, C., Claudia, G., Putri, M.T., Handoyo, C. C., Firdayanti, S. A., & Milka, M. 2019. Extraction of Pectin from Kedondong (*Spondias dulcis*) Skin Waste and Its Use as an *Edible coating* on Fruit. *Journal of Chemical Analysis*, 2(01). 1–10
- Maharani, A. T. D., & Herawati, M. M. 2023. Pengaruh Kombinasi *Edible coating* Glukomannan Umbi Porang (*Amorphophallus onchophyllus*) dan Ekstrak Daun Bidara (*Ziziphus spinachristi*) untuk Memperpanjang Masa Simpan

Jambu Kristal (*Psidium guajava*). Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian : Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari.

- Maharani, A. T. D., & Herawati, M. M. 2023. Pengaruh kombinasi edible coating glukomanan umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan ekstrak daun bidara (*Ziziphus spina-christi*) untuk memperpanjang masa simpan jambu kristal (*Psidium guajava*). *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan dan Pendidikan Vokasi Pertanian*. Politeknik Pembangunan Pertanian Manokwari.
- Mulyawan, Indratmi, D., Septia, E.D., Hidayat, Y.A., Malika, R.A. 2025. Potensi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) dan Tanaman Mimosa pudica L. sebagai *Edible Coating* untuk Memperpanjang Masa Simpan pada Buah Apel. *Jurnal Hortikultura Indonesia (JHI)*, 16(1), 58-69.
- Nawab, Feroz, A., Abid, H., & Anjum. 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. Khairun., dan Yati, Mardianti, Barat. 2019. Efek *Edible coating* Pada Kualitas Alpukat (Persea America Mill) Selama Penyimpanan. *Amina*. 1(1): 11-17.
- Pah, Y. I., & Darmawati, E. 2020. Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya Untuk Mempertahankan Mutu Buah Alpukat Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(3), 105-112.
- Panjaitan, S.A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Sorbitol Dan Gliserol Terhadap Kualitas Edible Film Dari Pati Jagung (*Zea mays*) Pada Kemasan Permen. [Skripsi] Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Parreidt, T. S., Muller, K., & Schmid, M. 2018. Alginate-based edible films and coatings for food packaging applications. *Foods*, 7, 1–38
- Perdana, Y.A. 2016. Perbandingan Penambahan *Plasticizer* Gliserol-Sorbitol terhadap Biodegradasi dan Karakteristik Pektin Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*)- Pati Onggok Singkong. [Skripsi]. Program Studi Kimia. Fakultas Sains
- Prakash, K., Mohanty, T., Pati, J. K., Singh, S., & Chaubey, K. 2017. Morphotectonics Of The Jamini River Basin, Bundelkhand Craton, Central India; Using Remote Sensing And Gis Technique. *Applied Water Science*, 7(7), 3767–3782.
- Pratama, F.I., Wijaya, A. P., Pratiwi, H., & Budianita, A. 2023. Kematangan Buah Apel Berdasarkan Warna dan Tekstur menggunakan Algoritma K-Nearest-

