

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, H. A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika.
- Aini, S. N., Kusnadi, R., & Napsiah. (2019). *Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (Syzygium Samarangense [Blume] Merr. & L.M. Perry) Selama Penyimpanan*. Jurnal Bioindustri, 1(2), 186-202.
- Ahmad, U. (2013). *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ansar, Sukmawaty, Putra, G. M. D., & Najat, N. H. (2020). *Application of Aloe Vera Gel as an Edible coating at Jackfruit*. Jurnal Agritechno, 13(2), 77–83.
- AOAC International. (2016). *Official Methods of Analysis of AOAC INTERNATIONAL, 20th Edition*. Maryland: AOAC International.
- Arifin, H. R., Setiasih, I. S., & Hamdani, J. S. (2016). *Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Penyalut Edibel Gel Lidah Buaya (Aloe vera)*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 5(1).
- Aventi. (2015). *Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah*. Seminar Nasional Cendekiawan 2015.
- Budijanto, S., & Sutrisno. (2017). *Metode Memperpanjang Umur Simpan Produk Holtikultura yang Diolah Minimal dengan Gel Aloe Vera*. Food Science and Technology.
- Christina, M. (2017). *Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Lama Pencelupan Edible coating Nata de Coco terhadap Karakteristik Buah Potong Melon (Cucumis melo L) [Universitas Pasundan Bandung]*.
- Dewi, R., & Marniza, E. (2019). *Aktivitas Antibakteri Gel Lidah Buaya terhadap Staphylococcus aureus*. Jurnal Saintek Lahan Kering 2019, 2(2), 61–62.
- Fauziah, S., Hasyim, U. H., Maresa, S., Purnawan, I., & Hendrawati, T. Y. (2020). *Pengaruh Edible coating Aloe Vera Terhadap Daya Tahan Apel, Wortel dan Stroberi Selama Penyimpanan*. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ, 1(1).
- Fendriansah. (2014). *The Effect of Storage Media (Plastic Seed) to Keep Long Fresh Carrot (Daucus carota L.)*. Jurnal Teknik Pertanian Lampung, 3(2), 111-118.
- Furnawanthi, I. (2002). *Khasiat & Manfaat Lidah Buaya: Si Tanaman Ajaib*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Hartass, I. E., Heiriani, T., & Wahdah, R. (2020). *Aplikasi Lidah Buaya Sebagai Edible coating Terhadap Mutu Terung*. Agroekotek View, 3(3), 28–34.
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). *Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 2(4), 29–40.

- Irmawartini, & Nurhaedah. (2017). *Metodologi Penelitian*. Jakarta Selatan: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Istanto, N., Entang, I. S., & Manulak, S. (2015). *Respon Pertumbuhan Lidah Buaya (Aloe vera) Terhadap Pemberian Kalium dan Tandan Kosong Kelapa Sawit (TKKS)*. Universitas Bengkulu.
- Juwita, A. P. (2019). *Pengaruh Penambahan Madu pada Bahan Edible coating Berbasis Alginat Terhadap Kualitas Fresh-Cut Buah Pepaya California (Carica papaya L.)*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta.
- Nisah, K., & Barat Y. M. (2019). *Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpukat (Persea americana Mill) Selama Penyimpanan*. AMINA 2019, 1(1).
- Liu, C., Cui, Y., Pi, F., Cheng, Y., Guo, Y., & Qian, H. (2019). *Extraction, Purification, Structural Characteristics, Biological Activities and Pharmacological Applications of Acemannan, a Polysaccharide from Aloe Vera: A Review*. Molecules 2019.
- Lubis, E. R. (2020). *Hujan Rezeki Budi Daya Nanas*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Mardiana, K. (2008). *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing Manis (Averrhoa carambola L.)*. Teknik Agroindustri, Institut Pertanian Bogor.
- Melliawati, R. (2018). *Potensi Tanaman Lidah Buaya (Aloe pubescens) dan Keunikan Kapang Endofit yang Berasal dari Jaringannya*. BioTrends, 9(1), 1 - 6.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. (2014). *Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(4), 259-267.
- Misir, J., H. Brishti, F., & M. Hoque, M. (2014). *Aloe Vera Gel As A Novel Edible coating For Fresh Fruits: A Review*. American Journal of Food Science and Technology, 2(3), 93-97.
- Muchtadi, T., & Ayustaningwarno, F. (2010). *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Mudaffar, R. A. (2020). *Karakteristik Edible Film Dari Limbah Kulit Singkong Dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer Serta Aplikasinya pada Buah Nanas Terolah Minimal*. Jurnal TABARO, 4(2), 473-483.
- Muttaqi, A. I. (2020). *Daya Terima dan Kadar Protein Kue Lumpur Teloca Sebagai Kudapan Catin Untuk mencegah Stunting*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
- Narsih, & Agato. (2018). *Efek Kombinasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Terhadap Komponen Senyawa Ekstrak Kulit Lidah Buaya*. Jurnal Galung Tropika, 7(1), 75-87.

