

DAFTAR PUSTAKA

- Afiqoh, U. N. 2018. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*) untuk Mempertahankan Kualitas Bakso Daging pada Penyimpanan Suhu Ruang (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Aini, S. N., Kusmiadi, R., & Mey, N. 2019. Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri*, 1(2): 186-202.
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. 2013. Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2): 11-15
- Amalia, U. N., Maharani, S., & Widiaputri, S. I. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas pada Buah Pisang. *Edufortech*, 5(1): 36-43
- Anggarini, D., Hidayat, N., & Mulyadi, A. F. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(1): 1-8.
- Anwar, S. H., Ginting, B. M. B., Aisyah, Y., & Safriani, N. 2017. Pemanfaatan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Penstabil Emulsi M/A dan Bahan Penyalut pada Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 27(1); 76-88
- Arifin, K. A. 2021. Pengaruh Proporsi Buah: Air dan Stabilizer CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muerelli* Blume). *Metana*, 11(1): 21-30
- Balqis, Z., Asnur, P., Kalsum, U., & Arti, I. M. 2021. Aplikasi Berbagai Jenis *Edible Coating* Terhadap Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Buah Belimbing (*Averrhoa carambola L.*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2): 60-68
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan Terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agritech*, 37(3): 280-287.

- Dewi, A.L. 2011. Formulasi *Cookies* Berbasis Pati Garut (*Maranta arundinaceae* Linn.) dengan Penambahan Tepung Torbangun (*Coleus amboinicus* Lour) Sebagai Sumber Zat Gizi Mikro. Skripsi. Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor.
- Djaafar, T. F., & Pustika, A. B. 2010. Pengembangan Budi Daya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya untuk Mendukung Ketahanan Pangan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 29(1): 25-33
- Eka, Y.D. 2009. Persepsi Anggota Terhadap Peran Kelompok Tani pada Penerapan Teknologi Usaha Tani Belimbing (Kasus Kelompok Tani Kelurahan Pasir Putih, Kecamatan Sawangan, Kota Depok) [tesis]. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor
- Elisa, D. 2020. Hubungan Kebersihan Gigi pada Ibu Hamil dengan Derajat Keasaman (pH) Saliva (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Falah, Z. K., Suryati, S., Sylvia, N., Meriatna, M., & Bahri, S. 2021. Pemanfaatan Tepung Glukomanan dari Pati Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Edible Film*. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 1(3): 50-62.
- FAMA. 2005. Menuju kearah Kualiti *Malaysia's Best Belimbing*. [http://www.fama.gov.my/gredpiawaian-dan-spesifikasi-buah-buahan-dan-sayur sayuran#.WXAfTLZL fDc](http://www.fama.gov.my/gredpiawaian-dan-spesifikasi-buah-buahan-dan-sayur-sayuran#.WXAfTLZL fDc). Diakses pada 25 Februari 2023
- Faridah, D. N. *et al.* 2014. Karakteristik Fisik Fisikokimia Pati Garut (*Maranta arundinaceae*). *Agritech*, 4(1): 14-21.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., & Suparhana, I. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1): 27-35.
- Fortuna, D., Tafzi, F., & Yulia, A. 2014. Kajian Penggunaan Pati dari Ubikayu sebagai Bahan *Edible Coating* untuk Membuat Keripik Nanas Rendah Lemak. *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 16(2): 11-16.
- Garamba, I.L. 2018. Uji Mutu Fisik dan Uji Mutu Kimia Kue Putu Ayu dari Tepung Beras Hitam sebagai Pangan Fungsional. Skripsi. Politeknik Kesehatan Medan: Medan
- Gunawan, H. 2019. 100 Spesies Pohon Nusantara: Target Konservasi Ex Situ Taman Keanekaragaman Hayati. PT Penerbit IPB Press.