- Neighbor. *Jurnal Ilmiah Intech : Information Technology Journal of UMUS*, 5(01), 11-18.
- Putra, A. Dkk. 2017. Penambahan Sorbitol sebagai *Plasticizer* dalam Pembuatan Edible Films Pati Sukun. Pekan Baru: Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
- Putra, E. P. D., Larassati, D. P., Pinem, H. P., Sylvia, T., Subara, D., Laksono, U. T., & Thamrin, E. S. 2025. Pengaruh aplikasi edible coating pati jagung dengan penambahan lilin lebah terhadap mutu buah pisang ambon (*Musa paradisiaca* var. *sapientum* L.). *Teknotan*, 19(2), 131–137.
- Putra, S. H. J. 2022. Pengolahan Pasca Panen Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Menggunakan Dengan *Edible coating* Berbahan Dasar Pati Batang Talas (*Colocasia Esculenta*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 18(2).
- Raghav, Pramod, K., Agarwal, N., and Saini, M. 2016. *Edible coating* of Fruits and Vegetables: A Review. *International Journal of Scientific Research and Mod-ern Education (IJSRME)* 1,188–204
- Rahayu, Dwi., Nursigit, Bintoro., dan Arifim, Dwi, Saputro. 2021. Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimakterik Selama Penyimpanan Pada Suhu Yang Bervariasi. *Agrointek*. 15(1): 80-91.
- Rahayu, L. H., Sriyana, H. Y., Kurniasari, R., & Lestari, R. A. S. 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.
- Rastegar, S., Khakahdani, H.H., & Rahimzadeh, M. 2019. Effectiveness of alginate coating on antioxidant enzymes and biochemical changes during storage of mango fruit. *Journal of Food Biochemistry*, 43(11), e12990
- Sabahannur, St., Ralle, A., & Faiz, M. 2025. Utilization of porang tuber starch enriched with ginger extract as an edible coating for avocado (*Persea americana* Mill.) sorage. *Jurnal Teknologi Industri Hasil Pertanian*, 30 (1), 50-63.
- Sambo, M.M., Prihatmo, G., Aditiyarini, D. 2021. Studi Komparasi Kandungan Timbal Pada Buah Apel (*Malus Domestica*) Varietas Fuji Dari Pasar Tradisional dan Swalayan Di Yogyakarta. *Jurnal Pendidikan, Matematika dan Sains*, 6(2), 245-256.

- Sapphira, N. P. 2024. Keanekaragaman Dan Komposisi Spesies Laba-Laba Pada Pertanaman Apel: Pengaruh Cara Budidaya Dan Komposisi Lanskap. [Skripsi]. Universitas Brawijaya, Malang.
- Saragih, D. P., Elfrida, & Mawardi, A. L. 2019. Pengaruh konsentrasi kitosan cangkang kepiting terhadap daya tahan buah duku (*Lansium domesticum*). *Jeumpa*, 6(2).
- Sari, R. N., Novita, D. D., & Sugianti, C. 2015. Pengaruh konsentrasi tepung karagenan dan gliserol sebagai edible coating terhadap perubahan mutu buah stroberi (*Fragaria* × *ananassa*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4), 305–314.
- Saupiana, B., Zainuri., Norida, R. 2024. Pengaruh Penggunaan Tepung Glukomanan Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) Sebagai *Edible coating* Terhadap Kualitas Sale Pisang Selama Penyimpanan. *Edu food*, 2(4), 60-70.
- Sembara, E. L., & 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.
- Sundari, U. Y., Hidayatullah, M. A., & Fiardilla, F. 2023. Pengaruh Teknik Pengemasan, Jenis Kemasan dan Kondisi Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Pada Buah Apel. *Jurnal Penelitian UPR : Kaharti*, 3(1), 17-23.
- Wenzhong, H., Sarengaowa, & Feng, K. 2022. Effect of edible coating on the quality and antioxidant enzymatic activity of postharvest sweet cherry (*Prunus avium L.*) during storage. *Coatings*, 12, 581.
- Wibowo, C., Wicaksono, R., & Haryanti, P. 2019. Effect of sorbitol in application of edible coating on the quality of potato chips. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 250, No. 1, p. 012045). IOP Publishing.
- Widilantika, Nelly, Istina. 2018. Pengaruh Konsentrasi Pelapis Edible Berbasis Karagenan dan Pelarut Filtrat Nanas Terhadap Kualitas Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill). Universitas Brawijaya.
- Wirman, S. P., & Fitriya, N. 2017. Analisis Kontras Spekel Untuk Identifikasi Lilinpada Buah Apel (*Mallus domestica*) Dengan Metode Laser Speckle Imaging(Lsi). *Jurnal Photon*, 8(1).
- Wisaniyasa, W. Sudjatha Ni Wayan. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran). Denpasar: Udayana Unversity Press.