- Nicolau-Lapeña, I., Colàs-Medà, P., Alegre, I., Aguiló-Aguayo, I., Muranyi, P., & Viñas, I. (2020). *Aloe Vera Gel: An Update on its Use as a Functional Edible coating to Preserve Fruits And Vegetables*. Progress in Organic Coatings.
- Ningsih, S. H. (2015). *Pengaruh Plastizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar*. Universitas Hsanuddin Makassar.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Asdi Mahasatya.
- Pade, S. W. (2019). *Edible coating Pati Singkong (Manihot utilissima Pohl) Terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan*. Jurnal Agercolere, 1(1), 13–18.
- Permanasari, A. R., Saripudin, Saputra, T. R., Hidayatullah, M. F., & Fathurohman, N. (2019). *Pembuatan Serbuk Aloe Vera sebagai Bahan Baku Kosmetik Masker Wajah Menggunakan Metode Vacuum Drying*. Jurnal Teknik Kimia, 3(2), 62–70.
- Picauly, P., & Tetelepta, G. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (Musa troglodytarum L.) Selama Penyimpanan*. AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian, 7(1), 16-20
- Puteri, F., Nainggolan R. J., Iimbong L. N. (2015). *Effect of CMC concentration and Storage Time on the Quality of Fruit Sorbet*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian, 3(4), 465-470.
- Putri, F. P. (2017). *Edible coating Lidah Buaya (Aloe vera L.) Terhadap Buah Apel Manalagi Potong pada Penyimpanan Suhu Rendah (Kajian Konsentrasi CMC dan Asam Askorbat)*. Universitas Brawijaya Malang.
- Raghav, P. K., Agarwal, N., Saini, M., Vidhyapeeth, J., & Vidhyapeeth, J. (2016). *Edible coating of Fruits and Vegetables*. International Journal of Scientific and Modern Education.
- Rahayu, A. P. (2016). *Kajian Karakteristik Edible Film Pati Hanjeli (Coix lacynajobolus L.) Dengan Pengaruh Konsentrasi Pemlastis Sorbitol Dan Konsentrasi Penstabil CMC*. Universitas Pasundan Bandung.
- Rasouli, M., Koushesh Saba, M., & Ramezani, A. (2019). *Inhibitory Effect of Salicylic Acid and Aloe Vera Gel Edible coating on Microbial Load and Chilling Injury of Orange Fruit*. Scientia Horticulturae.
- Rehman, M. A., Asi, M. R., Hameed, A., & Bourquin, L. D. (2020). *Effect of Postharvest Application of Aloe Vera Gel on Shelf Life, Activities of Anti-Oxidative Enzymes, and Quality of 'Gola' Guava Fruit*. Foods.
- Risalah, C. S. (2018). *Kajian Penambahan Minyak Atsiri Rimpang Lengkuas Pada Edible coating Pati Buah Sukun Terhadap Mutu Nanas Madu Potong* (Issue 2018). University of Muhammadiyah Malang.
- Salama, H. E., & Abdel Aziz, M. S. (2020). *Optimized Alginate And Aloe Vera Gel Edible coating Reinforced With nTiO₂ For The Shelf-Life Extension Of*

Tomatoes. International Journal of Biological Macromolecules.