- Hanik F.H, U. 2019. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Talas (*Colocasia esculenta*) pada Aplikasi *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Harmayani, E., Murdiati A., Griyaningsih. 2011. Karakterisasi Pati Ganyong (*Canna edulis*) dan Pemanfaatannya sebagai Bahan Pembuatan *Cookies* dan Cendol. *Agritech*, 31(4): 297- 304.
- Hartanto, T. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Ekstrak Daun Cincau Hitam (*Melasthima palustris*) untuk Memperpanjang Umur Simpan Tomat (*Solanum lycopersium*). Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta: Yogyakarta
- Hendrawan, Y., Sumarlan, S. H., & Ilham, N. A. Z. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* L.) Sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan Terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria Sp.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(1): 35-48.
- 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.
- Indriati, D. 2013. Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film* Terformulasi dari Tepung Porang (*Amorphophallus oneophyllus*), Isolat Protein Kedelai, dan Pati Jagung. (Skripsi). Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember
- Kiptiyah, M., Rahmatullah, S., Wirasti, W., & Waznah, U. 2021. Evaluasi Penggunaan Pati Ganyong (*Canna edulis* K.) sebagai Bahan Pengikat pada Tablet Kunyah Ekstrak Etanol Daun Kelor (*Moringa oleifera* L) dengan Metode Granulasi Basah. In *Prosiding Seminar Nasional Kesehatan* (Vol. 1, pp. 2188-2206).
- Kohar, T. A., Yusmarini, Y., & Ayu, D. F. 2019. Aplikasi *Edible Coating* Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Sagu*, 17(1): 29-39.
- Lase, D. P. U., Nainggolan, R. J., & Julianti, E. 2017. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar Merah Sebagai *Edible Coating* dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Buah Strawberry Selama Penyimpanan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 5(3): 432-441.
- Lathifa, H. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* M.) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).

- Leksikowati, S.S. 2013. Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin pada Buah Alpukat (*Persea americana* Mill) untuk Meningkatkan Daya Simpan. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret: Surakarta
- Lindriati, T., *et al.* 2014. Karakteristik Fisis Gel *Edible Film* yang Dibuat dengan Variasi pH dan Rasio Kasein dan Tapioka. *Jurnal Ilmu Dasar*, 15(1): 51-58
- Madiartina, B. 2018. Penggunaan *Edible Coating* untuk Penyimpanan Belimbing (*Averrhoa carambola*) (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Maflahah, I. 2015. Aplikasi Pati Jagung sebagai *Edible Coating* untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo. In Prosiding Seminar Nasional FKPTPI.
- Megaria, R. A. *et al.* 2011. Pengurangan Gejala *Chilling Injury* Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) dengan Perlakuan *Aloe vera Coating*. Tesis. Fakultas Agroteknologi, Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Moulia, M. N., Syarief, R., Suyatma, N. E., Iriani, E. S., & Kusumaningrum, H. D. 2019. Aplikasi *Edible Coating* Bionanokomposit untuk Produk Pempek pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1): 11-19.
- Mulati, T. S. 2013. Pengaruh Konsumsi Belimbing Manis Terhadap Kadar Hemoglobin, Kejadian Konstipasi dan Tekanan Darah pada Ibu Hamil di Puskesmas Klaten Selatan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(2): 48-53
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanny, D. 2015. Aplikasi *Edible Coating* untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) (Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol). In Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerjasama dengan APTA. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. 2015. Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Kitosan. In Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan (pp. 17-1).
- Naibaho, J., Elisa, J. & Era, Y. 2013. Penyimpanan Buah Terung Belanda dengan Kemasan Aktif Menggunakan Bahan Penjerap Oksigen, Karbondioksida, Uap Air dan Etilen. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 1(3): 41-51
- Nisah, K., & Barat, Y.M. 2019. Efek *Edible Coating* pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill) Selama Penyimpanan. *Amina*, 1(1): 11-17.
- Nurani, D., Heru, I., & Rita, M. 2019. Pemanfaatan Limbah Kulit Singkong sebagai Bahan *Edible Coating* Buah Tomat Segar (*Lycopersicon esculentum* Mill). In *Technopex*, 6 (1): 276-282

- Nurlatifah, N., & Nurcahyani, P. R. 2017. Aplikasi *Edible Coating* dari Pati Umbi Porang dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah pada Buah Langsat. *Edufortech*, 2(1): 7-14
- Nuryanti, S. D., Dewi, E. R. S., & Ulfah, M. 2019. Pemanfaatan Limbah Cangkang Kepiting Sebagai *Edible Coating* Pelapis Buah Tomat. In Seminar Nasional Sains & Entrepreneurship 1(1).
- Nusa, M. I., Siregar, S. N., & Muzdalifah, L. 2018. Pembuatan *Edible Film* dari Pati Temu Hitam (*Curcuma aeruginosa* Roxb.) dengan Penambahan Gliserol. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1): 16-22
- Parwiyanti, F. P., Wijaya, A., Malahayati, N., & Lidiasari, E. 2015. *Swelling Power* dan Kelarutan Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) Termodifikasi Melalui *Heat-Moisture Treatment* dan Penambahan Gum Xantan untuk Produk Roti. In Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (pp. 692-699).
- Pratama, A.A dan Agatha, R.M. 2013. Penyimpanan Bebuahan Utuh. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Puri, Y. D., Sirajang, N., & Sunusi, N. 2018. Analisis Kovariansi Rancangan Petak Terbagi pada Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan Data Hilang. *Jurnal Matematika, Statistika dan Komputasi*, 14(2): 114-120.
- Puspitarini, O. R., Bintoro, V. P., & Mulyani, S. 2012. Pengaruh Penambahan Buah Durian (*Durio zibethinus* Murr.) Terhadap Kadar Air, Tekstur, Rasa, Bau dan Kesukaan Karamel Susu Kambing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(3): 39-43
- Putra, A. D., Johan, V. S., & Efendi, R. 2017. Penambahan Sorbitol sebagai *Plasticizer* dalam Pembuatan *Edible Film* Pati Sukun (Doctoral dissertation, Universitas Riau).
- Putri, Mega Kusumah. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung SRC (*Semi Refined Karageenan*) dalam Pembuatan *Edible Film* dari Gum Arab dan Gliserol. Laporan Riset Agroindustri FPTK Universitas Pendidikan Indonesia
- Rangkuti, M. F., Hafiz, M., Munthe, I. J., & Fuadi, M. 2020. Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Persea americana*. Mill) sebagai *Edible Coating* Buah Strawberry (*Fragaria Sp.*) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*. Rosc). *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1): 1-10.
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., & Pambayun, R. 2011. Pengembangan *Edible Film* dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22(2): 105-105.

