

DAFTAR PUSTAKA

- Adiletta, G., Matteo, M. Di, & Petriccione, M. 2021. Multifunctional Role Of *Chitosan* Edible Coatings On Antioxidant Systems In Fruit Crops : A Review.
- Agustin, S., & Cahyanto, M. N. 2024. Aplikasi Edible Coating Pati Sagu Dengan Penguat Selulosa Bakterial Terhadap Karakteristik Buah Apel Potong Application Of Sago Starch – Bacterial Cellulose Reinforced Edible Coating On Fresh-Cut Apple Characteristic. *Jurnal Teknologi Pertanian Laman*, 13(2), 166–173.
- 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).
- Ainunnisa, F. S., Pribadi, T., & Santosa, A. P. 2020. Evaluasi Edible Coating Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Pada Karakteristik Fisika, Kandungan Vitamin C, Dan Karakteristik Sensoris Cabai Merah. *Seminar Nasional Lppm Universitas Muhammadiyah Purwokerton Tahun 2020*, 638–644.
- Andarini, D. 2016. Kajian Penggunaan Kitosan Sebagai Edible Coating Untuk Memperpanjang Masa Simpan Somay Ikan Pada Suhu Ruang (Skripsi). Universitas Lampung.
- Anggriani, R., & Harini, N. 2025. Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., & Bai, J. 2012. *Edible Coatings And Films To Improve Food Quality*. Crc Press Is An Imprint Of Taylor & Francis Group, An Informa Business.
- Bayu, M. K., Rizqiati, H., & Nurwantor. 2017. Analisis Total Padatan Terlarut, Keasaman, Kadar Lemak, Dan Tingkat Viskositas Pada Kefir Optima Dengan Lama Fermentasi Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–38. www.Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Tekpangan.
- Bourtoom, T. 2008. Review Article Edible Films And Coatings: Characteristics And Properties. *International Food Research Journal*, 15(3), 237–248.
- Dewi, N. N. 2017. Karakter Fisiologis Dan Anatomis Batang Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Diinfeksi *Fusarium Oxysporum* F.Sp. *Lycopersici*". Universitas Lampung.
- Distiani, P. A. I., & Martiana, A. 2025. Strategi Pengolahan Minimal Tomat Pagaralam Menggunakan *Modified atmosphere* Packaging (Map). *Jurnal Ilmiah Betahpa*, 4(02), 1–7.
- Duguma, H. T. 2022. Review Potential Applications And Limitations Of Edible Coatings For Maintaining Tomato Quality And Shelf Life. *International Journal Of Food Science And Technology*, 57, 1353–1366. <https://doi.org/10.1111/Ijfs.15407>

- Emblem, A. 2012. *Plastics Properties For Packaging Materials*. 287–309. <https://doi.org/10.1533/9780857095701.2.287>
- Hayati, R., & 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), 328–335.
- Henriette, M. C., Azeredo, D. De B., & Assis, O. B. G. 2010. *Chitosan Edible Films And Coatings – A Review*. *Embrapa Tropical Agroindustry*, 179–194.
- Hidayanto, E., Rofiq, A., & Sugito, H. 2010. Aplikasi Portable Brix Meter Untuk Pengukuran Indeks Bias. *Berkala Fisika*, 13(4), 113–118.
- Hu, X., Gu, T., Khan, I., & Zada, A. 2021. Degradation Of Chlorophyll. *Cells*, 10(3134), 1–14. <https://doi.org/10.3390/Cells10113134>
- Ifmalinda. 2017. Pengaruh Jenis Kemasan Pada Penyimpanan Atmosfir Termodifikasi Buah Tomat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21. <http://tpa.fateta.unand.ac.id/index.php/jtpa/article/view/62/0>
- Ismawati, N., Nurwantoro, & Pramono, Y. B. 2016. Nilai Ph , Total Padatan Terlarut , Dan Sifat Sensoris Yoghurt Dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta Vulgaris* L .). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 89–93. <https://doi.org/10.17728/jatp.18189>
- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini, E. 2014. Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (Ldpe), Highdensity Polyethylene (Hdpe) Dan Polipropilen (Pp) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*. Mill). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 1, 46–57. <https://doi.org/10.14710/baf.v22i1.7808>
- Jongen, W. 2002. *Fruit And Vegetable Biotechnology*. Crc Press ; Woodhead Pub.
- Kalsum, U., Sukma, D., & Susanto, S. 2018. Pengaruh Kitosan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.). *Jurnal Pertanian Presisi (Journal Of Precision Agriculture)*, 2(2), 67–76. <https://doi.org/10.35760/jpp.2018.v2i2.2531>
- Khodaei, D., Hamidi-Esfahani, Z., & Rahmati, E. 2021. Effect Of Edible Coatings On The Shelf-Life Of Fresh Strawberries: A Comparative Study Using Topsis-Shannon Entropy Method. *Nfs Journal*, 23, 17–23. <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2021.02.003>
- Kusumawati, N. 2009. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai Bahan Baku Pembuatan Membran Ultrafiltrasi. *Inotek*, 13(2), 113–120.
- Lu, Y., & Zhu, H. 2022. The Regulation Of Nutrient And Flavor Metabolism In Tomato Fruit. *Vegetable Research*, 2(5), 1–14. <https://doi.org/10.48130/vr-2022-0005> Introduction
- Majidi, H., Minaei, S., Almassi, M., & Mostofi, Y. 2014. Tomato Quality In Controlled Atmosphere Storage , *Modified atmosphere* Packaging And Cold Storage. *J Food Sci Technol*, 51(9), 2155–2161.

