

6. DAFTAR PUSTAKA

- A Q A'yun dan N Bintoro 2021,' The Effect of Starch Proportion in Coating Materials and Storage Temperatures on The Physical Qualities of Curly Green Chili (*Capsicum annum L.*)', *IOP Publishing. Universitas Gajah Mada*
- A'yun, Qurrotul., Budi Hermana, Ummu Kalsum 2020,' Analisa Rendemen minyak Atsiri Serai (*Cymbopogon nardus (L.)*) Pada Beberapa Varietas', *Jurnal Pertanian Presisi*, vol. 4, no. 2
- Adetunji, Co., Ob Fawole, JK Oke, JB Adetunji, dan Atau Makanjuola 2017,' Pengaruh Edible Coating dari Lidah buaya gel pada jeruk sinensis selama Penyimpanan', *Jurnal Pertanian, Universitas Ilorin*
- Adiguna, Prananda dan Oedijani Santoso 2017,' Pengaruh ekstrak Daun Serai (*CYMBOPOGON CITRATUS*) pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Viabilitas Bakteri *Streptococcus Mutans*', *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, vol. 6, no. 4
- Afifah, N., L Ratnawati, dan DA Darmajana 2018,' Evaluasi Penambahan Plasticizer Pada Komposit Edible Coating Terhadap Kualitas Buah Mangga Segar Selama Penyimpanan', *Konferensi IOP Seri: Ilmu Bumi dan Lingkungan* 251
- Afriyah, Yayah., Widya Dwi Rukmi Putri, Sudarma Dita Wijayanti. 2015. Penambahan Aloe vera L. dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Ganyong (*Canna edulis Ker.*) Terhadap Karakteristik Edible Film', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol 3, No. 4, hh 1313-1324
- Afriyanti, Catur Budi Handayani, dan Retno Widyastuti 2021,' Aplikasi Antimicrobial Edible Coating Pati Garut dengan Penambahan Ekstrak Sereh Pada Buah Strawberry', *Journal of Food and Agricultural Product*, vol. 1, no.1
- Ainunnisa, Fitra Sawali., Teguh Pribadi, dan Arif Prashadi Santosa 2020,' Evaluasi Edible Coating dengan Penambahan Ekstrak jahe pada Karakteristik Fisika, Kandungan Vitamin C, dan Karakteristik Sensori Cabai Merah', *LPPM – Universitas Muhammadiyah Purwokerto*
- Alexandra, Y., Nurlina 2014,' Aplikasi Edible Coating dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat', *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, vol. 3, no.4, hh. 11-20.
- AL-Juhaimi, Fahad., Kashif Ghafoor, dan Elfadil E. Babiker 2012,' Effect of gum Arabic Edible Coating on weight loss, Firmness and Sensory Characteristics of Cucumber (*CUCUMIS SATIVUS L.*) Fruit during Storage', *Pak. J. Bot*, vol. 44, no.4, hh. 1439-1444
- Amanto, Bambang Sigit., Siswanti, dan Angga Atmaja 2015,' Kinetika Pengeringan Temu giring (*Curcuma heynoana Valetton & van Zijp*) Menggunakan Cabinet Dryer dengan perlakuan Pendahuluan Blanching', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 7, no. 2
- Amir, Ach. Faizal., Muhammad Fakhry, Umi Purwandari 2016,' Pengaruh komposisi dan Suhu Terhadap Kuat Tarik Leather Kangkung dan Optimasinya', *Jurnal Rekapangan*, vol. 11, no.2
- Anggarini, Destry., Nur Hidayat, Arie Febrianto Mulyadi 2016,' Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible coating dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati

- Ganyong dan Gliserol)', *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, vol. 5, no 1, hh. 1-8
- Apriani, Liya., Siti Aminah, Joko Teguh Isworo 2020,' *Jurnal Internasional Makanan Tropis Maju (IJATF,)* vol. 2, no. 1, hh. 18-24
- Arinda, Aulia Fisqi., Juni Sumarmono, dan Mardiaty Sulistyowati 2013,'Pengaruh Bahan PENGasan dan Konsisi Susu Sapi Terhadap Hasil/Rendemen, Keasaman, Kadar Air dan Ketegaran (firmness) Keju Tipe Mozzarella', *Jurnal Ilmiah Peternakan*, vol. 1, no. 2, hh. 455 – 462
- Arti, Inti Mulyo dan Moch. Ega Elman Miska 2020,'Perubahan Mutu Fisik Pisang Cavendish Selama Penyimpanan Dingin Pada EKemasan Plastik Perforasi dan Non Forasi', *UG JURNAL*, vol. 14
- Arti, Inti Mulyo., Adinda Nurul Huda Manurung 2018,'Pengaruh Etilen Apel dan daun Mangga Pada Pematangan Buah Psang Kepok (Musa paradisiaca formatypica)', *Jurnal Pertanian Presisi*, vol. 2, no. 2
- Asgar Ali, Mehdi Maqbool, Senthil Ramachandran, and Peter G. Alderson 2010, 'Gum arabic as a novel *edible coating* for enhancing shelf-life and improving postharvest quality of tomato (*Solanum lycopersicum* L.) fruit', *The University of Netfngnam Makysio Campss Malaysia. Postharvest Balogy and Technology* 58, hh. 42-47
- Asgar, Ali 2017,'Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Jumlah Perforasi Kemasan Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Brokoli (*Brassica oleracea* var. Royal G) Fresh-Cut', *J. Hort*, vol. 27, no. 1, hh. 127-136
- Athmaselvi, K,A., P Sumitha., and B Revathy 2012, 'Development of Aloe vera Based *Edible coating* for Tomato', *International Agrophysics. India*
- Aventi 2015,'Penelitian Pengukuran Kadar Air Buah', *Seminar Nasional Cendekiawan.*
- Azarakhsh, N.,Osman, A., Ghazali, HM, Tan, CP dan Mohd Adzahan, N 2012,' Optimalisasi formulasi pelapis yang dapat dimakan berbasis alginat dan gellan untuk nanas potong segar', *Jurnal Penelitian Makanan Internasional*, vol. 19, no. 1
