UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Adhikari, M., Koirala, S., & Anal, A. K. (2023). Edible Multilayer Coating Using Electrostatic Layer-By-Layer Deposition of Chitosan and Pectin Enhances Shelf Life of Fresh Strawberries. *International Journal of Food Science and Technology*, 58(2), 871-879.

Afifah, D. N., & Indah, N. K. (2023). Penanda Karakter Dan Hubungan Kekerabatan Kultivar Kopi Robusta (Coffea Canephora) Di Jember Berdasarkan Karakter Morfologi. *Lenterabio: Berkala Ilmiah Biologi*, 12(1), 90-101.

Afriyanti, Handayani, C. B., dan Widyastuti, R. (2021). Aplikasi Antimicrobial Edible Coating Pati Garut dengan Penambahan Ekstrak Sereh pada Buah Strawberry. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-40.

Aisyah, D. A., Novita, D. D., & Tamrin, T. (2022). Pengaruh Coating Ekstrak Daun Cincau Hijau (Cyclea Barbata L.) dan Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Fisik Tomat (Solanum lycopersicum L.) Selama Penyimpanan. *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(3), 392-400.

Aisyah, Y., Murlida, E., & Maulizar, T. A. (2022). Effect Of The Edible Coating Containing Cinnamon Oil Nanoemulsion on Storage Life and Quality of Tomato (Lycopersicum Esculentum Mill) Fruits. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 951(1), 1-8.

Aji, A., Bahri, S., & Tantalia, T. (2018). Pengaruh Waktu Ekstraksi Dan Konsentrasi Hcl Untuk Pembuatan Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (Citrus Maxima). *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 6(1), 33-44.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Amelia, A., Kusumiyati, K., & Farida, F. (2023). Analisis Kadar Air, Susut Bobot, dan Warna (L*, a*, dan b*) pada Paprika Hijau (Capsicum annuum var Grossum) dengan Jenis Edible Coating Berbeda. *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 11(2), 294-301.

Ananda, R. D., Wardani, A. M., Shafira, K. K., & Aini, N. (2022). Penggunaan Pektin Kulit Kakao Sebagai Edible Coating Dan Pembekuan Kriogenik Untuk Mempertahankan Kristalisasi Fruit Platter. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1), 1-19.

Andini, A., Muhammad, F., Sari, M. I., & Raharjo, S. J. (2022). Karakterisasi Pektin Ekstrak Bonggol Pisang Kepok (Musa paradisiaca L.). *Hexagon*, 3(2), 40-45.

Andriani, V., & Handayani, N. A. (2023). Recent Technology Of Edible Coating Production: A Review. *Materials Today: Proceedings*, 87(1), 200-206.

Angka, A. W. A. dan Dewi, S. (2021). Dampak Perubahan Iklim Terhadap Produktivitas Kopi Robusta Di Desa Kurrak Kecamatan Tapango Kabupaten Polewali Mandar. *Media Agribisnis*, 5(2), 133-139.

Anwar, K., Mardiyono, M., & Harmastuti, N. (2022). Karakteristik Pektin Kulit Buah Sukun (Artocarpus Altilis (Park.) Fosberg) dan Uji Kemampuan Adsorpsi Logam Berat Pada Limbah Laboratorium Stifera Semarang. *Jurnal Ilmiah Sains*, 22(1), 8-16.

Anwar, K., & Rohmawati, R. F. (2024). Pengaruh Suhu dan Waktu Kontak Terhadap Yield dan Mutu Pektin Dalam Kulit Buah Apel Hijau (Malus

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

sylvestris (L.) Mill) dengan Metode Konvensional. *Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi*, 14(1), 36-45.

Arimpi, A., & Pandia, S. (2019). Pembuatan Pektin Dari Limbah Kulit Jeruk (Citrus Sinensis) Dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Sulfat (H2SO4). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1), 18-24.

Arrofiqi, M. R., Sakti, A. S., & Mayangsari, F. D. (2024). Kajian Literatur: Aplikasi Sejumlah Metode Ekstraksi Konvensional untuk Mengekstraksi Senyawa Fenolik dari Bahan Alam. *Jurnal Penelitian Farmasi & Herbal*, 7(1), 8-24.

Arti, I. M., & Manurung, A. N. H. (2018). Pengaruh Etilen Apel Dan Daun Mangga Pada Pematangan Buah Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Formatypica). *Jurnal Pertanian Presisi (Journal Of Precision Agriculture),* 2(2), 77-88.

