

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kibar HF, Sabir FK. Chitosan Coating For Extending Postharvest Quality of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*) Maintained at Different Storage Temperatures. *AIMS Agriculture Food*. 2018;3(2):97–108.
2. Sree KP, Sree MS, Supriya P, Samreen. Application of Chitosan Edible Coating For Preservation of Tomato. *International Journal Chemical Studies*. 2020;8(4):3281–5.
3. Sucharitha K V., Beulah AM, Ravikiran K. Effect of Chitosan Coating on Storage Stability of Tomatoes (*Lycopersicon esculentum*). *International Food Reserch Journal*. 2018;25(1):93–9.
4. Pengabdian PDAN, Rahmawaty P, Si M, Respati D, Sumunar S, Si M. Prosiding Seminar Nasional. Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan II. 2012;2:978–9.
5. Ameilia I, Herdyastuti N. Kitin Dari Cangkang Rajungan Yang Diperoleh Secara Enzimatik Pada Tahap Deproteinasi. *UNESA Journal Chemical*. 2017;6(2):81–5.
6. Pratiwi R. Manfaat kitin dan kitosan bagi kehidupan manusia. *Oseana*. 2014;39(1):35–43.
7. Mahatmanti FW, Sugiyo W, Sunarto W. Sintesis Kitosan Dan Pemanfaatannya Sebagai Anti Mikrobial Ikan Segar. 2010;8(2):101–11.
8. Verawati N, Aida N, Muttaqin K. Pemanfaatan Chitosan Dari Limbah Udang Galah Sebagai *Edible Coating* Buah Tomat Dengan Variasi Waktu Penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2020;8(3):134–44.
9. Supono. Teknologi Produksi Udang. *Plantaxia*. 2017;(April).
10. Widaningrum, Miskiyah, Winarti C. Edible Coating Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Vitamin C. *Jurnal Agritech*. 2015;35(1):53.
11. Kusumiyati, Farida, Sutari W, Hamdani JS, Mubarak S. Pengaruh Waktu Simpan Terhadap Nilai Total Padatan Terlarut, Kekerasan Dan Susut Bobot Buah Mangga Arumanis. *Jurnal Kultivasi*. 2018;17(3):766–71.

12. Marganingsih A, Putra ETS. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Udang dan Kepiting sebagai Edible Coating terhadap Mutu dan Daya Simpan Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum var. Cerasiforme*). *Vegetalika*. 2021;10(1):69–80.