<https://doi.org/10.1007/S13197-012-0721-0>

- Marganingsih, A., & Putra, E. T. S. 2021. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Udang Dan Kepiting Sebagai Edible Coating Terhadap mutu Dan Daya Simpan Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* Var. Cerasiforme). *Vegetalika*, 10(1), 69–80. <https://doi.org/10.22146/Veg.57787>
- Megasari, R., & Mutia, A. K. 2019. Pengaruh Lapisan Edible Coating Kitosan Pada Cabai Keriting (*Capsicum Annum* L) Dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal Of Agritech Science*, 3(2), 118–127.
- Mouhamed, B. A., & Kasnazany, S. A. S. 2024. Impact Of Harvesting Stages And Postharvest Treatments On The Quality And Storability Of Tomato Fruits (*Solanum Lycopersicum* L.) Cv. Sangaw. *Coatings*, 14(1143), 1–15. <https://doi.org/10.3390/Coatings14091143>
- Ni'ma, A. A. 2021. Pengaruh Suhu Penyimpanan Dan Kemasan Plastik Polyethylene Terhadap Karakteristik Dan Mutu Cabai Rawit (*Capsicum Frutescens* L.). Universitas Hasanuddin.
- Nofriati, Desy. 2018. Penanganan Pascapanen Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi.
- Normasari, F., & Purwoko, B. S. 2002. Pengaruh Pemberian Cacl₂ prapanen Terhadap Perubahan Kualitas Tomat Segar Selama Penyimpanan. 2. <https://doi.org/10.24831/Jai.V30i2.1487>
- Novita, M., Satriana, Rohaya, S., & Hasmarita, E. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Segar (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(3), 1–8.
- Novita, M., Satriana, S., & Hasmarita, E. 2015. Kandungan Likopen Dan Karotenoid Buah Tomat (*Lycopersicum Pyriforme*) Pada Berbagai Tingkat Kematangan: Pengaruh Pelapisan Dengan Kitosan Dan Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(1), 35–39. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V7i1.2832>
- Nurhayati, Siti. 2017. Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill.) F1 Hasil Induksi Medan Magnet Yang Diinfeksi Fusarium Oxysporum F.Sp.Lycopersici.
- Nurhayati, Hanum, T., Rangga, A., & Husniati. 2014. Optimasi Pelapisan Kitosan Untuk Meningkatkan Masa Simpan Produk Buah-Buahan Segar Potong. *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 161–178.
- Paul, V., & Pandey, R. 2014. Role Of Internal Atmosphere On Fruit Ripening And Storability — A Review. *J Food Sci Technol*, 51(7), 1223–1250. <https://doi.org/10.1007/S13197-011-0583-X>
- Pranawistu, R. Y., Prabasari, I., & Utama, N. A. 2018. Pengaruh Pemberian Kombinasi Edible Coating Kitosan Dan Alginat Terhadap Umur Simpan Buah Stroberi (*Fragaria Ananassa*.). Universitas Muhammadiyah

Yogyakarta.

