

DAFTAR PUSTAKA

- Adiletta, G., Di Matteo, M., & Petriccione, M. 2021. Multifunctional role of chitosan edible coatings on antioxidant systems in fruit crops: A review. In *International Journal of Molecular Sciences*. Vol. 22 (5): 1–18.
- Aini, S., Kusmiadi, 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. Vol. 1 (2).
- Anggraini, V. S. 2018. Pengaruh Jenis Bantalan Kemasan Dan Lama Penggetaran Terhadap Kerusakan Mekanis Paprika (*Capsicum annum* L.). *Skripsi*.
- Anggrawati dan Ramadhania. 2016. Review artikel: Kandungan Senyawa Kimia Dan Bioaktivitas Dari Jambu Air (*Syzygium aqueum* Burn. f. Alston).
- AOAC.1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. In *Tempeh"-A Review*. *World Journal of Dairy & Food Sciences* (Issue 4). AOAC International.
- Aprilia, J. Z., Wisanti, & Putri, E. K. 2021. Kajian Taksonomi Numerik Tiga Jenis *Syzygium* Berdasarkan Karakter Morfologi. Vol. 10(1): 40–50.
- Arinda Nur Fitriana, Y., & Shabrina Fitri, A. 2020. Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Jeruk Menggunakan Metode Titrasi Iodometri. *Jurnal Sainteks*, Vol. 17(1): 27–32.
- Atul Maghfiroh, J., Desiana Sofa, A., Aprilia, A., & Affandi, A. R. 2018. Efektivitas Penambahan Kitosan dan Ekstrak Jeruk Nipis dalam Pembuatan Antimicrobial Edible Coating dan Aplikasinya pada Fresh-Cut Jambu Biji Kristal. In *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. Vol. 2 (1).
- Badan Pusat Statistik. 2021. Produksi Tanaman Buah-buahan 2021. www.bps.go.id: Diakses pada tanggal 24 November 2022.
- Badan pusat Statistik. 2019. Kecamatan Bae dalam Angka 2019. www.bps.go.id: Diakses pada tanggal 24 November 2022.
- Darmawati, E., Sutrisno, K., & Tawakal, M. I. 2018. Perlakuan Pematangan Buatan pada Pepaya (*Carica papaya* L.) Varietas IPB 9 untuk Perbaikan Sistem Distribusi. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. Vol. 23 (2): 101–111.

- Dharmaputra, O. S., Hasbullah, R., & Fransiscus, J. 2021. Use of Calcium Chloride and Chitosan to Control *Thielaviopsis paradoxa* in Salak Pondoh Fruit during Storage. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*. Vol 17 (4): 131–140.
- Elfina, Y., Ali, M., & Maysaroh, S. 2012. Identifikasi Gejala Dan Penyebab Penyakit Buah Jeruk Impor Dipenyimpanan Di Kota Pekanbaru.
- Fauzi, A. 2017. Pengaruh Keragaman Media Tanam Terhadap Pertumbuhan Varietas Jambu Air (*Eugenia aquea Burn*).
- Firmansyah, Y., Efendi, R., & Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. Vol. 15 (2).
- Fonseca, J. de M., Pabón, N. Y. L., Nandi, L. G., Valencia, G. A., Moreira, R. de F. P. M., & Monteiro, A. R. 2021. Gelatin-TiO₂-coated expanded polyethylene foam nets as ethylene scavengers for fruit postharvest application. *Postharvest Biology and Technology*. Vol. 180.
- Galih, Y., Anggraheni, D., Binnaryo, E., Adi, M., Wibowo, H., Enung, D., & Mulyaningsih, S. 2019. Analisis Keragaman Jambu Air (*Syzygium sp.*) Koleksi Kebun Plasma Nutfah Cibinong Berdasarkan Morfologi Dan RAPD.
- Gol, N. B., Patel, P. R., & Rao, T. V. R. 2013. Improvement of quality and shelf-life of strawberries with edible coatings enriched with chitosan. *Postharvest Biology and Technology*. Vol. 85: 185–195.
- Hartono, T. 2017. Aplikasi Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersium*).
- Hassan, J., Anwar, R., Khan, A. S., Ahmad, S., Malik, A. U., Nafees, M., Hussain, Z., & Inam-ur-Raheem, M. 2020. Chitosan-based edible coating delays fungal decay and maintains quality of strawberries during storage. *International Journal of Agriculture and Biology*. Vol. 24(3): 486–492.
- Hayati, R., & Nasution, J. V. 2021. Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik Dan Tingkat Kematangan Pada Cabai Merah (*Capsicum annum L.*). *Jurnal Agrium*. Vol 18 (2): 179–185.
- Henriette M.C. Azeredo, Douglas de Britto, & Odilio B.G. Assis. 2010. *Chitosan Edible Films and Coatings - A Review*.
- Irawan & Rozalia. 2022. The Use of Shallots and Coconut Water for Deli Honey Water Guava Cuttings in Amplas Village Medan. *Jurnal PKM Journal Liaison Academia and Society*. Vol. 2: 123–137.