- Azarkhsh, Nima., Azizah Osman, Hasanah Mohd Ghazali, Chin Ping Tan, dan NJanizan Mohd Adzahan 2013,'Minyak atsiri serai yang dimasukkan ke dalam lapisan yang dapat dimakan berbasis alginat untuk perpanjangan umur simpan dan retensi kualitas nanas segar', *Elsevier. Universitas Putra Malaysia*
- C, Ifmalinda, Omil., Chatib, dan Dini Megatama Soparani 2019,'Aplikasi Edible Coating Pati Singkong pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan', *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, vol. 23, no.1
- Christwardana, M.M.M.A, Nur & Hadiyanto 2013,'Spirulina platensis: Potensinya sebagai Bahan Pangan Fungsional', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 2, no.1, hh. 19 – 22
- Cornelia, Melanie dan Rika Tandoko 2017,' Pemanfaatan Pati Biji (*Durio zibethinus* L.) Sebagai Edible Coating dalam Mempertahankan mutu Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.)', *FaST - Jurnal Sais dan Teknologi*, vol. 1, no. 1
- Cornelia, Melanie., Nuri Arum Anugrahati, dan Christina 2012, 'Pengaruh penambahan pati bengkoang terhadap karakteristik fisik dan mekanik edible film', *J. Kimia Kemasan*, Vol. 34 No.2, hh. 262 – 270

- Cresna, Mery Napitupulu, dan Ratman 2014,' Analisis Vitamin V pada buah Pepaya, Sirsak, Srikaya, dan Langsung yang tumbuh di Kabupaten Donggala', *Jurnal Akad. Kim*, vol. 3, no. 3, hh. 58-65
- Damayanti, Yanisa., Albertus Djoko Lesmono, dan Trapsilo Prihandono 2018,'Kajian EPengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng sebagai Rancangan Bahhan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika', *Jurnal Pembelajaran Fisika*, vol. 7, no. 3, hh. 307-314
- Darmajana, Doddy Andy., Nok Afifah, Enny Solihah, Novita Indriyanti 2018,'. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin', *AGRITECH*, vol. 37, no. 3, hh. 280-287
- Darmawati, Emmy., Putri Rika Permata Sari, dan Sutrisno 2020,' Menjaga Mutu Salak Madu dengan Aplikasi Coating Berbahan Komposit Gel Aloe vera - Beeswax', *Jurnal Hort. Indonesia*, vol.11, no. 3, hh. 157-165
- Dedi Sumarno, Tri Muryantodan, dan Sumindar 2017,'Hubungan Total Padatan Terlarut dan Konduktivitas Peairan di Danau Limboto Provinsi Gorontalo', *BTL*, vol. 15, no. 2, hh. 109-113
- Dewi, Idama Kusuma., Naila Khoirina, dan Nadya Alfa Cahaya Imani 2020,' Pengaruh Variasi Konsentrasi Gliserol pada Edible Coating dari Ekstraksi Pektin Limbah Kulit Durian sebagai Pengawet pada Cabai Rawit Merah untuk Memperpanjang Masa Simpan', *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan". Universitas Negri Semarang*
- Diwanti, Dyah Pikanthi 2021,'pemanfaatan PEkaranagan Rumah warga dengan Teknik Budidaya kaktus Hias', *MARTABE : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, vol. 4, no. 1, hh. 351-356
- Diyah, Nuzul Wahyuning., Aprilia Ambarwati, Gita M. Warsito, Greta Niken, Eriza T. Heriwiyanthi, Rany Windysari, Deka Prismawan, Robi'atul F. Hartasari, dan Purwanto 2016,'Evaluasi Kandungan Glukosa Dan Indeks Glikemik Beberapa Sumber Karbohidrat Dalam Upaya Peggalian Pangan Ber-Indeks Glikemik Rendah', *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, vol. 3, no. 2
- Donglikar, M. M. and Deore, S. L. 2016,'Development and Evaluation of Herbal Sunscreen', *Pharmacognosy Journal*, vol. 9, no.1, hh. 83-97
- Ebrahimi, Fariba dan Somayeh Rastegar 2020,'Pengawetan buah mangga dengan edible coating berbahan dasar guar yang diperkaya dengan Spirulina platensis dan Lidah buaya ekstrak selama penyimpanan pada suhu kamar. Scientia Hortikultura 265', *Universitas Hormozgan Bandar Abbas*.
- EÇA, Kaliana Sionio and Tanara SARTORI 2014,' ilms and edible coatings containing antioxidants – a review', *Campinas*, vol. 17, no.2, hh.98-112
- Elfaini, Yessi dan Heni Domonita 2016,'Pengaruh Bahan Pelapis (Edible Coating) dan Ketebalan Kemasan Terhadap Umur Simpan Pempek Ikan Parang-parang dalam Kemasan Vacuum', *EDIBLE*, vol.5, no. 1, hh. 54 – 59
- Fadilah, Fauziah Mita F, dan Fitria Ayuluthfi P 2012,'Coating Stroberi menggunakan Edible Film dari Glukomanan Umbi Iles-iles Dikombinasikan dengan Karagenan dari Euchema Cottoni', *E K U I L I B R I U M*, vol. 11. no. 1. hh. 7 – 12
- Farina, Vittorio., Roberta Passafium, ilenia tinebra, Dario Scuderi, Filippo Saletta, Giovanni Gugliuzza, Alessandra Gallotta, dan Giuseppe Sortino 2020,' Aplikasi Pascapanen Lidah buaya Edible Coating Berbasis Gel untuk Meningkatkan

- Kualitas dan Stabilitas Penyimpanan Pepaya Potongan Segar', *Jurnal Kualitas Makanan*, vol. 2020
- Food And Agriculture Organization Of The United Nation (FAO) 2011, 'FAO Yearbook', *Fishery And Aquaculture Statistics*. , dilihat 4 Oktober 2021, <<http://Www.Fao.Org/Fishery/Publication/Yearbook/En>>
- Fransiska , Andre., Rofandi Hartanto, Budianto Lanya, dan Tamrin 2013,'Karakteristik Fisiologi Manggis (*Garcinia Mangostana L.*) dalam Penyimpanan Atmosfer Termodifikasi', *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, vol. 2, no. 1, hh. 1-6
- Funami, T 2011, 'Next target for food hydrocolloid studies texture design of foods using hydrocolloid technology', *Food Hydrocolloids*, no. 25, hh. 1904–1914.