Asrafil, L., & Daniel, D. (2023). Review Artikel: Perbandingan Hasil Edible Coating Berbasis Kitosan, Pektin, Pati, Dan Karagenanterhadap Mutu Dan Lama Penyimpanan Buah Tomat (Solanum lycopersicum L.). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*, 1(2), 31-39.

Ayoubi, A., Balvardi, M., & Mahmoudi-Kordi, F. (2022). Maintaining The Nutritional Quality And Increasing The Shelf Life Of Dried Apricot Using Sodium Alginate And Pectin As Edible Coating. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(5), 4025-4035.

Ayun, Q. (2021). Optimasi Pembuatan Edible Coating Dari Whey Protein Dan Kitosan. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia Dan Terapannya*, 3(2), 14-17.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Azizah & Nugraha, J. (2024). Pengaruh Analisis Kinerja Keuangan terhadap Profitabilitas Bank Perkreditan Rakyat di Indonesia Periode 2017-2022. *Emerging Statistics and Data Science Journal*, 2(2), 196-211.

Azmai, W. N. S. M., Latif, N. S. A., & Zain, N. M. (2019). Efficiency Of Edible Coating Chitosan And Cinnamic Acid To Prolong The Shelf Life Of Tomatoes. *Journal of Tropical Resources and Sustainable Science (JTRSS),* 7(1), 47-52.

Badan Standardisasi Nasional. (1991). SNI 01-2238-1991 Syarat Nasional Indonesia Pektin. Badan Standardisasi Nasional. Indonesia.

Baraiya, K., Yadav, V. K., Choudhary, N., Ali, D., Raiyani, D., Chowdhary, V. A., ... & Tank, J. G. (2023). A Comparative Analysis of The Physico-Chemical Properties of Pectin Isolated from The Peels of Seven Different Citrus Fruits. *Gels*, 9(11), 1-17.

Belan, D. L. & Israel, K. A. C. (2017). Effect of Extraction Temperature, pH, and Time on Pectin Yield of Katmon (*Dillenia philippinensis Rolfe*). *Journal Food Processing and Post-Harvest Technology*, 1(1), 161-164.

Bremenkamp, I. & Sousa Gallagher, M. J. (2025). Edible Coatings For Ready-To-Eat Products: Critical Review Of Recent Studies, Sustainable Packaging Perspectives, Challenges And Emerging Trends. *Polymers*, 17(3), 1-18.

Brilliantina, A., Kusumasari, F. C., Fadhila, P. T., & Sasmita, I. R. A. (2023). Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Karakteristik Pektin Limbah Kulit Kopi Robusta (Coffea canephora). *Radikula: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(2), 76-86.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Chen, J., Cheng, H., Zhi, Z., Zhang, H., Linhardt, R. J., Zhang, F., ... & Ye, X. (2021). Extraction Temperature is A Decisive Factor For The Properties Of Pectin. *Food Hydrocolloids*, 112(1), 106-160.

Chen, Q., Xue, G., Ni, Q., Wang, Y., Gao, Q., Zhang, Y., & Xu, G. (2020). Physicochemical And Rheological Characterization Of Pectin-Rich Polysaccharides From *Gardenia jasminoides* J. Ellis Flower. *Journal Food Science & Nutrition,* 1(1), 3335-3345.

Costa, E. M., Pereira, C. F., Ribeiro, A. A., Casanova, F., Freixo, R., Pintado, M., & Ramos, O. L. (2022). Characterization And Evaluation Of Commercial Carboxymethyl Cellulose Potential As An Active Ingredient For Cosmetics. *Applied Sciences*, 12(13), 1-16.

Da Costa de Quadros, C., Lima, K. O., Bueno, C. H. L., dos Santos Fogaça, F. H., da Rocha, M., & Prentice, C. (2020). Effect Of The Edible Coating With Protein Hydrolysate On Cherry Tomatoes Shelf Life. *Journal of Food Processing and Preservation*, 44(10), 1-9

Dambuza, A., Rungqu, P., Oyedeji, A. O., Miya, G. M., Kuria, S. K., Hosu, S. Y., & Oyedeji, O. O. (2024). Extraction, Characterization, and Antioxidant Activity of Pectin from Lemon Peels. *Molecules*, 29(16), 1-14.

Damopolii, N. S., Kaseger, B., Damongilala, L., Onibala, H., Pandey, E., Makapedua, D., & Sanger, G. (2021). Analisis Kimia dan Uji Organoletik Selai Rumput Laut Euchema Spinosum. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3), 100-108.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Daulay, A. H., & Pratiwi, A. (2022). Analisis Pengaruh Variasi Suhu Pembakaran Terhadap Mikrostruktur Dan Kandungan Silika Abu Kulit Kakao (Theobroma Cacao) Dengan Metode Sem Dan Xrd. *Jft: Jurnal Fisika Dan Terapannya*, 9(2), 89-98.