- Iswahyudi, Darmawati, E., & Sutrisno. 2015. Perancangan Kemasan Transportasi Buah Jambu Air (*Syzygium aqueum*) cv Camplong. *Jurnal Keteknik Pertanian*. Vol. 3 (1): 65–72.
- Jadhav, P. B., Ajinkya, M., Gurav, N. P., Pokharkar, K., & More, D. 2019. Effect of Cold Storage on Weight Loss and Storage Life of Pomegranate Cv. “Bhagwa.” *International Journal of Forestry and Horticulture*. Vol. 5 (1): 28–30.
- Kalsum, U., Sukma, D., & Susanto, S. 2018. Pengaruh Kitosan Terhadap Kualitas dan Daya Simpan Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Jurnal Pertanian Presisi*. Vol. 2 (2): 67–76.
- Kibar, H. F., & Sabir, F. K. 2018. Chitosan coating for extending postharvest quality of tomatoes (*Lycopersicon esculentum* Mill.) maintained at different storage temperatures. *AIMS Agriculture and Food*. Vol. 3 (2): 97–108.
- Kinasih, T. H., Sumarni, W., & Susatyo, E. B. 2019. Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau Dan *Plasticizer Gliserol* Sebagai *Edible Coating* Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal MIPA*. Vol. 42 (1): 7–15.
- Kuswandi. 2008. Petunjuk Teknis Produksi Benih Jambu Air Secara Klonal. Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Kuswanto, yoyok. 2019. Studi Agribisnis Jambu Madu Deli Hijau (*Syzygium aqueum*) *DI*.
- Leihitu, P. E. M. P., Nugroho, G. A., Pandeiro, B. N. K., Zandrato, B. J. C. S., Putirulan, C. N. L., Rahmawati, E., Wardana, V. S., Permata, T. E. S., Handoko, Y. A., & Santosa, V. P. 2021. Pengaruh Pelapisan Chitosan Terhadap Daya Simpan Buah Mangga (*Mangifera indica* L.). In *AGRITECH* (1).
- 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*. Vol. 10 (1): 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. In *Seminar Nasional Pertanian Pesisir*. Vol. 1 (1).
- Martínez-González, M. del C., Bautista-Baños, S., Correa-Pacheco, Z. N., Corona-Rangel, M. L., Ventura-Aguilar, R. I., Del Río-García, J. C., & Ramos-García, M. de L. 2020. Effect of Nanostructured Chitosan/Propolis

Coatings on the Quality and Antioxidant Capacity of Strawberries During Storage. *Article*. Vol. 10 (2): 1–12.

Megasari, R., & Mutia, K. 2019. Pengaruh Lapisan Edible Coating kitosan pada Cabai Keriting (*Capsicum Annum* L) Dengan Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agritech Science*. Vol. 3 (2): 118–127.

Mudiana, D. 2016. *Syzygium* diversity in Gunung Baung, East Java, Indonesia. *Biodiversitas*. Vol. 17 (2): 733–740.

Nisah, K., & Barat, Y. M. 2019. Efek Edible Coating pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill) Selama Penyimpanan.

Nur'aini, H., & Apriyani, S. 2015. Penggunaan Kitosan Untuk Memperpanjang umur Simpan Buah Duku (*Lansium Domesticum* Corr). *AGRITEPA*. Vol 1 (2): 195–210.

Panataria, L. R., & Kristina Saragih, M. 2019. Penjarangan Buah Dan Perendaman Dalam Kitosan Terhadap Lama Simpan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.). *Harmonika Baru*. Vol. 22 (1).