- Saputra, K., & Manik, F. Y. 2016. Klasifikasi Belimbing Menggunakan *K-Nearest Neighbors* (KNN) Berdasarkan *Citra Red-Green-Blue* (RGB). In Seminar Nasional & Konferensi Ilmiah Sistem Informasi, Informatika & Komunikasi (pp. 248-251).
- Sari, D. K., Atmaka, W., dan Muhammad, D. R. A. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Berbagai Variasi Gliserol sebagai *Plasticizer* terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 112- 120
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan Karakterisasi *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2): 100-109
- Siregar, S. P., Bunyamin, A., & Mardawati, E. 2020. Pupuk Kalium Fosfat dari Gliserol Limbah Biodiesel Tiga Minyak Nabati. *Jurnal Industri Pertanian*, 2(1): 103-112
- Sitorus, R. F., Karo, T., & Lubis, Z. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1) :37-46.
- Sulistiyana, E., & Handayani, M. N. 2021. Aplikasi *Edible Coating* Pati Buah Sukun (*Artocarpus altilis*) pada Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L). *Edufortech*, 6(1): 59-69
- Sumiasih, I. H., Octaviani, L., Lestari, D. I., & Yunita, E. R. 2016. Studi Perubahan Kualitas Pascapanen Buah Belimbing dengan Beberapa Pengemasan dan Suhu Simpan. *Agrin*, 20(2): 115-124
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao Sebagai *Edible Coating* pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1-4
- Sutrisno, Darmawati, E., Hasbullah, R., & Prawaningrum, H. 2013. Pencegahan Kerusakan Fisiologis Belimbing (*Averrhoa carambola*) dalam Rantai Pasok dengan Optimisasi Model Kombinasi Perlakuan Air Panas dan CaCl₂ Menggunakan *Response Surface Method*. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(1): 20-28.
- USDA National Nutrient Data Base, 2014, *Full Report (All Nutrients) 09060, Carambola, (star fruit), raw, Agricultural Research Service United States Department of Agriculture*. Diakses pada 3 Januari 2023.
- 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. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 4(3): 293-303.

- Wahyudi, A., & Dewi, R. 2017. Upaya Perbaikan Kualitas dan Produksi Buah Menggunakan Teknologi Budidaya Sistem Topas pada 12 Varietas Semanga Hibrida. *Jurnal Penelitian Pertanian*, 17(1): 17-25.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. 2014. Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1): 57-65.
- Widyanti, E. M., Djenar, N. S., Marlina, A., Widiastuti, E., Hidayatulloh, I., Puspitarini, I., & Elizabeth, L. 2022. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dalam *Edible Coating* Tepung Biji Nangka dengan Penambahan *Plasticizer* Gliserol. *Fluida*, 15(2): 143-149.
- Winarti, C., *et al.* 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3): 85-93.
- Wulansari, W. 2016. Analisis Pengaruh Variasi Komposisi Pati Bonggol Pisang, Antioksidan Jahe dan Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Yulianti, R. & Ginting, E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-umbian yang Dibuak dengan Penambahan *Plasticizer*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31(2): 131-13.