De Albuquerque Sousa, T. C., De Lima Costa, I. H., Gandra, E. A., & Meinhart, A. D. (2024). Use Of Edible Coatings As A New Sustainable Alternative To Extend The Shelf Life Of Strawberries (Fragaria Ananassa): A Review. *Journal Of Stored Products Research*, 108(2), 1-13.

Dea, F. I., Purbowati, I. S. M., & Wibowo, C. (2022). Karakteristik Edible Film Yang Dihasilkan Dengan Bahan Dasar Pektin Kulit Buah Kopi Robusta Dan Glukomanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 439-449.

De Souza, W. F. C., de Lucena, F. A., da Silva, K. G., Martins, L. P., de Castro, R. J. S., & Sato, H. H. (2021). Influence Of Edible Coatings Composed Of Alginate, Galactomannans, Cashew Gum, And Gelatin On The Shelf-Life Of Grape Cultivar 'Italia': Physicochemical And Bioactive Properties. *Lwt*, 152(1), 1-10

Distefano, M., Arena, E., Mauro, R. P., Brighina, S., Leonardi, C., Fallico, B., & Giuffrisa, F. (2020). Effects of Genotype, Storage Temperature and Time on Quality and Compositional Traits of Cherry Tomato, *Foods*, 9(1), 1-15.

Firdaus, R. R., Mardiana, M., & Tubagus, R. (2024). Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Kentang (Solanum Tuberosum L.) Pada Buah

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Stroberi (Fragaria X Anannasa). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1), 1-10.

Garis, P., Romalasari, A., & Purwasih, R. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Cascara Menjadi Teh Celup. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 10(1), 279-285.

Gemechu, B., Keyata, E. O., Geleta, T. E., Gemede, H. F., & Bayata, A. (2024). Optimization Of Mango Peel Pectin Extraction (Mangifera Indica L.): For The Production Of Jam And Jelly. *Applied Food Research*, 4(1), 1-10.

Gultom, Y. F., Gumaran, S., & Utari, N. W. A. (2024). Pengaruh Waktu Simulasi Transportasi Terhadap Kualitas Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum Mill). *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 49(1), 133-144.

Gupta, D., Lall, A., Kumar, S., Patil, T. D., & Gaikwad, K. K. (2024). Plant Based Edible Films And Coatings For Food Packaging Applications: Recent Advances, Applications, And Trends. *Sustainable Food Technology*, 2(1), 1428-1455.

Hanifah, H. N., Hadiesoebroto, G., Reswari, L. A., & Neves, J. A. V. (2021). Perbandingan Efektivitas Pektin Kulit Durian (Durio zibethinus L.) dan Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa acuminata X balbisiana ABB Group) Sebagai Bioadsorben Logam Timbal. *Chimica et Natura Acta*, 9(2), 81-89.

Hayati, R., & Nasution, J. V. R. (2021). Penentuan Pelapisan Kitosan Terbaik Dan Tingkat Kematangan Pada Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*). *Jurnal Agrium*, 18(2), 179-185.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Huda, S., Ratnani, R. D., & Kurniasari, L. (2020). Karakterisasi Karbon Aktif Dari Bambu Ori (Bambusa Arundinacea) yang Di Aktivasi Menggunakan Asam Klorida (Hcl*). Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(1), 22-27.

Hulyadi, H. (2020). Analisa Jenis Asam Terhadap Kecepatan Destruksi Daun Singkong. *Jurnal Ilmiah IKIP Mataram*, 7(1), 95-99.

Humairah, H., & Tahir, M. M. (2021). Application of Pectin Extracted from Pomelo Peel in Making of Pomelo Jam (Citrus maxima L.). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 3(2), 35-44.

Indrayani, N. M. K., Sunaryono, J. G., & Purwanti, E. W. (2022). Analisis Nilai Tambah Kulit Kopi Arabika (Coffea Arabica) Sebagai Produk Olahan Teh Celup Cascara Di Desa Taji Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 67-74.

Indriasari, L., & Kusuma, S. B. W. (2024). Utilization of Plantain Skin Pectin (Musa paradisiaca L.) as an Edible Coating to Extend the Shelf Life of Red Grapes. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 13(3), 245-259.