- Gardjito, Murdijati dan Yuliana Reni Swasti 2018, 'fisiologi pascapanen buah dan sayur', *Gadjah Mada University Press. Yogyakarta*
- Gdara, N. B., Belgacem, A., Khemiri, I., Mannai, S., & Bitri, L 2018,'Protective effects of phycocyanin on ischemia/reperfusion liver injuries', *J. Biomed. Pharmacother*, no.102, hh. 196-202.
- Guerreiro, Adriana C., Kustom : dia ML Gago, Maria L Faleiro, Maria GC Miguel, dan Maria DC Antunes 2016,' Pengaruh pelapis yang dapat dimakan terhadap kualitas gizi apel potong segar 'Bravo de Esmolfe melalui umur simpan', *Elsevier. Campe de Gembelas Portugal*
- Gustavsson, J., Cederberg, C., Sonesson, U., Otterdijk, R.V., Meybeck, A 2011, 'Global food losses and food waste: Extent, Causes And Prevention', *Food And Agriculture Organization Of The United Nations, Rome*.
- Haghighia, Hossein., Fabio Licciardelloa, Patrizia Favaa, Heinz Wilhelm Sieslerc, and Andrea Pulvirenti 2020,' Recent advances on chitosan-based films for sustainable food packaging applications', *Elsevie. University of Modena and Reggio Emilia, Reggio Emilia, Italy and University of Duisburg-Essen, Essen, Germany*
- Hakim, Rusnia Junita., Yully Mulyani, Tri Yuni Hendrawati, dan Ismiyati 2019,'Pemilihan Bagian Tanaman Jeruk Purut (*CITRUS HYSTRIX D.C*) Potensial Sebagai Minyak Essensial Aromaterapi Hasil Proses Maserasi Dengan Metode Analytical Hierarkhi Process (AHP)', *Jakarta. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta*
- Handayani, MN., S Karlina, Y Sugiarti dan D Cakrawati 2018,' Aplikasi edible coating dari kulit singkong – daun salam pada alpukat', *Konferensi IOP Seri: Jurnal Fisika dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Paku Laut (*Acrostichum aureum L.*) Fertil dan Steril'*, *Jurnal Trop. Biodiv. Biotech*, vol. 2, hh. 51—56
- Harsantoa, Thresia Margareth dan Adrianus Rulianto Utomo 2019,'Pengaruh Konsentrasi Jahe dan Pengaruh Konsentrasi Stabilizer Guar gum Terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Es Krim Jahe', *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vo.1 18, no.1, hh.44-50
- Hartass, Iqlima Emil., Tuti Heiriyani, dan Rabiatul Wahdah 2020, 'Aplikasi lidah buaya sebagai *edible coating* terhadap mutu terung', *Agroekotek View Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa*, Vol. 3 Issue 3, E-ISSN: 2715-4815
- Hartati, Indah dan Endah Subekti 2016,'pelapisan Edible Wortel Menggunakan Pektin Kulit semangka', *Inovasi Teknik Kimia*, vol. 1, no. 1, hh. 55-60

- Haryono, Dayanti., Rofandi Hartanto, Bara Yudhistira 2020, 'Pengaruh jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil terhadap Mutu Fisik kimia dan Sensori Velva Buah Melon (Cucumis melo L.)', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 12, no. 1
- Hastuti, Yusman Syaukat, Arini Hardjanto, Fitria Dewi Raswatie, Dea Amanda, Nizar Nasrullah, dan A. Faroby Falatehan 2021, 'Analisis volume dan nilai kerugian dari *food loss* komoditas beras di Kabupaten Karawang. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, vol.9, no.1
- Hawa, La Choviya., Musthofa Lutfi, dan Firli Febbianti 2020, 'Pengaruh Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam Terhadap Umur Simpan Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera*)', *TEKNOTAN*, vol. 14, no. 1
- Helmi F 2012, 'Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Kitosan Terhadap Karakter Edible Film Ca-Alginat', *Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.*
- Hendrawan, Yusuf., Sumardi Hadi Sumarlan, dan Nabila Az-Zalikhah Ilham 2017, 'Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* L.) Sebagai Edible Coating dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria Sp.*)', *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, vol. 5, no. 1, hh. 35-48
- Herawati, Heny 2018, 'Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu', *Jurnal Litbang Pert*, vol. 37, no. 1, hh. 17-25
- Hernandez, Breceda TG., Martínez-Ruiz, NR, Serna-Guerra, L., dan Hernández-Carrillo, JG 2020, 'Pengaruh edible coating pektin yang diperoleh dari kulit jeruk dengan minyak atsiri lemon terhadap umur simpan buah anggur meja', *Jurnal Penelitian Makanan Internasional*, vol.27, no. 3, hh. 585 - 596
- Hidayat, Beni., Syamsu Akmal, dan Surfiana 2016, 'Pengaturan Ketebalan Irisan Ubi Kayu untuk Meningkatkan Rendemen dan Karakteristik Beras Siger (Tiwul Modifikasi)', *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, vol. 16, no.3, hh. 178-185
- High Level Panel of Expert 2014, '*Food losses and Waste in the Context of Food Sustainable System*', *Roma (IT)* : `E.