LAMPIRAN

Lampiran 1. Data Hasil Susut Bobot Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke (%)				
		2	4	6	8	9
P1K1	1	6,83	9,12	17,62	21,49	23,60
	2	5,89	9,15	15,59	20,72	22,77
	3	6,80	8,92	17,55	21,74	22,88
Rata-rata		6,50	9,06	16,92	21,31	23,08
P1K2	1	5,30	9,27	14,13	17,88	19,59
	2	5,93	8,71	13,78	18,64	20,30
	3	5,87	8,52	13,66	18,40	19,96
Rata-rata		5,70	8,83	13,85	18,30	19,95
P2K1	1	5,25	10,18	15,94	20,95	23,15
	2	5,64	9,87	15,68	20,15	22,57
	3	4,75	8,98	14,82	19,59	21,79
Rata-rata		5,21	9,67	15,48	20,23	22,50
P2K2	1	5,80	9,80	15,88	20,28	22,39
	2	5,97	9,81	15,73	20,16	22,18
	3	5,42	8,85	14,31	19,23	21,31
Rata-rata		5,73	9,48	15,30	19,89	21,96
P3K1	1	5,62	9,64	15,34	19,73	22,17
	2	5,48	9,42	15,34	19,66	21,78
	3	6,31	10,87	16,78	21,56	22,88
Rata-rata		5,80	9,97	15,82	20,31	22,27
P3K2	1	5,84	9,56	15,19	19,83	22,46
	2	5,31	9,10	14,24	18,24	20,02
	3	5,80	10,22	16,71	21,43	23,53
Rata-rata		5,65	9,62	15,38	19,83	22,00
KONTROL	1	5,15	9,90	17,53	24,76	28,68
	2	5,15	9,25	16,98	24,22	27,79
	3	5,12	9,60	17,37	24,25	27,31
Rata-rata		5,14	9,58	17,29	24,41	27,92

Lampiran 2. Hasil Analisis Ragam Susut Bobot Buah Belimbing

Susut Bobot Hari Ke-2					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0.02	0.01	0,06tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	1.21	0.60	3,11tn	5,14
Galat (P)	6	1.11	0.18		
Total	10	2.34			

Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0,09	0,09	0,74tn	5,98
P*K	2	1,31	0,65	4,98tn	5,14
Galat (K)	6	0,79	0,13		
Total	9	2,19			

Keterangan :
tn = tidak nyata

Susut Bobot Hari Ke-4					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,40	0,20	0,40tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	2,35	1,17	1,90tn	5,14
Galat (P)	6	3,21	0,53		
Total	10	5,96			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0,29	0,29	8,12*	5,98
P*K	2	0,02	0,01	0,28tn	5,14
Galat (K)	6	0,21	0,03		
Total	9	0,52			

Keterangan :
tn = tidak nyata
* = berbeda nyata

Susut Bobot Hari Ke-6					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	1,39	0,69	0,69tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,17	0,08	0,07tn	5,14
Galat (P)	6	6,38	1,06		
Total	10	7,94			

Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	6,75	6,75	24,81*	5,98
P*K	2	7,65	3,82	14,04*	5,14
Galat (K)	6	1,63	0,27		
Total	9	16,03			

Keterangan :
 tn = tidak nyata
 * = berbeda nyata

Susut Bobot Hari Ke-8					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	1,12	0,56	0,50tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,26	0,13	0,09tn	5,14
Galat (P)	6	7,13	1,18		
Total	10	8,51			

Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	7,34	7,34	30,31*	5,98
P*K	2	6,76	3,38	13,96*	5,14
Galat (K)	6	1,45	0,24		
Total	9	15,55			

Keterangan :
 tn = tidak nyata
 * = berbeda nyata

Susut Bobot Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	1,58	0,79	0,77tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	1,81	1,18	0,76tn	5,14
Galat (P)	6	6,42	1,07		
Total	10	9,81			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	7,80	7,80	19,88*	5,98
P*K	2	7,48	3,74	9,53*	5,14
Galat (K)	6	2,35	0,39		
Total	9	17,63			

Keterangan :

tn = tidak nyata

* = berbeda nyata



Lampiran 3. Data Hasil Kadar Air Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		9	0
P1K1	1	79,40	89,20
	2	76,00	85,80
	3	78,80	90,20
Rata-rata		78,06	88,40
P1K2	1	79,40	89,20
	2	80,00	90,20
	3	79,20	89,20
Rata-rata		79,53	89,53
P2K1	1	78,60	91,00
	2	74,00	89,00
	3	78,40	92,40
Rata-rata		77,00	90,80
P2K2	1	76,80	87,20
	2	78,20	88,30
	3	77,00	89,70
Rata-rata		77,33	88,40
P3K1	1	74,80	91,80
	2	78,20	89,60
	3	71,00	89,40
Rata-rata		74,67	90,26
P3K2	1	69,60	83,80
	2	68,80	84,60
	3	69,60	88,20
Rata-rata		69,33	90,53
KONTROL	1	67,80	93,20
	2	67,60	89,00
	3	68,20	91,00
Rata-rata		67,86	91,06