Ismayanti, R., Berliana, Y., Junarsih, T., dan Angkat, N. U. (2022). Respon Aplikasi Zpt Organik Pada Umur Bibit Yang Berbeda Terhadap Pertumbuhan Dan Produksi Tomat Ceri (Solanum Iycopersicum var. Cerasiforme). *Agrinula : Jurnal Agroteknologi dan Perkebunan*, 5(2), 45-55.

Jati, I. R. A., Setijawaty, E., Utomo, A. R., & Darmoatmodjo, L. M. Y. (2022). The Application of Aloe Vera Gel as Coating Agent To Maintain The Quality of Tomatoes During Storage. *Coatings*, 12(10), 1-15.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Jiménez-Zamora, A., Pastoriza, S., & Rufián-Henares, J. A. (2015). Revalorization Of Coffee By-Products. Prebiotic, Antimicrobial And Antioxidant Properties. *LWT-Food Science and Technology*, 61(1), 12-18.

Karuniasari, D., & Purbasari, D. (2022). Phisycal Quality Analysis of Red Guava (Psidium guajava L.) Using Edible Coating of Carrageenan and Glycerol. *Protech Biosystems Journal*, 2(1), 14-27.

Kashani, A., Hasani, M., Nateghi, L., Asadollahzadeh, M. J., & Kashani, P. (2022). Optimization Of The Conditions of Process Of Production Of Pectin Extracted from The Waste of Potato Peel. *Iranian Journal of Chemistry and Chemical Engineering*, 41(4), 1288-1304.

Kasim, S., Liong, S., & Lullung, A. (2020). Penurunan Kadar Asam Dalam Kopi Robusta (Coffea Canephora) Dari Desa Rantebua Kabupaten Toraja Utara Dengan Teknik Pemanasan. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 6(2), 118-125.

Khairiyah, J., Efendi, R., dan Herawati, N. (2021). Penggunaan Pektin Kulit Jeruk Kuok Kampar sebagai *Edible Coating* terhadap Kualitas Buah Belimbing Manis Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2), 65-72.

Kinasih, T. H., Sumarni, W., & Susatyo, E. B. Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau dan Plasticizer Gliserol sebagai Edible Coating Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Kimia*, 42(1), 7-15.

Kitir, N., Yildirim, E., Şahin, Ü., Turan, M., Ekinci, M., Ors, S., ... & Ünlü, H. (2018). *Peat Use In Horticulture*. London : Intechopen.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kowalczyk, D., Kordowska-Wiater, M., Soloweij, B., & Baraniak, B. (2015). Physicochemical and Antimicrobial Properties of Biopolymer-Candelilla Wax Emulsion Films Containing Potassium Sorbate – A Comparative Study, *Journal Food Bioprocess Technol*, 8(1), 567-579.

Kumar, K., Srivastav, S., & Sharanagat, V. S. (2021). Ultrasound Assisted Extraction (Uae) Of Bioactive Compounds From Fruit And Vegetable Processing By-Products: A Review. *Ultrasonics Sonochemistry*, 70(1), 1-11.

Kurniawan, M. F., & Adenia, Z. (2022). Ekstraksi Pektin Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus) dengan Pelarut Asam Sitrat dan Aplikasinya Sebagai Polimer Plastik Biodegradable. *Al Kimiya: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan*, 9(1), 10-18.

Kusumiyati, K., Ahmad, F., Khan, M. R., Soleh, M. A., & Sundari, R. S. (2023). Productivity Of Cherry Tomato Cultivars As Influenced By Watering Capacities And Microclimate Control Designs. *The Open Agriculture Journal*, 17(1), 1-12.

Lara, I., Heredia, A., & Dominguez, E. (2019). Shelf Life Potential and the Fruit Cuticle: The Unexpected Player. *Frontiers in Plant Science*, 10(1), 1-18.

Lubis, N., Nuraeni, A. R. F., Mahmudah, R., Soni, D., & Abdillah, M. N. (2022). Penetapan Jenis Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Buah Pandan Laut (Pandanus Ordorifer) dari Pantai Santolo Garut. *J Sains dan Teknologi Pangan*, 7(5), 5499-509.

Mahardhika, D. A., Antonius, A. H., & Dwiloka, B. (2022). Perbedaan Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Produk Kopi Rempah Dari Kopi Arabika

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

(Coffea Arabica) Dan Kopi Robusta (Coffea Robusta). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 11(4), 1-5.

Mahardiani, L., Larasati, R., Susilowati, E., Hastuti, B., Azizah, N. L. (2021). Potential Edible Coating of Pectin Obtained from Banana Peel for Fruit Preservation. *Journal of Physics: Conference Series*, 1912(1), 1-7.

