

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahkhman, R. Yanuar, dan Widayat. 2013. Studi Awal Proses Pembuatan Glicerol Tribenzoat Dari Gliserol dan Asam Benzoat Dengan Menggunakan Katalis Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Vol. 2. No. 3:30–36.
- Aminudin dan Widyastuti. 2014. Pengembangan Bahan *Edible Coating* Alami Untuk Komoditas Hortikultura. *Karya Ilmiah*. Sekolah Tinggi Penyuluhan Pertanian Bogor. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. Kementerian Pertanian. Bogor. 20 hal
- Fransiska, A. 2013. Karakteristik Fisiologis Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol. 2. No 1: 1– 6.
- Gunawan, V. 2009. Formulasi dan Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika (*Capsicum annuum varietas Athena*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 129 hal
- Hartuti, N. 2006. Penanganan Segar Pada Penyimpanan Tomat dan Pelapisan Lilin Untuk Memperpanjang Masa Simpan. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Bandung.
- Harun, N., E. Raswen., dan H.H. Saddam. 2013. Penggunaan Lilin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Nangka Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Fakultas Pertanian. Universitas Riau. Riau.
Download.portalgaruda.org/article.php?article=105948&Val=2286

- Iflah, T. 2013. Aplikasi Stackh-Based Plastics (Bioplastik) Sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultura (Tomat dan Paprika). *Tesis*. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 92 hal
- Isnaini, N. 2009. Pengaruh *Edible Coating* Terhadap Kecepatan Penyusutan Berat Apel Potongan. Program Studi Teknik Kimia. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Surabaya.
- Kismaryanti, A. 2007. Aplikasi GelLidah Buaya (*Aloe vera L.*) sebagai *Edible Coating* pada Pengawetan Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill.*). *skripsi*. institut Pertanian Bogor. Bogor. 74 hal
- Latifah, T. S. 2000. Pengaruh Umur Panen dan Periode Simpan Terhadap Kualitas Buah Jeruk Besar (*Citrus grandis L. Osbeck*). *Skripsi*. Jurusan Budi Daya Pertanian. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 31 hal
- Marchaban, C. J. Soegihardjo, dan F. E. Kumarawati. 2012. Uji Aktivitas Sari Randu (*Ceiba pentandra Gaertn.*) Sebagai Penumbuh Rambut. Fakultas Farmasi. UGM. Yogyakarta.
Mot.farmasi.ugm.ac.id/41Daun%randu_marchaban.pdf
- Masruroh, H. 2005. Pengaruh Penambahan Xhantan Gum Dalam Aplikasi Teknologo Edible Coating Aloe Vera Untuk Mempertahankan Mutu Tomat Menggunakan Metode Spray. Universitas Diponegoro. Semarang.
Download.portalgaruda.org/article.php?article=134029&Val=5634
- Maulida, D., dan Zulkarnaen, N. 2010. Ekstraksi Anti Oksidan (Likopen) Dari Buah Tomat dengan Menggunakan Solven Campuran, n-Heksana, Aseton, dan Etanol. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Diponegoro. Semarang. 32 hal
- Miskiyah., Widyaningrum, dan C. Winarti. 2011. Aplikasi *Edible Film* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika. *Jurnal*. Balai Besar Litbang Pascapanen. Bogor. 21 (1):68–76.
- Mulyadi, F. A. 2011. Aplikasi *edible Coating* Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus Sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). *Prosiding Nasional, Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan Asosiasi Profesi Teknologi Industri*. Malang. 507–516.
- Novita, M., Satriana., Martinus., R. Syarifah., dan H. Etria. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar (*Licopersicus Pyriforme*) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. Fakultas Pertanian. Universitas Syiah Kuala. Darussalam. Banda Aceh. Vol. 4. N0. 3:1–8.

- Novyasti, S. 2005. Pengaruh Pelapisan Lilin Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Ambon Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung. Bandar Lampung.
- Pratiwi, R. H. 2014. Potensi Kapuk Randu (*Ceiba Petandra Gaertn*) dalam Penyediaan Obat Herbal. *Jurnal Kesehatan dan Lingkungan*. Fakultas Teknik Matematika dan IPA. Universitas Indraprasta PGRI. Jakarta. Vol 1. N0 1: 53–60.
- Rudito. 2005. Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam *Edible Coating* Yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Politeknik Pertanian Negeri Samarinda. Samarinda. Vol 6. No. 1: 1–6.
- Santoso, B. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* Dari Pati dan Aplikasinya Untuk Pengemas Primer Lempu Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. XV. No 3: 239–244.
- Sari, D. K., A. Windi, dan R. A. M. Muhammad. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Biji Nangka (*Artocarpus Heteropyllus*) dengan Berbagai Variasi sebagai Plastisizer terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Vol. 2. No. 2:112–120.