- Salingkat, C. A., Noviyanti, A., & Syamsiar. (2020). *Pengaruh Jenis Bahan Pengemas, Suhu dan Lama Penyimpanan terhadap Karakteristik Mutu Buah Tomat*. Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian, 27(3), 274–286.
- Sharma, H. P., Chaudhary, V., & Kumar, M. (2019). *Importance of Edible coating on Fruits and Vegetables: A review*. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry, 8(3), 4104-4110..
- Simanjorang, R. A. (2017). *Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Pencelupan Pada Aplikasi Lidah Buaya (Aloe vera L.) Sebagai Edible coating Pada Cabai Merah (Capsicum annum L.)*. Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
- SNI 01-2346-2006 *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*, Pub. L. No. SNI 01-2346-2006 (2006).
- SNI 01-2354.2-2006 *Cara Uji Kimia- Bagian 2: Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan*, Pub. L. No. SNI 01-2354.2-2006 (2006).
- SNI 3166:2009 *Nenas*, Pub. L. No. SNI 3166:2009 (2009).
- Sobari, E. (2018). *Teknologi Pengolahan Pangan - Prinsip Praktik*. Yogyakarta: ANDI.
- Sucheta, A., Singla, G., Chaturvedi, K., & Sandhu, P. P. (2019). *Status and Recent Trends in Fresh-Cut Fruits and Vegetables*. Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technologies and Mechanisms for Safety Control.
- Sudjatha, W., & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sujarweni, V. W. (2014). *Metodologi Penelitian : Lengkap Praktis dan Mudah Dipahami*. Yogyakarta: PT. Pustaka Baru.
- Sukmadinata, N. S. (2012). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Sulistiyani, N., Kurniati, E., Yakup, & Cempaka, R. A. (2016). *Aktivitas Antibakteri Infusa Daun Lidah Buaya (Aloe barbadensis Miller)*. Jurnal Penelitian Saintek, 21(2).
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. T. (2016). *Uji Organoleptik Selai Buah Salak (Salacca edulis REINW) Berdasarkan Penambahan Gula*. Biopendix Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan, 3(1), 40-45.
- Suryana, D. (2018). *Manfaat Buah*. Bandung: Dayat Suryana Independent.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan*. Jurnal Pangan dan Argoindustri, 5(2), 66-73.
- Turhan, K. N. (2010). *Is Edible Coating an Alternative to MAP for Fresh and Minimally Processed Fruits?*. Acta Horticulturae 876(876), 299-355.

- United States Department of Agriculture Natural Resource Conservation Service. (2020a). *Aloe (Aloe L.) Plant Profile Classification*. Plant Database. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=ALOE>
- United States Department of Agriculture Natural Resource Conservation Service. (2020b). *Pineapple (Ananas comosus L. Merr.) Plant Profile Classification*. Plant Database. <https://plants.usda.gov/core/profile?symbol=ANCO30>
- Usni A., Karo-Karo T., & Yusraini, E. *Pengaruh Edible Coating Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar*. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian 4(3): 293-303.
- Wahyuni, D. K., Ekasari, W., Witono, J. R., & Purnobasuki, H. (2016). *Toga Indonesia*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2012). *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Litbang Pertanian, 31(3), 85-93.
- Yousuf, B., & Qadri, O. S. (2019). *Preservation of Fresh-Cut Fruits and Vegetables by Edible coatings*. Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technologies and Mechanisms for Safety Control.
- Yulianingsih, R., Maharani, D. M., Hawa, L. C., & Solikhah, L. (2013). *Physical Quality of Edible coating Made from Aloe vera on Cantaloupe (Cucumis melo L.) Minimally Processed*. Pakistan Journal of Nutrition 2013, 12(9), 800–805.
- Zafika, Y., Mukarlina, Linda, R. (2015). *Pemanfaatan Gel Lidah Buaya (Aloe chinensis L.) yang Diaplikasikan dengan Gliserin sebagai Bahan Pelapis Buah Pisang Barangan (Musa acuminata L.)*. Jurnal Protobiont 2015, 4(1), 136-142.
- Zhang, Y., Bao, Z., Ye, X. Y., Xie, Z. Y., He, K., Mergens, B., Li, W., Yalcilla, M. K., & Zheng, Q. Y. (2018). *Chemical Investigation Of Major Constituents In Aloe Vera Leaves And Several Commercial Aloe Juice Powders*. Journal of AOAC International.