Mangansige, M., Tuju, T. D. J., & Mamuaja, C. F. (2022). Pectin Extraction from The Skin of Lime (Citrus aurantifolia) With Variety of Orange Skin Color. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 356-361.

Maulidia, S. R., & Kurniawati, E. (2025). The Comparison of Pectin Concentration and Extract of Belimbing Wuluh (Avverhoa bilimbi L.) on the Physical, Chemical, and Organoleptic Properties of Carrot Jam (Daucus carota L.). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 4(1), 28-41.

Miranda, M., Bai, J., Pilon, L., Torres, R., Casals, C., Solsona, C., & Teixidó, N. (2024). Fundamentals Of Edible Coatings And Combination With Biocontrol Agents: A Strategy To Improve Postharvest Fruit Preservation. *Foods*, 13(18), 1-28.

Mitelut, A. C., Popa, E. E., Drăghici, M. C., Popescu, P. A., Popa, V. I., Bujor, O. C., Ion, V. A., & Popa, M. E. (2021). Latest Developments In Edible Coatings On Minimally Processed Fruits And Vegetables: A Review. *Journal Foods*, 10(11), 1-18.

Mohammed, O. O., Azzazy, M. B., & Badawe, S. E. A. (2021). Effect Of Some Edible Coating Materials On Quality And Postharvest Rots Of Cherry

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tomato Fruits During Cold Storage. *Zagazig Journal of Agricultural Research*, 48(1), 37-54.

Mufidah, N., Narwati, N., Sunarko, B., & Kriswandana, F. (2022). Pengaruh Penambahan Konsentrasi CMC dan Gliserol pada Larutan Edible Coating Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Terhadap Mutu Buah Nanas (Ananas comosus). *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 372-387.

Mujid, A., Rohmayanti, T., & Aminullah, A. (2021). Kajian Kandungan Vitamin C, Sifat Fisikokimia, Dan Sensori Selai Mangga Alpukat. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(2), 138-144.

Nadhifah, A., Sholahuddin, S., & Saputri, N. E. (2025). Application Edible Coating Of Rice Bran Starch On The Quality Of Tomato Fruit (Lycopersicum Esculentum Mill.). *Jurnal Agrotek Ummat*, 12(2), 60-71.

Neethu, C. S., Princy, N., Nageswari, G., Rajkumar, A., & Ashik, S. J. (2021). Extraction and Optimization of Pectin from Coffee Robusta Pulp and It's Application in The Food Product. *International Journal of Advanced Research (IJAR)*, 9(12), 879-892.

Ngo, T. M. P., Nguyen, T. H., Dang, T. M. Q., Do, T. V. T., Reungsang, A., Chaiwong, N., & Rachtanapun, P. (2021). Effect Of Pectin/Nanochitosan-Based Coatings And Storage Temperature On Shelf-Life Extension Of "Elephant" Mango (*Mangifera Indica L.)* Fruit. *Polymers*, 13(19), 1-22.

Nonglait, D. L., & Gokhale, J. S. (2024). Review Insights On The Demand For Natural Pigments And Their Recovery By Emerging Microwave-Assisted Extraction (Mae). *Food And Bioprocess Technology*, 17(7), 1681-1705.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Nuraini, N., Marlida, Y., Mirzah, M., Disafitri, R., & Febrian, R. (2015). Peningkatan Kualitas Limbah Buah Kopi dengan *Phanerochaete Chrysosporium* Sebagai Pakan Alternatif. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science),* 17(2), 143-150.

Nurhayati, A. (2022). Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Cavendish (*Musa Acumminata Cavendish*). *Open Science and Technology*, 2(2), 136-142.

Nurhidayati, N., Djuhari, D., & Rahmawati, N. U. S. (2021). Pertumbuhan, Hasil, Dan Kualitas Hasil Panen Tanaman Tomat Yang Ditanam Secara Hidroganik Menggunakan Vermikompos. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian*, 2()1, 24-34.

Nurhidayat, Tamrin, Asyik, N. (2023). Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) Berdasarkan Perbedaan Tingkat Kematangan Buah. *Jurnal Riset Pangan*, 1(1), 78-95.

Palungki, A. R., Auliah, N., & Imani, N. A. C. (2022). Preparasi Komposit Polimer Alami Berbasis Pektin Kulit Jeruk Bali sebagai Edible Coating pada Tomat. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 11(1), 8-15.