- Indiarto, Rossi., Bambang Nurhadi, dan Edy Subroto 2012, 'Kajian Karakteristik Tekstur (Texture Profil Analisis) dan Organoleptik Daging Ayam Asap Berbasis Teknologi asam Cair Tempurun G. Kelapa', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 5, no. 2
- Iqbal, N., Khan, N.A., Ferrante, A., Trivellini, A., Francini, A., Khan, MIR. 2017. Review: Ethylene Role in Plant Growth, Development and Senescence: Interaction with Other Phytohormones', *Journal Frontiers in Plant Science*, vol. 8, no. 475, hh. 1-19
- Ismaya, Furqon Cipta., Nurul Hidayati Fithriyah, dan Tri Yuni Hendrawati 2020, 'Pembuatan dan karakteristik edible film dari nata de coco dan gliserol', *Jurnal Teknologi*, vol. 13, no. 1
- Jacob, Agoes M., Roni Nugraha, dan Siluh Putu Sri Dia Utari 2014, 'Pembuatan edible film dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karaginan', *JPHPI*, vol. 17, no. 1
- Jannah, Siti Raudhotul., Agung Astuti, dan Nafi Ananda Utama 2020, 'Pengaruh Konsentrasi dan Macam Essensial Oil Citrus Sebagai Antibakteri Terhadap Mutu Buah Melon Potong Segar (*Cucumis melo* L.)', *Yogyakarta : Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*

- JCK, San Pascual, Sabular, VC, 2Castillo-Israel, KAT dan Serrano, EP 2016,' Khasiat pelapis komposit berbasis nata de coco-karboksimetil selulosa pada kualitas penyimpanan jeruk nipis [xCitrofortunella microcarpa (Bunge) Wijnands] buah'. *Jurnal Penelitian Makanan Internasional*, vol. 23, no. 5, hh. 1902-1910
- Kamaluddin, Muhamad Julian Nugraha dan Mustika Nuramalia Handayani 2018,'Pengaruh Perbedaan Jenis Hidrokoloid Terhadap Karakteristik Fruit Lrather Pepaya', *EDUFORTECH*, vol.3, no. 1. *Universitas Pendidikan Indonesia*
- Kan, Ana Augusto., Tiago Simões, Rui Pedrosa, dan Susana FJ Silva MARE 2015,'Evaluasi fungsi ekstrak rumput laut sebagai perlakuan pasca panen untuk apel Fuji yang diproses secara minimal', *Elsevier. Institut Teknik Leria*
- Kariyasa, Ketut dan Achmad Suryana 2012, 'Memperkuat ketahanan pangan melalui pengurangan pemborosan pangan', *Analisis Kebijakan Pertanian*, vol. 10, no. 3, hh. 269-288
- Katja, Dewa G 2012,'Kualitas Minyak Bunga Matahari Komersial dan minyak Hasil Ekstaksi biji Bunga Mattahari(*Helianthus annuus L.*)', *Jurnal Ilmiah Sains*, vol. 12, no. 1
- Kaur, A. K. Shevkani, N. Singh, P. Sharma, S. Kaur 2015,'Effect of Guar Gum and Xanthan Gum on Pasting and Noodle-making Properties of Potato, Corn and Mung Bean Starches',*Journal of Food Science and Technology*, Vol. 52, no.12
- Khairiyah, Jamiatul., Raswen Efendi, dan Netti Herawati 2021,'Penggunaan Pektin Kulit Keruk Kuok Kampar Sebagai Edible Coating Terhadap Kualitas Buah Belimbing Manis Selama Penyimpanan', *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, vol.13, No.3
- Kinanthi, Dinnar 2016,'Pengaruh Penambahan Sari Buah Apel Terhadap nilai pH dan Jumlah Bakteri Asam Laktat Pada Soyghyurt', *Publikasi Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Surakarta.*
- Kohar, Toha Abdul, Yusmarini, dan Dewi Fortuna Ayu 2018,'Aplikasi Edible Coating Lidah buaya (*Aloe vera L.*) dengan Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Buah jambu biji (*Psidium guajava L.*)', *SAGU*, vol. 17, no. 1, hh. 29-39
- Kraśniewska, Karolina and Małgorzata Gniewosz 2012,' Substances with Antibacterial Activity in Edible Films – A Review', *Pol. J. Food Nutr. Sci*, vol. 62, no. 4, hh. 199-206
- Krisnawan, Alfian Hendra., Ryanto Budiono, Devi Resmi Sari, dan Weilinten Salim 2017,'Potensi Antioksidan Ekstrak Kulit dan perasan daging buah Lemon (*Citrus Lemon*) Lokal dan Impor', *Surabaya. Laboraturium Biologi Farmasi dan Kimia Farmasi UMJ.*
- Kulkarni, S. S. *et al.*, (2014),'Herbal Plants in Photo Protection and Sun Screening Action: an Overview', *Indo American Journal of Pharmaceutical Research American Journal Of Pharm Research*, vol. 4, no.2, hh. 1104–111
- Kumar, Satish 2019,'evaluasi Lapisan Edible Berbeda untuk Retensi Kualitas dan Perpanjangan Shelf Life Bell Papper ', *Arsip Tanaman*, vol. 19, no.2, hh. 1056-1062
- Kusumiyati, Farida, W. Sutari, J. S. Hamdani, dan S. Mubarak 2018,'Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis',*Jurnal Kultivasi*, vol.17, no. 3

- Lai, Tsai-Ying., Chien-Hsien Chen dan Lih-Shiuh Lai 2013,' Effects of Tapioca Starch/Decolorized Hsian-Tsao Leaf Gum-Based Active Coatings on the Quality of Minimally Processed Carrots', *Food Bioprocess Technol*, no. 6, hh. 249–25
- Lamarang, Asrul., A. Yelnetty, dan L.Ch.M. Karisoh, N.N. Lontaan 2020,'Pengaruh Lama Perendaman dalam Gel Lidah Buaya (Aloe vera) Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras ', *Zootec*, vol. 40, no. 1, hh. 150 – 159
- Lamusu, Darni 2016,'Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan', *Jurnal Pengolahan Pangan*, vol.3, no. 1, hh. 9-15
- Lestari, Rimba. 2017,'Perlakuan Uap Panas dan Suhu Penyimpanan untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Arumanis (Mangifera indica L.)', *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*, vol. 5, no. 2
- Lim, V., Kardono, L.B.S., Kam, N 2015, 'Studi karakteristik dan stabilitas pengemulsi dari bubuk lendir okra (Abelmoshus esculentus)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol.4, no. 3, hh. 100–107
- Marfina, Apriza., Edy Cahyono, Sri Mursiti dan Harjono 2019,'Sintesis Nanopartikel Emas dengan Bioreduktor Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamomum burmannii)', *Indonesian Journal of Chemical Science*, vol. 8, no. 2
- Marrez, D.A., Mohamed, M.N., Yousef, Y.S., Zakaria, Y.D. & Aziz, M.H 2014,'Evaluation of Chemical Composition for Spirulina platensis in Different Culture Media', *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, vol. 5, no.4, hh. 1161 – 1171.