Lampiran 4. Hasil Analisis Ragam Kadar Air Buah Belimbing

Kadar Air Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	14,04	7,02	4,86tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	8,85	4,42	5,07tn	5,14
Galat (P)	6	7,67	1,28		
Total	10	30,57			

Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	18,00	18,00	4,83tn	5,98
P*K	2	26,17	13,08	3,51tn	5,14
Galat (K)	6	22,33	3,72		
Total	9	66,50			

Keterangan :
tn = tidak nyata

Kadar Air Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,96	0,48	0,18tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	151,20	75,60	38,97*	5,14
Galat (P)	6	14,56	2,42		
Total	10	166,72			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	6,24	6,24	1,16tn	5,98
P*K	2	39,818	19,90	3,71tn	5,14
Galat (K)	6	32,12	5,35		
Total	9	78,17			

Keterangan :
tn = tidak nyata
* = berbeda nyata

Lampiran 5. Data Hasil Total Padatan Terlarut Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		0	9
P1K1	1	6,23	7,66
	2	6,00	7,23
	3	6,13	7,46
Rata-rata		6,12	7,45
P1K2	1	6,03	7,00
	2	6,13	7,13
	3	6,10	7,03
Rata-rata		6,08	7,05
P2K1	1	6,30	8,33
	2	6,10	8,26
	3	6,03	8,23
Rata-rata		6,14	8,27
P2K2	1	6,06	7,00
	2	6,26	7,23
	3	5,96	7,13
Rata-rata		6,09	7,12
P3K1	1	6,23	8,13
	2	6,10	8,00
	3	6,06	8,36
Rata-rata		6,13	8,16
P3K2	1	6,13	7,33
	2	6,23	7,16
	3	6,30	7,23
Rata-rata		6,22	7,24
KONTROL	1	6,30	11,23
	2	6,23	10,73
	3	6,03	10,46
Rata-rata		6,18	10,80

Lampiran 6. Hasil Analisis Ragam Total Padatan Terlarut Buah Belimbing

TPT Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,04	0,023	2,32tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,01	0,009	1,03tn	5,14
Galat (P)	6	0,05	0,009		
Total	10	0,10			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	2,22	2,22	0,001tn	5,98
P*K	2	0,01	0,009	0,53tn	5,14
Galat (K)	6	0,09	0,016		
Total	9	2,33			

Keterangan :
tn = tidak nyata

TPT Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,15	0,07	1,49tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,80	0,40	7,05*	5,14
Galat (P)	6	0,31	0,05		
Total	10	1,26			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	3,05	3,05	134,64*	5,98
P*K	2	0,45	0,22	9,93*	5,14
Galat (K)	6	0,13	0,02		
Total	9	3,64			

Keterangan :
tn = tidak nyata
* = berbeda nyata

Lampiran 7. Data Hasil Uji pH Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		0	9
P1K1	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
P1K2	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
P2K1	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
P2K2	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
P3K1	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
P3K2	1	3,00	4,00
	2	3,00	4,00
	3	3,00	4,00
Rata-rata		3,00	4,00
KONTROL	1	3,00	5,00
	2	3,00	5,00
	3	3,00	5,00
Rata-rata		3,00	5,00

Lampiran 8. Hasil Analisis Ragam Uji pH Buah Belimbing

pH Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0	0	0tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0	0	0tn	5,14
Galat (P)	6	0	0		
Total	10	0			

Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0	0	0tn	5,98
P*K	2	0	0	0tn	5,14
Galat (K)	6	0	0		
Total	9	0			

Keterangan :
tn = tidak nyata

pH Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0	0	0tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0	0	0tn	5,14
Galat (P)	6	0	0		
Total	10	0			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0	0	0tn	5,98
P*K	2	0	0	0tn	5,14
Galat (K)	6	0	0		
Total	9	0			

Keterangan :
tn = tidak nyata

Lampiran 9. Data Hasil Uji Organoleptik Tekstur Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		0	9
P1K1	1	3,60	2,40
	2	3,65	2,31
	3	3,55	2,25
Rata-rata		3,60	2,32
P1K2	1	3,55	2,60
	2	3,60	2,70
	3	3,80	2,65
Rata-rata		3,65	2,65
P2K1	1	3,70	2,10
	2	3,80	2,25
	3	3,60	1,90
Rata-rata		3,70	2,08
P2K2	1	3,80	2,65
	2	3,70	2,60
	3	3,85	2,55
Rata-rata		3,78	2,60
P3K1	1	3,40	2,15
	2	3,55	2,40
	3	3,60	2,00
Rata-rata		3,51	2,18
P3K2	1	3,60	2,60
	2	3,45	2,40
	3	3,70	2,55
Rata-rata		3,58	2,51
KONTROL	1	3,80	1,75
	2	3,60	1,40
	3	3,55	1,30
Rata-rata		3,65	1,48