Pholsin, R., Shiekh, K. A., Jafari, S., Kijpatanasilp, I., Nan, T. N., Suppavorasatit, I., & Assatarakul, K. (2024). Impact Of Pectin Edible Coating Extracted From Cacao Shell Powder On Postharvest Quality Attributes Of Tomato (*Lycopersicon Esculentum Mill*.) Fruit During Storage. *Food Control*, 155(1), 1-10.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Picauly, P., & Tetelepta, G. (2021). Characterization of Pectin from Tongka Langit Banana Peels with Various Extraction Temperature. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 883(1), 1-8.

Palomino, R. G. H., Ramos, P. M., Oliveira, G., Kock, F. V. C., Venâncio, T., & Córdova, B. M. (2025). Structural Elucidation Of Pectin Extracted From Cocoa Pod Husk (Theobroma Cacao L.): Evaluation Of The Degree Of Esterification Using FT-IR And 1H NMR. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 15(2), 2047-2061.

Prasetyo, A., Nadir, M., Sari, W. E., & Rahmaniar, Z. Z. (2023). Ekstraksi Pektin Kulit Kakao (*Theobroma cacao L.*) Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction dengan Asam Klorida. *Jurnal Teknik Kimia Vokasional (JIMSI),* 3(2), 44-54.

Pratiwi, D. dan Sedyadi, E. (2020). Pengaruh Penambahan Pektin Kulit Markisa Terhadap Sifat Mekanik Plastik Biodegradable Pati Umbi Garut. *Gontor Agrotech Science Journal*, 6(3), 349-368.

Priya, K., Thirunavookarasu, N., & Chidanand, D. V. (2023). Recent Advances In Edible Coating Of Food Products And Its Legislations: A Review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 12(1), 1-11.

Puspa, S. D., Riyono, J., & Puspitasari, F. (2021). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemahaman Konsep Matematis Mahasiswa dalam Pembelajaran Jarak Jauh Pada Masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Cendekia*, 5(1), 302-320.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Putra, H. A. R., & Setiawan, A. W. (2021). Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* var. *Cerasiforme*) dengan Penggunaan Kitosan di Penyimpanan Suhu Ruang. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 28(1), 101-108.

Putri, A. R. & Munasir. (2023). Review : Lapisan Superhidrofobik Berbasis Silika sebagai Aplikasi Self-Cleaning. *Jurnal Inovasi Fisika Indonesia (IFI)*, 12(2), 66-81.

Rahardjo, P. (2012). Kopi : *Panduan Budidaya Dan Pengolahan Kopi Arabika Dan Robusta*. Depok : Penebar Swadaya.

Rahayu, L. H., Sriyana, H. Y., Kurniasari, R., & Lestari, R. A. S. (2023). Edible Coating Berbasis Pati Ubi Jalar dengan Modifikasi Karagenan dan Sorbitol untuk Memperpanjang umur simpan Tomat Ceri. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 8(3), 212-217.

Rahimah, S., Ghassani, D., Martha, H., Nurhasanah, S., Satya, A., Chrismadha, T., & Mardawati, E. (2024). Incorporation Of Spirulina Platensis In Edible Coating For Shelf-Life Extension Of Tomatoes (Lycopersicon Esculentum Mill.) Umagna Variety. *BIO Web of Conferences*, 92(1), 1-12.

Rahmawati, P. A., Dewi, D. M. A., & Hanif, M. L. F. (2024). Pemanfaatan Edible Film Dan Edible Coating Sebagai Eco Friendly Packaging Pengganti Kemasan Sintetis. *Jurnal Agrifoodtech*, 3(1), 9-21.

Rahmayulis, R., & ulan Dari, T. (2023). Penetapan Kadar Pektin dan Metoksil Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) yang Diekstraksi Dengan Metode Refluks. *Jurnal Mipa*, 12(2), 38-42.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rajiku, K. M., Kasim, R., & Dahlan, S. A. (2024). Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Nanas (*Ananas Comosus*) Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Gelatin dan Diaplikasikan Pada Buah Apel Potong. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(2), 296-306.

Randa, A., Hermawati, H., & Tang, M. (2021). Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca L) Dan Diaplikasikan Pada Selai Tomat (Solanum lycopersicum). *Jurnal Saintis*, 2(1), 34-41.

Rastegar, S., & Atrash, S. (2021). Effect Of Alginate Coating Incorporated With Spirulina, Aloe Vera And Guar Gum On Physicochemical, Respiration Rate And Color Changes Of Mango Fruits During Cold Storage. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 15(1), 265-275.