- Marwina, Rina., Raida Agustina, dan Bambang Sukarno Putra 2016,' Perubahan Mutu Tomat (Lycopersicon esculentum Mill.) Dengan Variasi Konsentrasi Pelapisan Gel Lidah Buaya (Aloe vera L.) Dan Suhu Penyimpanan', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah*, vol. 1, no. 1
- Masrurroh, Hidayatul., Achmad Farits Fauzi, dan Dwi Anggryani S, Vita Paramita 2013,'Pengaruh Penambahan Xhantan Gum dalam Aplikasi teknologi Edible Coating Aloe Vera untuk Mempertahankan mutu Tomat (SOLANUM LYCOPERSICUM) Menggunakan Metode Spray', *Universitas Diponegoro Semarang*
- MEI, Y., Y. ZHAO, J. YANG, dan H.C. FURR 2002,' Using Edible Coating to Enhance Nutritional and Sensory Qualities of Baby Carrots', *JOURNAL OF FOOD SCIENCE*, vol. 67, no. 5
- Miranda, M., Yoga Pratama, dan Antonius Hintono 2018,'Karakteristik Edible Film Aloe vera dengan Emulsi Extra Virgin Olive Oil dan Kitosan', *Agritech*, vol. 38, no. 4, hh. 381-387
- Mishra, A. K., Mishra, A. and Chattopadhyay, P. 2011,'Herbal cosmeceuticals for photoprotection from ultraviolet B radiation: A review', *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, vol. 10, no. 3, hh. 351– 360
- Misir, Jawadul., Fatema H. Brishti, and M. M. Hoque 2014,' Aloe vera gel as a Novel Edible Coating for Fresh Fruits: A Review', *American Journal of Food Science and Technology*, vol. 2, no. 3, hh. 93-97
- Miskiyah, Widaninerum, dan Christina Winart 2011,'Edible Coating Berbasis pati Sagu dan Vitamin C untuk Meningkatkan Daya Simpan paprika (CAPSICUM ANNUM VAR. ATHENA)', *Jurnal Pascapanen*, vol. 8, no. 1, hh. 39-46

- Mudaffar, Rahmi Azizah 2020, 'Karakteristik Edible Film dari Limbah Kulit Singkong dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer Serta Aplikasinya pada Buah Nanas Terolah Minimal', *Journal TABARO*, vol. 4, no. 2
- Muh, A., Anshar, Abd. Wahid Wahab 2013, 'Ekstrak Na-Alginat sebagai Edible Coating Terhadap Proses Pematangan Buah Mangga', *Prosiding Seminar Nasional Matematika, Sains, dan Teknologi*, vo. 4
- Murtiwulandari, Murtiwulandari., Deshinta Tri Murty Archery, Megawati Haloho, Rendha Kinasih, Lois Hintanara Shine Tanggara, Yetero Hendikus Hulu, Krisdania Agaperesa, Novani Wahyu Khristanti, Yuli Kristiyanto, Surya Seno Pamungkas, Yoga Aji Handoko, dan Gabriella Desnata Yoan Anarki 2020, 'Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae', *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, vol. 11, no. 2, hh. 135-143
- N, Azarakhsh., Osman, A., Ghazali, HM, Tan, CP dan Mohd Adzahan, N 2012, 'Optimalisasi formulasi pelapis yang dapat dimakan berbasis alginat dan gellan untuk nanas potong segar', *Jurnal Penelitian Makanan Internasional*, vol. 19, no.1, hh. 279-285
- Nasyiah, Y.S. Darmanto, dan Ima Wijayanti 2014, 'Aplikasi edible coating natrium alginat dalam menghambat kemunduran mutu dodol rumput laut', *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, vol. 3, no. 4, hh. 82-88
- Ngafifuddin, Muchamad., Susilo dan Sunarno 2017, 'Penerapan Rancang Bangun pH Meter Berbasis Arduino pada Mesin Pencuci Film Radiografi sinar-X', *Jurnal Sains Dasar*, vol. 6, no. 1, hh. 66 – 70
- Nisah, K. 2017, 'Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizer Gliserol', *Jurnal biotik*, vol. 5 no . 2, hh. 106–113.