- Prasetyo, H. A., & Sahfitra, A. A. 2022. Teknologi Edible Coating Untuk Memperpanjang Masa Simpan Tomat Di Desa Lingga, Kecamatan Simpang Empat, Kabupaten Karo. *Pelita Masyarakat*, 4(1), 125–133. <https://doi.org/10.31289/Pelitamasyarakat.V4i1.7783>
- Pratiwi, R., Pertiwi, S. R. R., & Kusumaningrum, I. 2024. Perubahan Kualitas Buah Tomat Yang Disimpan Dengan Perlakuan Pelapisan Pati Singkong. *Karimah Tauhid*, 3(2), 1709–1723.
- Purwanti, E., Rakhmawati, A., & Yuliati. 2016. Pengaruh Variasi Dosis Kmno 4 Pada Buah Tomat (*Lycopersico Lycopersicum* .L) Varietas Servo Pascapanen Terhadap Keberadaan Yeast. *Jurnal Biologi*, 5(2).
- Rahayu, D., Bintoro, N., & Saputro, A. D. 2021. Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimakterik Selama Penyimpanan Pada Suhu Yang Bervariasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian Agrotek*., 15(1), 80–91. <https://doi.org/10.21107/Agrotek.V15i1.7625>
- Rana, N., Kumar, M., Walia, A., & Sharma, S. 2014. Tomato Fruit Quality Under Protected Environment And Open Field Conditions. *International Journal Of Bio-Resource And Stress Management*, 5(3), 422. <https://doi.org/10.5958/0976-4038.2014.00592.2>
- Ratna, Ichwana, & Mulyanti. 2014. Aplikasi Pre-Cooling pada Penyimpanan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum*) Menggunakan Kemasan Plastik Polietilen. *Jurnal Edubio Tropika*, 2, 121–186.
- Salingkat, C. A., Noviyanty, A., & Syamsiar. 2020. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat. 27(3), 274–286.
- Salunkhe, D. K., Jadhav, S. J., & Yu, M. H. 1974. Quality And Nutritional Composition Of Tomato Fruit As Influenced By Certain Biochemical And Physiological Changes. *Qualitas Plantarum*, 24(1), 85–113. <https://doi.org/10.1007/Bf01092727>
- Sari, R. M., Sy, M., Sesanti, R. N., & Ali, F. 2021. Pengaruh Tingkat Kemasakan Dan Konsentrasi Kitosan Terhadap Mutu Dan Kualitas Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.). *Jurnal Planta Simbiosa*, 3(1).
- Shahnawaz, M., Sheikh, S. A., Soomro, A. H., 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. <https://www.researchgate.net/publication/318215609>
- Siburian, H. P. 2015. Aplikasi Edible Coating Aloe Vera Kombinasi Ekstrak Jahe Pada Buah Tomat Selama Penyimpanan (Skripsi). Universitas Lampung.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. 2017. Fisiologi Dan Teknologi Pascapanen (Buah Dan Sayuran). Udayana Universty Press.

- Sutanto, O. P., & Hidayatullah, C. S. R. 2025. Analisis Mutu Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Berdasarkan Ciri Fisik Dan Kandungan Biokimia Selama Periode Penyimpanan. Jurnal Agri Peat, 26(2), 71–77.
- Tetelepta, G., Picauly, P., Polnaya, F. J., Breemer, R., & Augustyn, G. H. 2019. Pengaruh Edible Coating Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian, 8(1), 29–33. <https://doi.org/10.30598/Jagritekno.2019.8.1.29>
- Tiro, A. P. B. 2021. Pengaruh Kemasan Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Fisik Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill) Selama Penyimpanan (Skripsi). Universitas Hasanuddin.
- Umeohia, U. E., & Olapade, A. A. 2024. Quality Attributes, Physiology, And Postharvest Technologies Of Tomatoes (*Lycopersicum Esculentum*) – A Review. American Journal Of Food Science And Technology, 12(2), 42–64. <https://doi.org/10.12691/Ajfst-12-2-1>
- Wu, W., Jiang, B., Liu, R., Han, Y., Fang, X., Mu, H., Farag, M. A., Simal-Gandara, J., Prieto, M. A., Chen, H., Xiao, J., & Gao, H. 2023. Structures And Functions Of Cuticular Wax In Postharvest Fruit And Its Regulation : A Comprehensive Review With Future Perspectives. Engineering, 23, 118–129. <https://doi.org/10.1016/J.Eng.2022.12.006>
- Wulandari, D., & Ambarwati, E. 2022. Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum* mill.) Yang Dilapisi Dengan Kitosan Selama Penyimpanan. Vegetalika, 11(2), 135–150. <https://doi.org/10.22146/Veg.53561>
- Yadav, A., & Singh, A. 2022. Edible Coating As Postharvest Management Strategy For Shelf-Life Extension Of Fresh Tomato (*Solanum Lycopersicum* L .): An Overview. Jurnal Of Food Science, October 2021, 2256–2290. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16145>
- Yulianti, H., Adiba, I. F., Swandi, F., & Febrianti. 2025. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Susut Bobot Pada Timun, Tomat Dan Wortel. Jurnal Multidisiplin Saintek, 8(11), 1–8.
- Zebua, M. J., Suharsi, T. K., & Syukur, M. 2019. Studi Karakter Fisik Dan Fisiologi Buah Dan Benih Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) Tora Ipb. In Bul. Agrohorti (Vol. 7, Issue 1).