Ristianingsih, Y., Lestari, I., & Nandari, W. W. Pengaruh Jenis Asam dan Temperatur Ekstraksi Terhadap Yield Dan Karakteristik Pektin dari Kulit Pisang Kepok. *Jurnal Eksergi*, 18(2), 37-42.

Ritonga, D. S. P., Harun, N., Efendi, R., dan Dewi, Y. K. (2024). *Edible Coating* Pati Jagung dengan Penambahan Ekstrak Jahe Merah untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Lycopersicum Esculentum*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(2), 1-9.

Rizal, R., Salman, S., & Wulandari, E. (2023). Formulasi Cangkang Kapsul Dari Pektin Kulit Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lam*) Dan Uji Waktu Hancur Kapsul. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*,6(2), 187-202.

Rizwan, M. (2021). *Budidaya Kopi*. Pasaman : Cv Azka Pustaka.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Romanazzi, G., & Moumni, M. (2022). Chitosan And Other Edible Coatings To Extend Shelf Life, Manage Postharvest Decay, And Reduce Loss And Waste Of Fresh Fruits And Vegetables. *Current Opinion in Biotechnology*, 78(1), 1-9.

Rohasmizah, H., & Azizah, M. (2022). Pectin-Based Edible Coatings And Nanoemulsion For The Preservation Of Fruits And Vegetables: A Review. *Applied food research*, 2(2), 1-9.

Roy, P. And Graceffa, V. (2024). From Waste To Therapeutics : Extraction Methodologies And Biological Properties Of Bioactive Compounds From Fruit And Vegetable Waste. *Food Bioscience*, 62(1), 1-21.

Sari, N. N., & Arumsari, A. (2021). Studi Literatur Metode Ekstraksi Pektin Dari Beberapa Sumber Limbah Kulit Buah. *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 55-63.

Sari, M., Yasar, M., & Yusmanizar, Y. (2022). Analisis Sensori Buah Tomat (Lycopersicum esculentum Mill) yang Disimpan dalam Kemasan Plastik Perforasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 831-837.

Sayekti, A., & Welia, F. F. (2022). *Strategi Pengembangan Usaha Tomat Ceri Pada Ikifarm Hydroponik*. JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi), 8(2), 211-224.

Serrat-Diaz, C. M., Fe-Issac, A. D. D., Fe-Issac, J. A. D., & Montero-Cabrales, C. (2018). Extraction y Caracterizacion de Pectina de Pulpa de Café de la Variedad Robusta. *Rev. Cubana Quim,* 30(3), 522-538.

Shi, C., Guo, C., Wang, S., Li, W., Zhang, X., Lu, S., ... & Tan, C. (2024). The Mechanism Of Pectin In Improving Anthocyanin Stability And The

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Application Progress Of Their Complexes: A Review. *Food Chemistry*, 24(1), 1-13.

Silsia, D., Susanti, L., & Febreini, M. (2021). Rendemen Dan Karakteristik Pektin Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus Costaricensis) Dengan Perbedaan Metode Dan Waktu Ekstraksi. *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 120-132.

Singh, A. K. (2024). Recent Advancements In Polysaccharides, Proteins And Lipids Based Edible Coatings To Enhance Guava Fruit Shelf-Life: A Review. *International Journal Of Biological Macromolecules*, 262(1), 1-10.

SNI (Standar Nasional Indonesia). (1991). Pektin. Https://Id.Scribd.Com/Document/357475272/Sni-Pektin-Docx

Sipahelut, S. G., Rejeki, S., dan Patty, J. A. (2020) Kandungan Vitamin C dan Preferensi Konsumen Terhadap Selai Lembaran Pala dengan Penambahan Sari Buah Naga. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP),* 5(3), 2863-2877.

Suharti, L. Dan Selamet, K. (2022). *Aplikasi Aloe-Coating Untuk Meningkatkan Masa Simpan Dan Pemasaran Buah Stroberi*. Surabaya : Scopindo Media Pustaka.

Susanti, S., Legowo, A. M., Nurwantoro, Silviana, & Arifan, F. (2021). Comparing The Chemical Characteristics of Pectin Isolated from Various Indonesian Fruit Peels. *Indonesia Journal Chem*, 21(4), 1057-1062.

Syafitri, W. A., Zahara, W., Faronica, D., Sulistri, I., & Maryanti, E. (2024). Uji Efektivitas Modifikasi Kitosan dari Cangkang Bekicot dan Pektin Kulit Jeruk Kalamansi sebagai Edible Coating Penghambat Pembusukan Buah

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Tomat. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 22(1), 69-81.