- Nisah, Khairun dan Yati Mardianti Barat 2019, 'Efek Edible Coating pada Kualitas (Persea americana Mill) Selama Penyimpanan', *AMINA*, vol.1, no. 1
- Notonegoro, Hartoyo., Iriani Setyaningsih, dan Kustiariyah Tarman. 2018. Kandungan Senyawa Aktif Spirulina platensis yang Ditumbuhkan pada Media Walne dengan Konsentrasi NANO_3 Berbeda', *JPB Kelautan dan Perikanan*, vol. 13, no. 2, hh. 111-122
- Novianti, Muli., Vanny M.A Tiwow, dan Kasmudin Mustapa. 2017. ANALISIS KADAR GLUKOSA PADA NASI PUTIH DAN NASI JAGUNG DENGAN MENGGUNAKAN METODE SPEKTRONIK 20. *J. Akad. Kim.* 6(2): 107-112
- Nurrahman 2012, 'Susust Bobot Beras Selama Penyimpanan karena Respirasi', *Jurnal Litbang Universitas Muhammadiyah Semarang, Universitas Muhammadiyah Semarang*
- OLUWASEUN, ADETUNJI CHARLES., AROWORA KAYODE, FAWOLE OLUYEMISI BOLAJOKO, ADETUNJI JULIANA BUNMI 2013. Effects of coatings on storability of carrot under evaporative coolant system. *Albania j. pertanian*; 12 (3): 485-493
- Pade, Satria Wati 2019, 'Edible Coating Pati Singkong (Manihot utilissima Pohl) Terhadap Mutu nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan', *JURNAL AGERCOLERE*, vol. 1, no 1, hh. 13-18
- Pah, Yandri Iskandar., Sutrisno Suro Mardjan, dan Emmy Darmawati 2020, 'Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam

- Penyimpanan Suhu Ruang', *Jurnal Keteknikan Pertanian*, vol. 8, no. 3, hh. 105-112
- Pangestuti, R., & Kim, S.W. 2011, 'Biological activities and health benefit effects of natural pigments derived from marine algae', *Journal of Functional Foods*, no. 3, hh. 255-266
- Pokatong, Wilbur Donald Raymond dan Jessica Decyree 2018, 'Karakterisasi dan Pengembangan Edible Film/Coating dari Lesser Yam Starch-Plasticizer Ditambahkan dengan Potassium Sorbate atau Minyak Kayu Manis dalam Mempengaruhi Karakteristik dan Umur Simpan Strawberry Disimpan, Dilapisi', *Reaktor*, vol. 18, no. 4, hh. 224-234
- Prasetyo, Healthy Aldriany dan Ferimawati Laia 2018, 'Pemanfaatan Gliserol dan Pati Sagu Sebagai Edible Coating Pada Penyimpanan Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis*)', *Jurnal Agroteknosains*, vol. 2, no. 1
- Pratiwy, A E., I Kusumaningrum, Aminullah 2019, 'Pemanfaatan Ekstrak Rempah serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Kandungan Antioksidan dan sifat Sensori produk Dark Coklat', *Bogor. Universitas Djuanda*
- Purnavita, Sari dan Wahyu Tri Utami 2018, 'Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Aren dengan Penambahan Aloe Vera', *Inovasi Teknik Kimia*, vol. 3, No. 2, hh. 31-35
- Putri, Mardiana Prasetyani dan Yunita Herwidiani Setiawati 2015, 'Analisis Kadar Vitamin C pada Buah Nanas Kaleng Segar (*Ananas comosus* (L.) Merr) dan Buah Nanas Kaleng dengan Metode Spektrometri UV-VIS', *IJK Bhakti Wiyata Kediri, Jurnal Wiyata*, vol. 2, no. 1.
- Putri, R. Marwita Sari Nurjanah, dan Kustariyah Tarman 2018, 'Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Serbuk Minuman Fungsional Lintah Laut (*Discodoris* sp.) pada Suhu yang Berbeda Selama Penyimpanan', *A Scientific Journal*, vol. 35, no. 3, hh.124 – 130
- Rahael, Kristhina P., S. Berhimpon, dan Feny Mentang 2014, 'Karakteristik Organoleptik Tekstur Stik Ikan asap yang Dilapisi dengan Penambahan Miofibril dan Kolagen Ikan Situhuk Hitam', *Sulawesi Utara. Universitas Sam Ratulangi Manado*
- Rangkuti, Muhammad Fahmi., Muhammad Hafiz, Irma Julyanty Munthe, Misril Fuadi 2019, '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*, vol. 3, no. 1
- Rani, Hertini dan Nurbani Kalsum 2016, 'Kajian proses pembuatan edible film dari rumput laut *Gracillaria* sp. dengan penambahan gliserol', *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Lampung*, hh. 219-225, ISBN 978-602-70530-4-5
- Ratnawati, Lia dan Nok Afifah 2018, 'Pengaruh Penggunaan Guar Gum, Carboxymethylcellulose (CMC) dan Karagenan terhadap Kualitas Mi yang Terbuat dari Campuran Mocaf, Tepung Beras dan Tepung Jagung', *Jurnal Pangan*, vol. 27, no. 1
- Regina, Oktabella., Hendar Sudrajad, dan Dina Syaflita 2018, 'Measurement of Viscosity Uses an Alternative Viscometer', *Jurnal Geliga Sains*, vol. 6, no. 2, hh. 127-132
- Robles-Sánchez, Rosario Maribel., María Alejandra Rojas-Graü, Isabel Odriozola-Serrano, Gustavo González-Aguilar, dan Olga Martín-Belloso 2013, 'Pengaruh

- Edible Coating Berbasis Alginat sebagai Pembawa Agen Anti Pencoklatan Terhadap Senyawa Bioaktif dan Aktivitas Antioksidan Pada Buah Mangga Kent Segar', *Elsevier. Universitas de Senora dan Universitas Lieida*
- Rofiah, Saadatur., Maria Faustina Sri Mulyaningsih, dan Ahmad Shobib 2021,'Pengambilan Pektin dari Kulit Jeruk Bali (CITRUS MAXIMA) dengan Cara ekstraksi', *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, vol. 2, no. 1
- Rosida, Dedin Finatsyatull., Nur hapsari, dan Retno Dewati 2018, *Edible film dan edible coating dari bahan alami terbarukan*, Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo
- Rozana dan Sunardi 2021,' Minimally Process pada Buah Rambutan dan Perubahan Kandungan Vitamin C Selama Penyimpanan Beku', *Journal of Food Technology and Agroindustry*, vol. 3, no. 1
- Rudiyanto, A. (2015),'Gembili sebagai potensi bahan pangan di Indonesia', https://biodiversitywarriors.org/m/article.php?idj=3_627 [Diakses 10 Januari 2022].