Perdana, L. P. R., Djoyowasito, G., Musyarofatunnisa, E., & Sandra, S. (2019). Pengaruh Jenis Kemasan dan Frekuensi Penggetaran Terhadap Kerusakan Mekanis Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 7(1), 8–16.

Rahmawati, T. 2021. Farmers' Decisions on Post-Harvest Handling of Water Apple in Demak Regency. Vol. 25 (1): 1410–1439.

Rozana, Perdana, D., & Nurmawaty Sigirowati, O. 2021. Simulasi Transportasi Tomat Dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*. Vol. 3 (1).

Sanjaya, Y., Nurhaeni, H., & Halima, M. 2010. Isolasi, Identifikasi, Dan Karakterisasi Jamur Entomopatogen Dari Larva Spodoptera Litura (*Fabricius*). Vol. 12 (3).

Setiawati, R. A., Rahmawati, & Rusmianto, E. P. 2020. Isolasi Dan Identifikasi Jamur Pascapanen Penyebab Busuk Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* L.). Vol. 9 (2).

Setyaputri, N. A., & Kurnia, T. D. 2019. Pengaruh Pelapisan Kitosan dan Perlakuan Pengemasan Terhadap Masa Simpan Brokoli (*Brassica oleracea* var. *Italica*). *AGROSAINSTEK: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*. Vol 3 (2): 65–72.

- Shisheng, H., Sun, Q., Wang, Q., Liang, Z., Zhao, Y., Yu, X., & Xu, H. 2023. Design and Experiment of Apple Foam Net Sleeve Packaging Machine with Posture Adjustment Function. *Article*. Vol. 11 (4): 1–27.
- Simamora, A. V, Henuk, J. B. D., Nenotek, P. S., Hahuly, M. V, Serangmo, D. Y. L., & Kapitan, W. 2022. Identifikasi Jamur Pascapanen Pada Buah Tomat Yang Dijual Di Beberapa Pasar Tradisional Di Kupang. Vol. 11 (2): 54–65.
- Sree, K. P., Sree, M. S., Supriya, P., & . S. 2020. Application of chitosan edible coating for preservation of tomato. *International Journal of Chemical Studies*. Vol. 8 (4): 3281–3285.
- Sumanti, W., Riwan, K., & Rion, A. 2020. Aplikasi Edible Coating Tepung Tapioka Dengan Oleoresin Daun Kemangi untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Jambu Air. *Agrosaintek*. Vol. 4 (1): 70–78.
- Sumarna, P., Mahpud, N. S. M., Juswadi, J., & Al Asad, F. 2022. Pengaruh Pemberian Kitosan Terhadap Umur Simpan Mangga (*Mangifera indica* L.) Varietas Gedong Gincu. *Jurnal Agro Wiralodra*. Vol. 5 (2): 36–41.
- Usni, A., Karo-Karo, T., & Yusraini, E. 2016. Pengaruh *Edible Coating* Berbasis Pati Kulit Ubi Kayu terhadap Kualitas dan Umur Simpan Buah Jambu Biji Merah pada Suhu Kamar. Vol. 4.
- Verawati, N., Aida, N., & Muttaqin, K. 2020. Pemanfaatan Chitosandari Limbah Udang Galah Sebagai Edible Coating buah Tomat Dengan Variasi Waktu penyimpanan. Vol. 8 (3).
- Widhiantari, I. A., Sutan, S. M., & Djoyowasito, G. 2016. Rancangan Wadah Buah Tomat Untuk Menahan Getaran Selama Transportasi Berbahan Eceng Gondok dan Pelepah Pisang.
- Wulandari, D., & Ambarwati, E. 2022. Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan. *Vegetalika*. Vol. 11 (2): 135–150.
- Yolanda, N., Khamidah, N., & Rizali, A. 2021. Teknologi Edible Coating Menggunakan Lilin Lebah (*Beeswax*) dan Kitosan Terhadap Mutu Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* Var. Kristal). *Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa*. Vol. 4 (2): 114–124.
- Zheng, D., Chen, J., Lin, M., Wang, D., Lin, Q., Cao, J., Yang, X., Duan, Y., Ye, X., Sun, C., Wu, D., Wang, J., & Chen, K. 2022. Packaging Design to Protect Hongmeiren Orange Fruit from Mechanical Damage during Simulated and Road Transportation. *Horticulturae*. Vol. 8 (3).