

DAFTAR PUSTAKA

- Arifia, N. 2021. Aplikasi Edible Coating Menggunakan Beeswax Pada Buah Segar Dalam Pengaruhnyaterhadap Karakteristik Buah. [SKRIPSI]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya Malang
- Agustiningrum, D. A., Susilo, B., & Yulianingsih, R. 2014. Studi Pengaruh Konsentrasi Oksigen Pada Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi Buah Sawo (*Achras Zapota* L.). Jurnal Bioproses Komoditas Tropis, 2(1), 22–34.
- Ahmad, U. 2013. Teknologi penanganan pascapanen buahan dan sayuran. Yogyakarta (ID). Graha Ilmu.
- Andinata, Y., Pembangunan, U., & Budi, P. 2020. Peningkatan Manajemen Ketahanan Umur Simpan Buah Dengan Aplikasi Lilin Lebah. Journal Of Animal Science and Agronomy Panca Budi, 05(2), 1–5.
- Andriani, S., Elisabet, H., & Antonius. 2018. Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. Jurnal teknologi pangan, 2(2), 176-182. Www.EjournalS1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan.
- Angelia, I. O. 2017. Kandungan PH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut Dan Vitamin C Pada Beberapa Komoditas Hortikultura. Journal Of Agritech Science, 1(2), 68–74.
- Anggriawan, M. A., Ichwan, M., & Utami, D. B. 2017. Pengenalan Tingkat Kematangan Tomat Berdasarkan Citra Warna Pada Studi Kasus Pembangunan Sistem Pemilihan Otomatis. Jurnal Teknik Informatika dan Sistem Informasi, 3(3), 550-564.
- Anthon, G. E., LeStrange, M., & Barrett, D. M. 2011. Changes in pH, acids, sugars and other quality parameters during extended vine holding of ripe processing tomatoes. Journal of the Science of Food and Agriculture, 91(7), 1175-1181.
- Arrahma. 2015. Pengaruh Pelilinan Lilin Lebah Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*). Jurnal Teknologi Agro-Industri, 1(1), 1–6.
- Ashraf, M. A., Khan, A. S., Azam, M., Ayyub, S., Kaleem, M. M., Nawaz, S., Abubakar, M., Khalid, B., Riaz, T., & Asim, M. 2025. Innovative Technologies in Postharvest Management of Fruits and Vegetables. European Food Research and Technology, 251(11), 3445–3463.
- Asjulia & Dyan. A. 2023. Pengaruh Suhu Dan Jenis Kemasan Terhadap Daya Simpan Dan Kualitas Buah Tomat. Jurnal Agerotek Indonesia, 2(1), 42–49.

- Ayu, D. F., Efendi, R., Johan, V. S., & Habibah, L. 2020. Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia Purpurata*) Dalam Edible coating Pati Sagu Meranti Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi Dan Kesukaan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill). Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia, 12(1), 1–8. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V12i1.15521>
- Baldwin, E.A, Hagenmaier, R.D, & Baker, R.A. 2011. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality, (2 Ed). CRC Press
- Banjo, T., & Malomo, R. 2024. The Potential of *Beeswax* Coating in the Preservation of Tomato (*Solanum Lycopersicum*) Fruits. Journal Of Food Quality and Hazards Control, 11(4), 263–271. <https://doi.org/10.18502/Jfqc.11.4.17444>
- Bapat, V. A., Trivedi, P. K., Ghosh, A., Sane, V. A., Ganapathi, T. R., & Nath, P. 2010. Ripening Of Fleshy Fruit: Molecular Insight and the Role of Ethylene. Biotechnology Advances, 28(1), 94–107.
- Breemer, R., Picauly, P., & Hasan, N. 2017. Pengaruh Edible coating Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (*Metroxylon Rumphii*) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. Agriteknologi. Jurnal Teknologi Pertanian, 6(1), 14–20.
- Deglas, W. 2025. The Effect of Storage Temperature and Maturity Level on the Shelf Life of Tomatoes. Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian. 7 (1), 49–60.
- Dobrin, A., Nedelcu, A., Bujor, O., Mot, A., Zugravu, M., & Badulescu, L. 2019. Nutritional Quality Parameters of the Fresh Red Tomato Varieties Cultivated in Organic System. Scientific Papers. Series B. Horticulture, 63(1), 439–443.
- Fatimah, F., Adlhani, E., & Sandri, D. 2015. Pengaruh Pelilinan Lilin Lebah Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*). Jurnal Teknologi Agro-Industri, 2(1), 1–6.
- Fatma, E. & Rasdanelwati. 2020. Respon Pertumbuhan Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) Terhadap Kombinasi Pemberian Pupuk Organik Pos, Ep Dan St. Jurnal Hortuscoler. 1(2), 63–69.
- Fitri, K. & Harmadi. 2017. Analisis Kontras Optis Lapisan Lilin Lebah Pada Buah Tomat Dengan Metode Laser Speckle Imaging. Jurnal Fisika Unand. 6(1), 53–60.
- Gunaeni, N., & Purwati, E. 2013. Uji Ketahanan Terhadap Tomato Yellow Leaf Curl Virus Pada Beberapa Galur Tomat (Resistance Test of Tomato Lines to Tomato Yellow Leaf Curl Virus). J. Hort, 23(1), 65–71.
- Hartanto, T. 2018. Aplikasi Edible coating Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima Palustris*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat

(*Solanum Lycopersium*). [SKRIPSI]. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta Yogyakarta.

- Hayati, R., Syamsuddin., & Naulina, A.F. 2022. Konsentrasi ekstrak daun cincau hijau (*Cyclea barbata* miers) sebagai edible coating terhadap kualitas dan masa simpan buah tomat (*Lycopersicum esculentum* mill). Jurnal agrium. 19(4), 334-335.
- Hidayat T., Ivanti1, L., & Mikasari, W. 2018. Pengaruh Kosentrasi Edible Coating Sarang Lebah terhadap Susut Bobot, Tekstur, dan TPT Jeruk Rgl selama Penyimpanan. Jurnal Agritepa. 5(1), 1-18.
- Ifmalinda, I. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. In Universitas Andalas 21(1), 1-7.
- Ismawati, N., Nurwantoro, N., & Pramono, Y. B. 2016. Nilai pH, Total Padatan Terlarut, Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris* L.). J. Apl. Teknol. Pangan, 5(3), 89–93.
- Johansyah, A., & Kusdiantini, E. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (Ldpe), High Density Polyethylene (Hdpe) Dan Polipropilen (Pp) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill). Anatomi Fisiologi, 22(1), 46–57.
- Kaluza, B. F., Wallace, H., Heard, T. A., Klein, A., & Leonhardt, S. D. 2016. Urban Gardens Promote Bee Foraging Over Natural Habitats and Plantations. Ecology And Evolution, 6(5), 1304–1316.
- Kementrian Pertanian. 2021. Standar Operasional Prosedur (SOP) Tomat.
- Kusumiyati, K., Farida, F., Sutari, W., Hamdani, J. S., & Mubarok, S. 2018. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. Kultivasi, 17(3), 766–771. <https://doi.org/10.24198/Kultivasi.V17i3.18698>
- Mahfudin, M., Prabawa, S., & Sugianti, C. 2016. Kajian Ekstrak Daun Randu (*Ceiba pentandra* L.) sebagai Bahan Edible Coating terhadap Sifat Fisik dan Kimia Buah Tomat Selama Penyimpanan. Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian. 10(1), 17-23.
- Moalemiyah, M., H. S. Ramaswamy & N. Maftoonazad. 2011. Pectin Based Edible Coating for Shelf-Life Extension of Ataulfo Mango. Journal Food Process Engineering. 35(4):572-600.
- Napitupulu, B. 2013. Kajian Beberapa Bahan Penunda Kematangan Terhadap Mutu Buah Pisang Barangan Selama Penyimpanan. Jurnal Hortikultura, 23(3), 263 275.

