

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, K., Nurul, H., Saputra, M.H. dan Icha, S., 2017. *Pengaruh Konsentrasi dan Interval Aplikasi Ekstrak Insulin dan Hasil Bawang Merah (*Allium ascalonicum L.*)*. Skripsi Fakultas Pertanian. UMK. Kudus.
- Afandi, B., 2009. *Pengaruh CO₂ (Karbondioksida) Murni Terhadap Pertumbuhan Mikroorganismen pada Produk Minuman Fanta di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia Unit Medan*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Anonim, 2013. *Aplikasi Starch Based Plastics (Bioplastik) Sebagai Bahan Kemasan Produk Hortikultura (Tomat dan Paprika)*. Skripsi Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor. 111 halaman.
- AOAC, 1995. *Official Method of Analysis, Association of Analytical Chemist*. Washington D.C.
- Arief, H.S., Pramono, Y.B. dan Bintoro, V.P., 2012. *Pengaruh Edible Coating Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kadar Protein, Daya Ikat Air, dan Aktivitas air Bakso Sapi Selama Masa Penyimpanan*. J.Agriculture, Vol. 1(2): 100-108.
- Austin, G.T., 1985. *Industri Proses Kimia*. Edisi Kelima. Jilid I. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Basuki., Eko, A., Prarudiyanto. dan Wilianto, U., 2010. *Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Kualitas Mangga Madu Selama Penyimpanan dalam Kemasan Plastik Polietilen*. J.Agroteksos, Vol. 20(1): 37-38.
- Coniwati, P., 2014. *Pembuatan Plastik Bioderadable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Gliserol*. J.Teknik Kimia, Vol. 20(4): 23.
- Damardjati, D.S., 1987. *Prospek Peningkatan Mutu Beras di Indonesia*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Bogor.
- Deviwings, 2008. CMC. <http://www//quencawing.ac.id>. Diakses 20 Januari 2020.
- Donhewe, I.G. and Fennema, O.R., 1993. *Water Vapour and Oxygen Permeability of Wax Film*. *Jam Oil. Sci.* Vol. 70(9): 867-873.
- Embuscado, M.E. and Huber, K.C., 2009. *Edible Film and Coatings for Food Applications*. Springer Science and Business Media. New York.

- Febriana, 2015. *Pemanfaatan Tapioka dan Bubuk Agar-agar Sebagai Bahan Pelapis (Coater) Pada Jambu Kristal*. UNDIP. Semarang. Tesis. Hal 37-39. <http://eprints.undip.ac.id/25190/1/febriana.pdf>. Diakses 20 Januari 2020.
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry*. Third Edition, Marcel Dekker Inc. New York.
- Gennandios, A. and Weller, C. L., 1990. *Edible Film Coating From Wheat And Corn Protein*, J.Food Tech., Vol. 44(10) : 63-68.
- Glicksman, M., 1969. *Gum Technology in Food Industry*. Academic Press, New York.
- Gontard, N., Guilbert, S., and Cuq, J.L., 1993. *Water and Glycerol as Plasticizer Effect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Film*. J.Food Science, Vol. 18(1) : 5-7.
- Greenwood, C.T., 1979. *Principle of Food Science. Part I. Food Chemistry*. Marcell Dekker Inc. New York.
- Gunawan, G., 2009. *Farmakologi dan Terapi*. edisi 5, Jakarta: Departemen Farmakologi dan Terapeutik Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Hermawan, S., 2009. *Penentuan Efisiensi Korosi Baja Menggunakan Ekstrak Kulit Buah Kakao (Theobroma Cacao)*. Universitas Sumatera Utara. J.Teknik Kimia USU, Vol. 1(1): 1-6.
- Heuvelink, E., 2005. *Tomatoes*. CABI Publishing. London UK. 325 halaman.
- Hobson, G.E. and Davies, J.N., 1971. *The Tomato*. Academic Press. New York.
- Husni, A., Subaryono., Pranoto, Y., Tazwir. dan Ustadi., 2012. *Pengembangan Metode Ekstraksi Alginat dari Rumpun Laut Sargassum sp. Sebagai Bahan Pengental*. J.Agritech, Vol. 32(1): 1-8.
- Johansyah, A., Prihastanti, E. dan Kusdiyantini, E., 2014. *Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethelene (HDPE) dan Polipropilen (PP) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (Lycopersicon esculentum. Mill)*. Buletin Anatomi dan Fisiologi, Vol. 22(1) : 46-57.
- Jones, J.B., 2008. *Tomato Plant Culture in the Field, Green House, and Home Garden*. CRC Press: Taylor and Franis Group. 400 Halaman.

- Ketser, J.J. and Fennema, O.R., 1989. *Edible Film and Coating*. J.Food Technology. Vol. 40(12): 47-59.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M., 1994. *Edible Coating and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, New York.
- Laily, N., 2013. *Pengaruh Jenis Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Stroberi (Fragaria x ananassa)*. Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Layuk, P., 2001. *Karakteristik Komposit Film Edible Pektin Daging Buah Pala (Myristica Fragrans Houtt) dan Tapioka*. Tesis Program Pasca Sarjana. UGM. Yogyakarta.
- Liu, F., Qin, B., He, L. and Song, R., 2009. *Chitosan Blending Membrane: Anti-Bacterial, Permeable and Mechanical Properties*. Carbohydrate Polymers. J.Agric Chem, Vol. 78: 146-150.
- Lukman, D.W., 2000. *Pembusukan Bahan Makanan oleh Mikroorganisme*. Bahan Kuliah Pascasarjana. Program Studi Kesmavet Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Lukman, I., Huda, N. dan Ismail, N., 2009. *Physicochemical and Sensory Properties of Commercial Chicken Nugget*. J.Food and Agroindustry, Vol. 2(02): 171-180.
- Luthana, D., 2004. *Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka*. Semarang-LIPI, Hal. 10-13.
- Marisi., Rona, J.N. dan Elisa, J., 2016. *Pengaruh Komposisi Udara Ruang Penyimpanan Terhadap Mutu Jeruk Siam Brastagi (Citrus nobilis LOUR var Microcarpa) Selama Penyimpanan Suhu Ruang*. J.Rekayasa Pangan dan Pertanian, Vol. 4(3): 332-340.
- Meyer, L.H., 1973. *Food Chemistry*. Affiliated East-West PVT. Ltd., New Delhi.
- Mirzayanti, Y.W., 2013. *Pemurnian Gliserol dari Proses Transesterifikasi Minyak Jarak Dengan Katalis Sodium Hidroksida*. Skripsi Jurusan Teknik Kimia. Institut Teknologi Ahli Tama. Surabaya.
- Muchtadi, T.R. dan Sugiyono., 1989. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. IPB Press. Bogor.