Lampiran 10. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Tekstur Buah Belimbing

Tekstur Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,005	0,003	0,22tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,11	0,056	5,03tn	5,14
Galat (P)	6	0,06	0,012		
Total	10	0,18			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0,02	0,02	1,42tn	5,98
P*K	2	0,001	0	0,03tn	5,14
Galat (K)	6	0,084	0,014		
Total	9	0,105			
Keterangan :					
tn = tidak nyata					
Tekstur Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,11	0,05	3,88tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,07	0,03	2,88tn	5,14
Galat (P)	6	0,08	0,01		
Total	10	0,28			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0,69	0,69	34,27*	5,98
P*K	2	0,03	0,01	0,84tn	5,14
Galat (K)	6	0,12	0,02		
Total	9	0,85			
Keterangan :					
tn = tidak nyata					
* = berbeda nyata					

Lampiran 11. Data Hasil Uji Organoleptik Warna Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		0	9
P1K1	1	3,05	2,30
	2	3,00	2,25
	3	3,10	2,15
Rata-rata		3,05	2,23
P1K2	1	3,15	3,30
	2	2,95	3,10
	3	3,10	3,25
Rata-rata		3,06	3,21
P2K1	1	3,05	2,15
	2	2,95	2,00
	3	3,10	2,20
Rata-rata		3,03	2,11
P2K2	1	3,00	3,40
	2	3,10	3,25
	3	2,95	2,55
Rata-rata		3,01	3,06
P3K1	1	2,95	2,30
	2	3,20	2,30
	3	3,10	2,05
Rata-rata		3,08	2,21
P3K2	1	3,00	2,50
	2	3,15	2,30
	3	3,10	2,45
Rata-rata		3,08	2,41
KONTROL	1	2,95	1,25
	2	3,15	1,30
	3	3,10	1,45
Rata-rata		3,06	1,33

Lampiran 12. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Warna Buah Belimbing

Warna Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,02	0,01	0,9tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,01	0,005	0,405tn	5,14
Galat (P)	6	0,07	0,12		
Total	10	0,1			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0	0	0tn	5,98
P*K	2	0,001	0	0,079tn	5,14
Galat (K)	6	0,032	0,005		
Total	9	0,033			

Keterangan :
tn = tidak nyata

Warna Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,04	0,02	0,86tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,52	0,26	14,74*	5,14
Galat (P)	6	0,13	0,02		
Total	10	0,70			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	2,27	2,27	41,90*	5,98
P*K	2	0,58	0,29	5,41*	5,14
Galat (K)	6	0,32	0,05		
Total	9	3,19			

Keterangan :
tn = tidak nyata
* = berbeda nyata

Lampiran 13. Data Hasil Uji Organoleptik Aroma Buah Belimbing

Perlakuan	Ulangan	Hari Ke	
		0	9
P1K1	1	2,50	2,40
	2	2,45	2,45
	3	2,65	2,30
Rata-rata		2,53	2,38
P1K2	1	2,65	2,95
	2	2,50	2,75
	3	2,35	2,80
Rata-rata		2,50	2,83
P2K1	1	2,60	2,00
	2	2,55	1,85
	3	2,50	2,10
Rata-rata		2,55	1,98
P2K2	1	2,50	2,90
	2	2,45	2,75
	3	2,60	2,65
Rata-rata		2,51	2,76
P3K1	1	2,45	2,25
	2	2,55	2,30
	3	2,60	2,10
Rata-rata		2,53	2,21
P3K2	1	2,50	2,40
	2	2,65	2,65
	3	2,45	2,50
Rata-rata		2,53	2,51
KONTROL	1	2,65	1,10
	2	2,65	1,30
	3	2,70	1,35
Rata-rata		2,66	1,25

Lampiran 14. Hasil Analisis Ragam Uji Organoleptik Aroma Buah Belimbing

Aroma Hari Ke-0					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0	0	0,043tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,001	0,001	0,150tn	5,14
Galat (P)	6	0,031	0,005		
Total	10	0,032			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	0,002	0,002	0,154tn	5,98
P*K	2	0,001	0,001	0,038tn	5,14
Galat (K)	6	0,087	0,014		
Total	9	0,09			

Keterangan :
tn = tidak nyata

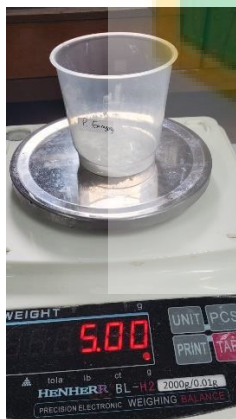
Aroma Hari Ke-9					
SK	Db	JK	KT	F Hit	F 5%
Petak Utama					
Kelompok	2	0,004	0,002	0,103tn	5,14
Jenis Pati (P)	2	0,226	0,113	6,222*	5,14
Galat (P)	6	0,104	0,17		
Total	10	0,334			
Anak Petak					
Konsentrasi Gliserol (K)	1	1,176	1,176	93,011*	5,98
P*K	2	0,184	0,92	7,264*	5,14
Galat (K)	6	0,076	0,013		
Total	9	1,436			