- Ni'ma, A. A. 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Kemasan Plastik Polyethylene Terhadap Karakteristik Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). 1–23.
- Nofriati, D. 2018. Penanganan Pascapanen Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi, 1–50.
- Novita, M., & Hasmarita, E. 2015. Pengaruh pelapisan dengan kitosan dan penyimpanan. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 7(1), 35–39. <https://doi.org/10.17969/jtipi.v7i1.2832>
- Ozturk, B., Aglar, E., Saracoglu, O., Karakaya, O., & Gun, S. 2022. Effects of Ga₃, CaCl₂ and Modified Atmosphere Packaging (Map) Applications on Fruit Quality of Sweet Cherry at Cold Storage. International Journal of Fruit Science, 22(1), 696–710.
- Pantastico, E. B. 1986. Fisiologi Pascapanen, Penanganan dan Pemanfaatan Buahbuahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Prasad, K., Guarav, A.K., Preethi, P., & Neha, P. 2018. Edible Coating Technology for Extending Market Life of Horticultural Produce. Acta Scientific Agriculture. 2(5), 55-64.
- Pujimulyani, P. D. 2009. Teknologi pengolahan sayur-sayuran dan buah-buahan. Graha Ilmu.
- Putu, N., Lospiani, N., Utama, I. M. S., & Pudja, I. A. R. P. 2017. Pengaruh Lama Waktu Cekaman Anaerobik Dan Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Terhadap Mutu Dan Masa Simpan Buah Tomat. Jurnal Beta Biosistem Dan Teknik Pertanian. 5(2), 9–19.
- Qonit, M. A. H., & Mubarak, S. 2017. Identifikasi Dan Karakterisasi 11 Kultivar Tanaman Tomat Sebagai Sumber Genetik Untuk Persilangan. Agrin, 21(1).
- Rudianto. 2023. Efek Lapisan Lilin Lebah Yang Dapat Dimakan Pada Kualitas Pascapanen Tomat. 444(04010), 1-6. Web Konferensi E3S <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202344404010> IConARD 444, 04010
- Rudito, R. 2005. Effect Of Gelatine and Citric Acid in the Glycerol Containing Edible Coating Used for Storage of Tomato. Jurnal Teknologi Pertanian, 6(1), 1-6.
- Saadah K., Susilo B., & Yulianigsih R. 2015. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Pengemasan Terhadap Karakteristik Buah Mangga Apel (*Mangifera indica* L.) selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 3(3), 364-371.

- Secretariate General - Ministry of Agriculture Republic of Indonesia. 2023. Statistics Food Consumption 2023. Kementan, 1–132. https://Satudata.Pertanian.Go.Id/Assets/Docs/Publikasi/Buku_Statsitik_Konsumsi_Pangan_2023.Pdf
- Setiani Rahmawati, I., Dwi Hastuti, E., & Darmanti, S. 2011. Pengaruh Perlakuan Konsentrasi Kalsium Klorida (CaCl₂) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Asam Askorbat Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.). Anatomi Fisiologi, 19(1), 62–70.
- Shahnawaz, M., Sheikh, S. A., Hussain Soomro, A., Panhwar, A. A., & Khaskheli, S. G. 2012. Quality Characteristics of Tomatoes (*Lycopersicon Esculentum*) Stored in Various Wrapping Materials. African Journal of Food Science and Technology, 3(5), 123–128. <http://Www.Interesjournals.Org/Ajfst>
- Sudjatha, W. D., & Wisaniyasa, N. W. 2017. Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen (Buah Dan Sayuran). Bulit Jembaran.
- Tarigan, N. Y. S., Utama, I. M. S., & Kencana, P. K. D. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar Dengan Pelapisan Minyak Nabati. Jurnal Beta, 4(1), 1–9.
- Utama, I. M. S., & Antara, N. S. 2013. Pasca Panen Tanaman Tropika: Buah Dan Sayur. Denpasar. Universitas Udayana, 8–9.
- Wales, S., Tulung, S. M. T., & Mamarimbing, R. 2023. Growth And Production of Tomato (*Solanum Lycopersicum* L.) On Several Types of Growing Media. Jurnal Agroekoteknologi Terapan, 4(1), 84–93. <https://Doi.Org/10.35791/Jat.V4i1.44124>
- Wang, D., & Seymour, G. B. 2022. Molecular and biochemical basis of softening in tomato. Molecular Horticulture, 2(1), 5.
- Wani, A. A., Singh, P., Gul, K., Wani, M. H., & Langowski, H.C. 2014. Sweet Cherry (*Prunus Avium*): Critical Factors Affecting the Composition and Shelf Life. Food Packaging and Shelf Life, 1(1), 86–99. 59
- Wijayanti, E., & Susila, A. D. 2013. Pertumbuhan Dan Produksi Dua Varietas Tomat (*Lycopersicon Esculentum* Mill.) Secara Hidroponik Dengan Beberapa Komposisi Media Tanam. Buletin Agrohorti, 1(1), 104–112.
- Winarti, C. 2013. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian, 31(3), 85–93.
- Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antioksidan Kefir Teh Daun Sirsak Dari Berbagai Merk Dipasaran. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 4(1), 29–39.

Zurfa. 2023. Aplikasi Edible coating Emulsi Lilin Lebah Campuran Minyak Wijen Dan Minyak Sereh Pada Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* Mill.) Application. 9(1), 24–32.