- Rukmini, Piyantina dan Insap Santosa 2019,'Utilization of Gembili Starch (*Dioscorea esculenta*) into Glucose by Acid Hydrolysis Method Using HCl Catalyst', *Konversi*, vol. 8, no. 1, hh. 49 – 58
- Rusli, Arham., Metusalach, Salengke, dan Mulyati Muhammad Tahir 2017, 'Karakteristik edible film karagenan dengan pemlastis gliserol', *JPHPI*, vol. 20, no. 2
- Sabda, Muhamad., Heppy Suci Wulanningtyas, Mariana Ondikeleuw, dan Yuliantoro Baliadi 2019,'Karakterisasi Potensi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Lokal Asal Papua Sebagai Alternatif Bahan Pangan Pokok', *Buletin Plasma Nutfah*, vol. 25, no. 1, hh. 25–32
- Saberi, Bahareh., John B. Golding, Jose R.Marques, Penta Pristijono, Suwimol Chockchaisawasdee, Christopher J. Scarlett, dan Costas E. Stathopoulos 2018,' Aplikasi edible coating biokomposit berbahan dasar pati kacang polong dan guar gum terhadap kualitas, daya simpan dan umur simpan jeruk 'Valencia'', *Elsevier. Universitas Newcastle Australia dan Universitas Abertay Inggris*
- Sahraee, Samar., Jafar M. Milani, Joe M. Regenstein, and Hossein Samadi Kafil 2019,' Protection of foods against oxidative deterioration using edible films and coatings: A review', *Elsevier. Food Bioscience*
- Salehi, Fakhreddin 2020,' Edible Coating of Fruits and Vegetables Using Natural Gums: A Review', *International Journal of Fruit Science*, vol. 20, no. S2, hh. S570–S589
- Sari, Puspita., Sih Yuwanti, dan Dewi Astuti Purnama Sari 2020,' Daya Cerna (IN VITRO) dan Karakteristik Pati Beras Biru instan dengan Penambahan Ekstrak bunga Telang', *Berkala Ilmiah PERTANIAN*, vol. 3, no. 1, hh. 42-48
- Sari, Rita Nopita., Dwi Dian Novita, dan Cicih Sugianti 2015,'Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai Edible Coating Terhadap perubahan mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) SELAMA PENYIMPANAN', *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, vol. 4, no. 4, hh. 305-314

- Sari, Wiwin Kusuma Perdana dan Suharyanto 2020, 'Kandungan Pigmen dan Potensi Antioksidan Beberapa jenis Makroalga dari Pantai Gunung Kidul, Yogyakarta', *JPB Kelautan dan Perikanan*, vol. 16, no. 1, hh. 33-42
- Sativa, Oryza., Yuliet, dan Evi Sulastri 2014, 'Uji Aktivitas Antiinflamasi Gel Ekstrak Buah Kaktus (*Opuntia elatior* Mill.) Pada Tikus (*Rattus norvegicus* L.) Yang Diinduksi Lamda Karagenan', *Online Jurnal of Natural Science*, vol. 3, no.2, hh. 79-94
- Shalu H., Geeta I., and Ashok W 2015, 'Antimicrobial Activity of Citrus Sinensis (Orange), Citrus Limetta (Sweet Lime) and Citrus Limon (Lemon) Peel Oil on Selected Food Borne Pathogens', *International Journal of Life Sciences Research. India*, vol. 3, no.3, hh. 35-39
- Shamsuri, Ahmad Adlie and Siti Nurul Ain Md. Jamil 2020, 'Functional Properties of Biopolymer-Based Films Modified with Surfactants: A Brief Review', *MDPI*
- Shigematsu, Elke., Claudia Dorta, Fa bio J. Rodrigues, Marina F. Cedran, Juliana A. Giannoni, Marie Oshiiwa, dan Maria A. Mauro 2018, 'Edible coating with probiotic as a quality factor for minimally processed carrots. J Food Sci Technol', *Food Scientists & Technologists (India)*
- Sholichah, Enny., Rima Kumalasari, Nok Afifah, Novita Indrianti, Faradila Nurintan Firdaus, Ari Rahayuningtyas, dan Titik Budiati 2020, 'Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa penyimpanan', *Jurnal Pangan*, vol. 29, no. 2, hh. 149 – 160
- Siburian, Fandri dan Donatus Dahang 2018, 'Impact adding tapioca to fruit leather characteristics of Timun suri (*Cucumis melo* L.)', *International Journal of Food Science and Nutrition*, vol. 3, no. 1, hh. 123-130
- Silsia, Devi., Yessy Rosalina dan Firman Muda 2011, 'Pemanfaatan Asap Cair untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Psang Ambon Curup', *Jurnal*, vol. 1, no. 1
- Soesilo, Diana 2005, 'Peranan Sorbitol dalam Mempertahankan Kestabilan pH Saliva pada Proses Pencegahan Karies', *Maj. Ked. Gigi. (Dent. J.)*, vol. 38, no. 1, hh. 25-28
- Subaryono 2010, 'Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya', *Peneliti pada Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan, KKP Squalen*, vol. 5, no. 1
- Suhaga, Rajat., Nishant Kumara, Anka Trajkovska Petkoska, and Ashutosh Upadhyay 2020, 'Film formation and deposition methods of edible coating on food products: A review', *Elsevier. National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management Kundli, Sonipat, Haryana 131028, India*
- Sukasih, Ermi dan Setyadjit 2016, 'Formulasi Antifungal Kombinasi dari Ekstrak limbah mangga dengan Pengawet makanan Komersial untuk Perservasi Buah Mangga', *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, vol. 14, no.1, hh 22 - 34
- Sulistiyana, Ellin dan Mustika Nuramalia Handayani 2021, 'Aplikasi Edible Coating Pati Buah Sukun (*Artocarpus Altilis*) pada Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L)', *EDUFORTECH*, vol. 6, no. 1
- Suriati, Luh dan Ni Made Ayu Suardani Singapurwa 2020, 'Edible Coating Base pada Aloe Gel dengan Aditif pada Buah stroberi', *SEAS (Ilmu Pertanian Lingkungan Berkelanjutan)*, vol. 4, no.1, hh.18-25