Keterangan :
tn = tidak nyata
* = berbeda nyata

Lampiran 15. Alat dan Bahan Penelitian



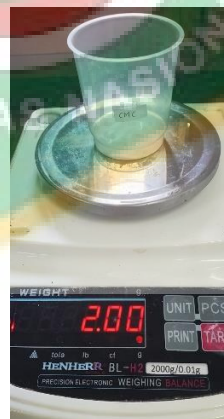
Lampiran 16. Proses Pembuatan Larutan *Edible Coating*
Penimbangan Bahan-bahan



Pati



Asam Stearat

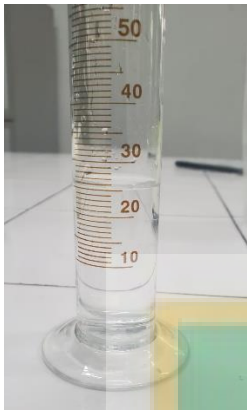


CMC



Kalium Sorbat

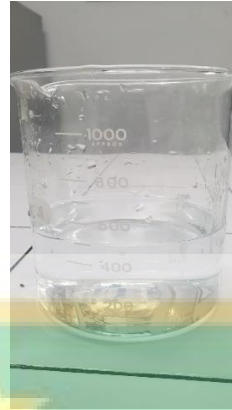
Pengukuran Larutan



Gliserol 5%



Gliserol 6%



Aquadest

Pencampuran Bahan-bahan



Pencelupan Buah ke Larutan *Edible Coating*



Lampiran 17. Pengujian

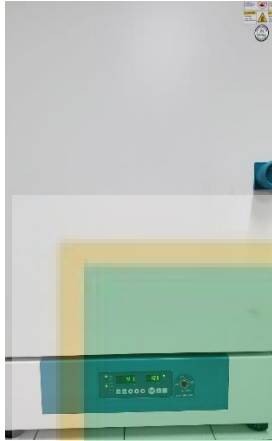
Uji Total Padatan Terlarut



Uji Bobot



Uji Kadar Air



Cawan di Oven 105⁰C



Desikator



Cawan Kosong Setelah di Oven



Sampel







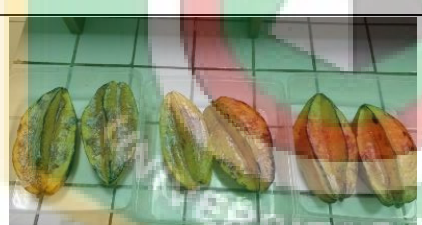
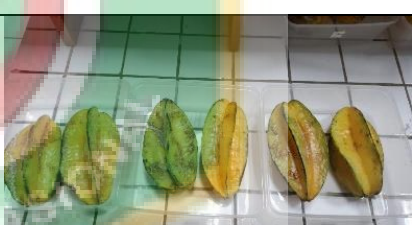






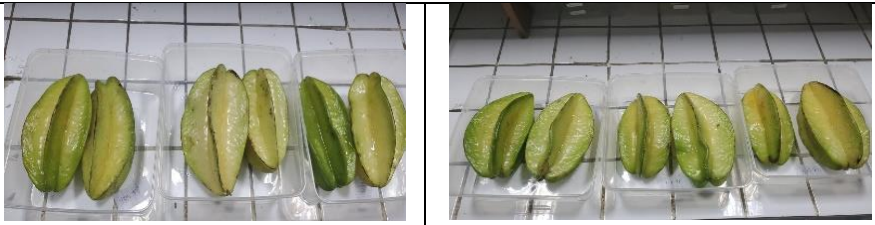
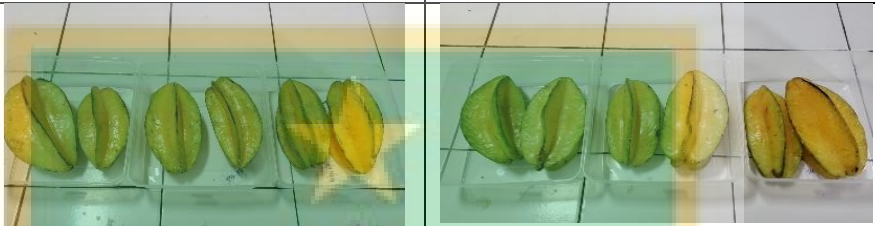

