

## DAFTAR PUSTAKA

- Achamar, M. E. A. dan T. (2022). Mindy Eka Astuti dan Torajasa Achamar. *x(x)*, 22–27.
- Aisah, U., Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2022). Total Mikroba, Karakteristik Fisik, dan Karakteristik Sensoris Buah Tomat Selama Penyimpanan dengan *Minimally Processing* Menggunakan Ekstrak Kemangi. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 5(2005), 1450–1460.
- Fauziati, F., Adiningsih, Y., & Priatni, A. (2016). Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai *Edible Coating* Buah Jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 64–69. <https://doi.org/10.26578/jrti.v10i1.1754>
- Halid, E. (2021). Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersium Esculentum* Mill) Pada Pemberian Berbagai Dosis Bubuk Cangkang Telur. *Agroplantae: Jurnal Ilmiah Terapan Budidaya Dan Pengelolaan Tanaman Pertanian Dan Perkebunan*, 10(1), 59–66. <https://doi.org/10.51978/agro.v10i1.250>
- Hendri, H., Zakiah, Z., & Kurniatuhadi, R. (2023). *Antibacterial Activity of Pineapple Peel Eco-enzyme (Ananas comosus L.) on Growth Pseudomonas aeruginosa and Staphylococcus epidermidis*. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3), 464–474. <https://doi.org/10.29303/jbt.v23i3.5272>
- Indrayati, S., & Oktaviani, R. (2021). Pemanfaatan Serbuk Kacang Kedelai (*Glycine max* L. Merr) sebagai Bahan Pengganti Beef Extract pada Media Nutrien Agar (NA) untuk Pertumbuhan Bakteri *Stapylococcus aureus*. *Prosiding Seminar Kesehatan Perintis E*, 4(2), 2622–2256.
- Ismalia N, & Zuraida R. (2016). Efek Tomat ( *Lycopersion esculentum* Mill ) dalam Menurunkan Tekanan Darah Tinggi Effect Tomato ( *Lycopersion esculentum* Mill ) for *Decreasing High Blood Pressure*. *Majority*, 5(4), 107–111.
- Laga, S., Sutanto, S., Fatmawati, F., Halik, A., & Sheyoputri, A. C. A. (2021). Penggunaan Edible Coating Dalam Pengawatan Buah Kelengkeng *Dimocarpus longan* Lour. *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(2), 374–382. <https://doi.org/10.35965/eco.v21i2.1126>
- Lestari, D., MA, M. D., Pratiwi, J., & Saputri, L. H. (2021). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Mangga Kasturi (*Mangifera casturi* Kosterm.). *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 3(3), 162–173. <https://doi.org/10.33759/jrki.v3i3.169>
- Luqyana, & Husni, P. (2019). Aktivitas Farmakologi Tanaman Mangga (*Mangifera indica* L.): Review. *Jurnal Farmaka*, 17(2), 18
- Marsigit, W., Septika, W. P., & Silsia, D. (2022). Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* sp.) Melalui Pemanfaatan *Edible Coating* Kitosan untuk Memperpanjang Daya Simpan. *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*, 1(1), 1–15.
- Mugiastuti, E., Manan, A., Rahayuniati, R. F., & Soesanto, L. (2019). Aplikasi *Bacillus* sp . Untuk Mengendalikan Penyakit Layu *Fusarium* Pada Tanaman Tomat Application Of *Bacillus* Sp . To Control *Fusarium* Wilt On Tomato Endang Mugiastuti \*, Abdul Manan , Ruth Feti Rahayuniati , Loekas Soesanto. *Jurnal Agro*, 6(2), 144–152.
- Nugraha, A. C., Prasetya, A. T., & Mursiti, S. (2017). Isolasi, Identifikasi, Uji Aktivitas Senyawa Flavonoid sebagai Antibakteri dari Daun Mangga. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 6(2), 91–96.

- Oktavianto, Y., & Suryanto, A. (2015). *Kabupaten Kediri Characterization Of Plant Mango (Mangifera Indica L.) Cantek*, . 91–97.
- Pade, S. (2019). Edible coating pati singkong terhadap mutu nenas terolah selama penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 13–18.
- Panahirad, S., Dadpour, M., Peighambardoust, S. H., Soltanzadeh, M., Gullón, B., Alirezalu, K., & Lorenzo, J. M. (2021). *Applications of carboxymethyl cellulose- and pectin-based active edible coatings in preservation of fruits and vegetables: A review. Trends in Food Science and Technology*, 110(February), 663–673. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.025>
- Purwanto, D., Yuntarso, A., Destri Wiwis, C. W., Maarif Hasyim Latif Sidoarjo, U., & Timur, J. (2021). Analisa Bakteri Total Pada Buah Pepaya (*Carica Papaya L.*) Yang Di Steril Menggunakan Metode Autoclave. *Jurnal SainHealth*, 5(1).
- Riyanto, E. F., & Suhartati, R. (2019). Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L*) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi*, 19(2), 218. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v19i2.500>
- Sjarif, S. R., Rosmaeni, A., Riset, B., Standardisasi, D., Manado, I., Besar, B., & Perkebunan, I. H. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Pengawet Alami Terhadap Pertumbuhan Mikroba Pada Pasta Tomat *Effect of Addition of Natural Preservatives on the Growth of Microbial Growth in Tomato Paste. Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(2), 71–82.
- Suryani, D. R., Legowo, anang m., & Mulyani, S. (2014). Aroma dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-psikosa, L-psikosa, D-tagatosa, dan L-tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 121–124.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. (2017). Penggunaan pektin kulit buah kakao sebagai edible coating pada kualitas buah tomat dan masa simpan [*The effect of edible coating made from pectin of cacao fruit peel to the shelf life and quality of tomato*]. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4.
- Syihab, B. H., Damat, D., & Utomo, J. S. (2021). Efektivitas Ekstrak Daun Mangga Dengan Etanol 96% sebagai Pengawet Alami Terhadap Masa Simpan Ikan Lemuru Pada Suhu Rendah. *Food Technology and Halal Science Journal*, 4(2), 224–236. <https://doi.org/10.22219/fths.v4i2.16654>
- Tanggasari, D., & Jatnika, A. R. (2023). Pengaruh Pengeringan Lapis Tipis Jagung (*Zea mays L*) sebagai Bahan Pakan dengan Suhu yang Berbeda. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(1), 73–81. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2023.011.01.07>
- Tarihoran, A. S., Adriadi, A., Anggraini, J. H., & Purba, C. A. (2023). Efektivitas Edible Coating Dari Pati Singkong Terhadap Susut Bobot Dan Daya Simpan Buah Duku (*Lansium Domesticum*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(1), 74–81. <https://doi.org/10.31849/bl.v10i1.12567>
- Widyanti, E. M., Djenar, N. S., Marlina, A., Widiastuti, E., Hidayatulloh, I., Puspitarini, I., Firdausa, D., & Elizabeth, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gliserol dalam Edible Coating Tepung Biji Nangka dengan Penambahan Plasticizer Gliserol. *Fluida*, 15(2), 143–149. <https://doi.org/10.35313/fluida.v15i2.4419>

- Wulandari, K., Sulistijowati, R., & Mile, L. (2018). Kitosan Kulit Udang Vaname sebagai Edible Coating pada Bakso Ikan Tuna. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(3), 118–121.
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Atkhiyah, V. M., & Faqih, K. Al. (2020). Karakteristik Kerusakan Fisik Dan Kimia Buah Tomat. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/10.24929/jfta.v2i1.954>