- Susilowati, Prima Endang, Aidillah Fitri, dan M. Natsir 2017, 'Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai Edible Coating pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 6, no. 2
- Tantono, E., Effendi, R., dan Hamzah, F. H 2017, 'Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (Parsea americana Mill.)', *Jurnal Online Mahasiswa (Jom) Faperta*, Vol 4, No.2), hh. 1-15
- Tarigan, Sumatera dan Hamonangan Catur Damanik 2018, 'Pengaruh Komposisi Sorbitol dan Pati Beras sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Buah Salak (Salaca zalacca) Sselama PENyimpanan', *Jurnal Agroteknosains*, vol. 2, no. 1
- Tayyara, Nasser A. Al Ahmed M. Youssef, and Rashad Al-Hindia 2020, 'Antimicrobial food packaging based on sustainable Bio-based materials for reducing foodborne Pathogens: A Review', *Elsevier. Biology Department, Faculty of Sciences, King Abdulaziz University, Jeddah, Saudi Arabia*
- Techinamuti, Novalisha dan Rimadani Pratiwi 2018, 'Metode Analisis Kadar Vitamin', *Universitas Padjadjaran, C. Suplemen*, vol. 16, no. 2
- Ulhaq, Zulvikar Syambani dan Mayu Rahmayanti 2020, 'Panduan Penulisan Literatur Review', *Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*
- Ulya, Saniyatul., Sri Sedjati, dan Ervia Yudiati 2018, 'Kandungan Protein Spirulina platensis Pada Media Kultur Dengan Konsentrasi Nitrat (KNO₃) yang Berbeda', *Buletin Oseanografi Marina*, vol. 7, no 2, hh. 98-102
- Verawati PA, Anam K, dan Kusrini D 2013, 'Identifikasi kandungan kimia etanol serai bumbu (Andropogon citratus D.C) dan uji efektivitas repelen terhadap nyamuk Aedes aegypti', *Jurnal Sains dan Matematika*, vol. 21, no.1, hh. 20-24
- Wahyulianingsih, Selpida Handayani, dan Abd. Malik 2016, 'Penetapan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Daun Cengkeh (Syzygium aromaticum (L.))', *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, vol. 3. no.2
- Wei Han, Jia., Luis Ruiz-Garcia, Jian-Ping Qian, and and Xin-Ting Yang 2018, 'Food Packaging : A Comprehensive Review And Future Trends', *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, vol. 17
- Wibowo, C., P Haryanti, dan R Wicaksono 2021, 'Effect of edible coating application by spraying method on the quality of red chili during storage', *IOP Publishing. Universitas Jenderal Soedirman*
- Widaningrum, Miskiyah, dan Christina Winarti 2015, 'Edible Coating Berbasis pati Sagu dengan penambahan Antimikroba minyak Sereh pada Parika : Preferensi konsumen dan Mutu Vitamin C', *AGRITECH*, vol. 35, no. 1
- Widyasanti, Asri., Sarifah Nurjanah, Rizika Wulandari, dan Efri Mardawati 2017, 'Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Minimal Olahan Melon Melon (Cucumis melo L.) dengan Aplikasi Pelapisan Edible Berbasis Tepung Singkong', *JITA*, vol.1, no. 2, hh. 43-52
- Widyastuti, Nawangwulan dan Aminudin 2013, ' Pengembangan Edible Coating Ekstrak Daun Randu dan Pengaruhnya terhadap Kualitas Mentimun', *Biosaintifika*, vol. 5, no. 2

- Wilberta, Naja., Nge Titin Sonya, dan Solle Hartini Realista Lydia 2021, 'Analisis Kandungan Gula Reduksi pada Gula Semut dari Nira Aren yang Dipengaruhi pH dan Kadar Air', *BIOEDUKASI. Universitas Muhammadiyah Metro*
- Winarti, Chistina, 2012, 'Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Institut Pertanian Bogor*
- Wirawan dan Budi Santosa 2016, 'Aplikasi Penyalutan Edible Berbasis Pati Kulit Psang dengan Penambahan Natrium Metabisulfit pada Buah Salak Pondok Kupas', *Buana Sains*, vol. 16, no. 1, hh. 9-16
- Wulandari, D. A., Setyaningsih, I., Syafrudin, D., & Asih, P. B. S 2016, 'Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina platensis* dan aktivitas antimalaria secara invitro', *JPHPI*, vol. 19, no.1, hh. 17.
- Wusnah, Zulnazri, dan Sulastri 2015, 'Pengaruh pH dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Coklat', *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, vol. 4, no. 2, hh. 27-35
- Yongki Alexandra dan Nurlina 2014, 'Aplikasi Edible Coating dari Pektin jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis* var *Microcarpa*) pada Penyimpanan buah tomat', *JKK*, vol.3, no. 4, hh. 11-20
- Yudiyanti, Iqna dan Sabirin Matsjeh 2020, 'Aplikasi Edible Coating Pati Kulit Singkong (*Manihot utilisima* Pohl.) pada Tomat (*Solanum Lycopersicum* L.) serta Uji Kadar Total Fenol dan Kadar Vitamin C sebagai Sumber Belajar', *BIODIK: Jurnal Ilmiah Pendidikan Biologi*, vol. 6, no. 2, hh. 159-167
- Yustinah dan Dena Fanandara 2016, 'Ekstrak Minyak atsiri dari Kulit Jeruk Sebagai Bahan Tambahan pada pembuatan Sabun', *KONVERSI*, vol. 5, no. 1
- Yusuf , Alexander Nathanael., Nengah Kencana Putra, dan I Ketut Suter 2020, 'Pengaruh pH Larutan Pengekstrak terhadap rendemen dan Karakteristik Pektin Albedo Kulit Buah Durian', *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, vol. 9, no. 1, hh. 65-70
- Zulfadhli, Ika Andila, Farah Diana1, Rinawati 2017, effect of Extrak Lemon Grass (*Cymbopogon citratus*) In Vitro methods on Growth of Bacteria', *Jurnal Akuakultura*, vol. 1, no. 1, hh. 44-47