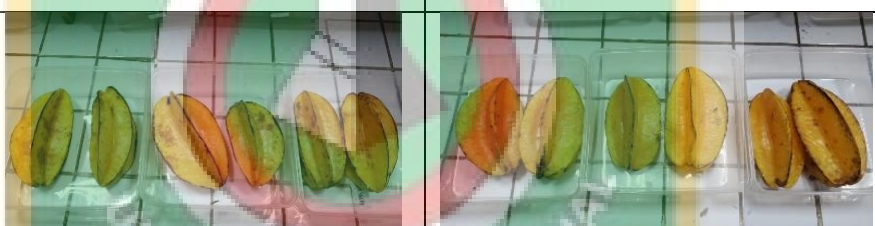


Cawan dan Sampel Setelah di Oven







Uji Organoleptik









Lampiran 18. Perubahan Warna Buah Belimbing Selama Penyimpanan

	P1K1 (Porang & Gliserol 5%)	P1K2 (Porang & Gliserol 6%)
Hari Ke	Gambar	
0		
2		
4		
6		
8		
9		

P2K1 (Ganyong & Gliserol 5%)	P2K2 (Ganyong & Gliserol 6%)
Hari Ke	Gambar
0	
2	
4	
6	
8	
9	

P3K1 (Garut & Gliserol 5%)	P3K2 (Garut & Gliserol 6%)
Hari Ke	Gambar
0	
2	
4	
6	
8	
9	

KONTROL	
Hari Ke	Gambar
0	
2	
4	
6	
8	
9	

Skripsi Final Anggie R

ORIGINALITY REPORT

27%
SIMILARITY INDEX

27%
INTERNET SOURCES

10%
PUBLICATIONS

8%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	carano.pustaka.unand.ac.id Internet Source	5%
2	123dok.com Internet Source	3%
3	repository.ub.ac.id Internet Source	2%
4	repository.unja.ac.id Internet Source	2%
5	ejournal.upi.edu Internet Source	2%
6	technopex.itl.ac.id Internet Source	1%
7	repository.lppm.unila.ac.id Internet Source	1%
8	proceeding.unpkediri.ac.id Internet Source	1%
9	core.ac.uk Internet Source	1%

10	lib.unnes.ac.id Internet Source	1 %
11	repository.unas.ac.id Internet Source	1 %
12	jurnal.usu.ac.id Internet Source	1 %
13	jurnal.unpad.ac.id Internet Source	1 %
14	jurnal.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
15	vm36.upi.edu Internet Source	<1 %
16	www.researchgate.net Internet Source	<1 %
17	adoc.pub Internet Source	<1 %
18	www.scribd.com Internet Source	<1 %
19	text-id.123dok.com Internet Source	<1 %
20	repository.widyamataram.ac.id Internet Source	<1 %
21	ubb.ac.id Internet Source	<1 %



22	ojs3.unpatti.ac.id Internet Source	<1 %
23	media.neliti.com Internet Source	<1 %
24	ojs.unud.ac.id Internet Source	<1 %
25	id.123dok.com Internet Source	<1 %
26	repository.unitri.ac.id Internet Source	<1 %
27	Submitted to Educational Service District 105 Student Paper	<1 %
28	es.scribd.com Internet Source	<1 %
29	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	<1 %
30	ejournal.upnjatim.ac.id Internet Source	<1 %
31	repository.uin-suska.ac.id Internet Source	<1 %
32	zombiedoc.com Internet Source	<1 %
33	docplayer.info Internet Source	<1 %



34	repository.usu.ac.id Internet Source	<1 %
35	repository.unpas.ac.id Internet Source	<1 %
36	agrisci.ugm.ac.id Internet Source	<1 %
37	www.jurnal.unsyiah.ac.id Internet Source	<1 %
38	Priscilia Picauly, Gilian Tetelepta. "Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (<i>Musa troglodytarum</i> L) Selama Penyimpanan", AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian, 2018 Publication	<1 %
39	fr.scribd.com Internet Source	<1 %
40	id.scribd.com Internet Source	<1 %
41	repository.pnj.ac.id Internet Source	<1 %
42	repository.usm.ac.id Internet Source	<1 %
43	tpa.fateta.unand.ac.id Internet Source	<1 %



44 www.jlsuboptimal.unsri.ac.id Internet Source <1 %

45 ayundaleni.blogspot.com Internet Source <1 %

46 repository.uinjkt.ac.id Internet Source <1 %

47 repo.unand.ac.id Internet Source <1 %

48 trilogi.ac.id Internet Source <1 %

Exclude quotes Off

Exclude bibliography On

Exclude matches Off