- Murtingrum, M., Lisangan, M. dan Edoway, Y., 2012. *Karakterisasi Umbi dan Pati Ganyong, Tapioka, dan Mocaf Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Sifat Fisik Mie Jagung*. J.Agritech, Vol. 33(4): 392.
- Nisperos-Carriedo, M.O., 1994. *Edible films Based Onpolysaccharides*, In: Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M.O, *Edible Film To Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company. Inc. Switzerland.
- Novita, D.D., 2011. *Penentuan Pola Peningkatan Kekerasan Kulit Buah Manggis Selama Penyimpanan Dinding Dengan Metode NIR spectroscopy*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Osman, E.M., 1972. *Starch and Other Polysaccharides*. Food Theory and Applications. Inc. New York.
- Pagliari, M. and Rossi, M., 2008. *The Future of Glycerol*. The Royal Society of Chemistry.
- Pantastico, E.R.B., 1997. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Penerjemah: Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Radley, 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publisher : London.
- Rismunandar, 1984. *Kunci Bercocok Tanam Sayur-Sayuran Penting di Indonesia*. Sinar Baru. Bandung.
- Rudito, 2005. *Perlakuan Komposisi Gelatin dan Asam Sitrat Dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol Pada Penyimpanan Tomat*. Skripsi Fakultas Teknologi Hasil Perkebunan. Politeknik Pertanian Samarinda.
- Santoso, B., Saputra, D. dan Pambayun, R., 2004. *Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati Dan Aplikasinya Untuk Pengemas Primer Lempok Durian*. J.Teknologi dan Industri Pangan, Vol. 15(3): 5-10.
- Schoch, T.J., 1969. *Preparation and Properties of Various Legume Starches*. J.Cereal Chemistry, Vol. 45(12): 564-573.
- Setiasih, S., Wahyuntari, B., Trismilah. dan Apriliani, D., 2016. *Karakteristi Enzim α -amilase Ekstrasel dari Isolat Bakteri Termofil*. J.Kimia Indonesia, Vol. 6(1): 22-27.

- Siagian, H.F., 2009. *Penggunaan Bahan Penyerap Etilen pada Penyimpanan Pisang Barangan dengan Kemasan Atmosfer Termodifikasi*. Skripsi Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Sinaga, L.L.M., Rejekina, S. dan Sinaga, M.S., 2013. *Karakteristik Edible Film dari Ekstrak Kacang Kedelai Dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol Sebagai Bahan Pengemas Makanan*. J.Teknik Kimia. USU, Vol. 2(4): 12-16.
- Sinell, H.J., 1992. *Kerusakan Bahan Pangan*. J.Teknik Kimia USU Vol. 1(1): 1-6.
- Soewarna, T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Susanty, N., 2009. *Tomat*. <http://www.scribd.com/doc/15708390/Pembahasan-tomat>. Diakses 17 Januari 2020.
- Syarief, R., 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbi Arcan. Pusat Antar Universitas. Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta.
- Tarigan, N.Y.S., Utama, I.M.S. dan Kencana, P.K.D., 2016. *Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar Dengan Pelapisan Minyak Nabati*. J.BETA, Vol. 4(1) : 1-9.
- Tugiyono, H., 1995. *Tanaman Tomat*. Agromedia Pustaka. Jakarta: 15 halaman.
- Utami, S.W., Radiati, L.E. dan Widyastuti, E.S., 2013. *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Nanas dan Lama Perendaman terhadap Kadar air, Kadar Lemak dan Kadar Protein Daging Ayam Kampung (Gallus domesticus)*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wills, R.H., Lee, T.H., Garham, W.B., Glasson. and Hall, E.G., 1981. *Postharvest: an Introduction to the Physiology and Handling of Fruits and Vegetables*. NSW Limited Press. Australia.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 halaman.
- Winarno, F.G. dan Aman, M., 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta: Sastra Hudaya.
- Wong, D.W.S., Tillin, S.J., Hudson, J.S. and Pavlath, A.E., 1994. *Gas Exchange in Cut Apples With Bilayer Coating*. J.Food Chem., Vol. 42(10): 2278-2285.

Yulianti, L.E., Hasbullah, R. dan Purwanti, N., 2016. *Pengaruh Perlakuan Air Panas Terhadap Mutu Buah Jambu Biji (Psidium guajava L.) Selama Penyimpanan*. J.Keteknikan Pertanian, Vol. 4: 171-178.

Zhu, T., Jackson, D.S., Wehling, R.L. and Geera B., 2008. *Effect of Phytochemical Extracts On The Pasting, Thermal and Gelling Properties of Wheat Starch*. J.Food Chemistry. Vol. 112: 919-923.