Tambunan, A. Y., Azhari, A., Dewi, R., Nasrul, Z. A., & Mulyawan, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Manis Sebagai Pektin Dengan Metode Ekstraksi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 11(1), 112-121.

Tea, M. T. D., & Adu, R. E. Y. (2022). Penerapan Edible Coating Berbahan Gel Aloe Vera Untuk Meminimalisir Kerusakan Buah Tomat Di Kelompok Tani Oemanas, Desa Nian, Kabupaten TTU. *Jurnal Pasopati*, 4(4), 189-194.

Valdes, A., Burgos, N., Jimenez, A., and Garrigos, C. (2015). Natural Pectin Polysaccharides as Edible Coatings. *Coatings*, 5(1),865-886.

Vallejos-Jiménez, A., Cadena-Chamorro, E. M., Santa, J. F., Buitrago-Sierra, R., Dugmore, T. I., Bose, S., & Matharu, A. S. (2025). Development of Novel Pectin-Based Films from Coffee Waste: Mucilage and Pulp. *Waste and Biomass Valorization*, 1(1), 1-16.

Victory, S., Sakhila, S., Putri, R. E., Amelia, A., Hutagalung, S. D., & Asriza, R. O. (2021). Karakteristik Fungsional *Edible Film* dari Komposit Pati/Kitosan/Asam Stearat. *Jurnal Natural*, 17(2), 143-148.

Wahyurindi, Limonu, M., & Kasim, R. (2023). Analisis Pengaruh Konsentrasi Pektin Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai Bahan *Edible Coating* Terhadap Karakteristik Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava*) Selama Penyimpanan, 7(2), 149-160.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Agr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Widowati, E., Utami, R., Amanto, B. S., Mahadjoeno, E., & Putri, A. A. (2020). Pengaruh Kombinasi Enzim Pektinesterase dan Poligalakturonase terhadap Klarifikasi Sari Buah Apel Varietas Manalagi. *Agritech*, 40(4), 290-298.

Won, J. S., Lee, S. J., Park, H. H., Song, K. B., & Min, S. C. (2018). Edible Coating Using A Chitosan-Based Colloid Incorporating Grapefruit Seed Extract For Cherry Tomato Safety And Preservation. *Journal Of Food Science*, 83(1), 138-146.

Wulandari, D., & Ambarwati, E. (2022). Laju Respirasi Buah Tomat (Lycopersicon Esculentum Mill.) Yang Dilapisi Dengan Kitosan Selama Penyimpanan. *Vegetalika*, 11(2), 135-150.

Yang, J., Fan, H., Jiang, B., Li, R., Fan, J., Li, B., ... & Liu, F. (2023). Excipient Emulsion Prepared With Pectin And Sodium Caseinate To Improve The Bioaccessibility Of Carotenoids In Mandarin Juice: The Effect Of Emulsifier And Polymer Concentration. *Food Chemistry*, 10(20), 1-11.

Yasmin, Y., Purwanto, E. H., & Erika, C. (2023). Studi Tentang Perubahan Warna Selama Proses Pengolahan Biji Kakao Menjadi Cokelat Batang Jenis Dark Chocolate. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *8*(4), 501-506.

Yu, Y., Yan, K., Zhang, H., Song, Y., Chang, Y., Liu, K., ... & Cui, M. (2023). Edible Composite Coating Of Chitosan And Curdlan Maintains Fruit Quality Of Postharvest Cherry Tomatoes. *Horticulturae*, 9(9), 1-14.

Zahro, N. A., Warkoyo, W., & Wahyudi, V. A. (2023). Pengaruh Konsentrasi Asam Klorida (Hcl) Dan Waktu Ekstraksi Pada Karakterisasi Pektin Kulit Jeruk

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengaruh Edible Coating dari Pektin Kulit Buah Kopi Robusta (Coffea canephora) Terhadap Kualitas Buah Tomat Ceri (Solanum lycopersicum var. Cerasiforme) Selama Penyimpanan
Nabiella Revena Maharani, Dr. Jumeri, S.T.P., M.Si. ; Dr. Mohammad Affan F. F., S.T.P., M.Ağr.
Universitas Gadjah Mada, 2025 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Bali (Citrus maxima). *Food Technology and Halal Science Journal*, 6(1), 58-72.

Zefanya, M., Sereati, C. O., Yanti, D. K., Octavianus, K., & Lanny, W. (2023). Sistem Smart Monitoring pada Budidaya Tomat Cherry di Media Tanah. *ROUTERS: Jurnal Sistem dan Teknologi Informasi*, 1(2), 109-121.