

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, J., dan Widyawati, N. 2014. Pengaruh Dosis Ragi dan Penambahan Gula terhadap Kualitas Gizi dan Organoleptik Tape Biji Gandum. *Agric*, 26(1): 75-84.
- Adrian, A., Syaiful, A. Z., Ridwan, R., dan Adrian, H. 2020. Sakarifikasi Pati Ubi Jalar Putih Menjadi Gula Dekstrosa Secara Enzimatis. *Jurnal Saintis*, 1(1): 1-12.
- Afif, M., Wijayati, N., dan Mursiti, S. 2018. Pembuatan dan Karakterisasi Adbioplastik dari Pati Biji Alpukat-Kitosan dengan *Plasticizer* Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 7(2): 102-109.
- 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.
- Agniati, K. I. 2017. Kajian Pengaruh Jenis Pelapis dan Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria Sp.*) Selama Penyimpanan. [Skripsi]: Bandung. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan.
- Aisyi, N. H., Holly, M., Akbar, M. R., Iffa, M., Devika, N., dan Swantomo, D. 2024. Sintesis dan Karakterisasi Bioplastik dari Tepung Tapioka dan Tepung Beras Ketan dengan Penambahan Filler. *Jurnal Ilmu Teknik*, 1(4): 278-285.
- Amanda, E.R., 2021. Pengaruh *Edible Coating* Kitosan-Virgin Coconut Oil terhadap Masa Simpan Buah Stroberi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 18(3): 157-164.
- Anggara, I. M. T., Rizali, A., dan Wahdah, R. 2020. Penggunaan Pupuk Kandang pada Pertumbuhan Awal Tanaman Stroberi (*Fragaria Sp.*) di Tanah Gambut. *Agroekotek View*, 3(1): 16-20.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 2005. *Official Methods of Analysis (18 Edn)*. Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.

- Astuti, S. P. 2018. Aplikasi *Edible Coating* Pati Sitrat pada Buah Apel Malang Terolah Minimal. Bogor. [Skripsi]: Institut Pertanian Bogor.
- Astutiningsih, A., Noertjahyani, N., Mulya, H., dan Aisyah, I. 2024. Pengaruh Aplikasi *Edible Coating* Gel Lidah Buaya dan Kitosan terhadap Mutu Buah Stroberi pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu Rendah. Paspalum: *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 12(2): 353-366.
- Ayun, Q. 2021. Optimasi Pembuatan *Edible Coating* dari Whey Protein dan Kitosan. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 3(2): 14-17.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Barat. 2024. Produksi Tanaman Buah-buahan, 2020/2023. <https://www.bps.go.id/id/statisticstable/2/NjIjMg%3D/produksi-tanaman-buah-buahan.html>. [diakses pada 8 Juli 2024].
- Barikloo, H., dan Ahmadi, E. 2018. *Shelf Life Extension of Strawberry by Temperatures Conditioning, Chitosan Coating, Modified Atmosphere, and Clay and Silica Nanocomposite Packaging*. *Scientia Horticulturae*, 240 (2): 496-508.
- Bota, W., Martosupono, M., dan Rondonuwu, F. S. 2015. Potensi Senyawa Minyak Sereh Wangi (*Citronella oil*) dari Tumbuhan *Cymbopogon nardus* L. sebagai Agen Antibakteri. *Prosiding Semnastek*. Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Jakarta, 17 November 2015.
- Bukit, A., Suprayogi., dan Sabrina S. 2022. Pengaruh Pemberian *Edible Coating* dari Kombinasi Pati Jagung dan Pati Biji Alpukat untuk Mempertahankan Kualitas Stroberi. [Thesis]. Malang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Celikel, N., Kavas G. 2008. *Antimicrobial Properties of Some Essential Oils Against Some Pathogenic Microorganisms*.

- Czech J. Food Sci.*, 26(3): 174–181.
- Cowan, M.M. 1999. *Plant Products as Antimicrobial Agents. Clinical Microbiology Review*. 12(4): 564–582.
- Dirpan, A., Rahman, A. N., Sapsal, M. T., Tahir, M. M., dan Dewitara, S. 2021. Perubahan Warna dan Organoleptik Buah Mangga Golek (*Mangifera indica* L.) pada Metode Penyimpanan *Zero Energy Cool Chamber* (Zecc) dengan Kombinasi Pengemasan. *Jurnal Agritechno*, 14(2): 66-75.
- Fadhlina, A., Binti, I., Susanti, D., dan Taher, M. 2014. *Antimicrobial Activity and Synergic Effect of Cinnamomum burmannii's Essential Oil dan its isolated compound (Cinnamaldehyde). International Journal of Advances in Chemical Engineering and Biological Sciences*, 1(1): 26–29.
- Fajar, A. F. 2021. Potensi Kematangan Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* var. *oso Grande*) Berdasarkan Parameter Warna Menggunakan Pengolahan Citra Digital dan Metode Jaringan Saraf Tiruan. [Skripsi]: Yogyakarta, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Firdaus, R. R., Mardiana, M., dan Tubagus, R. 2024. Aplikasi *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Kulit Kentang (*Solanum tuberosum* L.) pada Buah Stroberi (*Fragaria x anannasa*). *JOSFA (Journal of the Science of Food and Agriculture)*, 1(1): 1-10.
- Fitri, E. 2023. Uji Efektivitas *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Pektin sebagai Bahan *Edible Coating* Buah Stroberi. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 13(2): 56-63.
- Fitriyani, A. 2022. *Edible Coating* Pati Kulit Singkong (*Manihot esculenta*) dan Filtrat Lengkuas (*Alpinia galanga*) pada Buah Stroberi (*Fragaria* Sp.). [Skripsi]: Semarang, Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Gram, L., Ravn, L., Rasch, M., Bruhn, J. B., Christensen, A. B.,

- dan Givskov, M. 2002. *Food Spoilage-Interactions Between Food Spoilage Bacteria. International Journal of Food Microbiology*, 78(2), 79-97.
- Gupta, C., Garg, A. P., Uniyal, R. C., dan Kumari, A. 2008. *Antimicrobial Activity of Some Herbal Oils Against Common Food-Borne Pathogens. African journal of microbiology research*, 2(10): 258-261.
- Hanif, Z., dan Husna, H. 2014. Perbandingan Atribut Mutu Buah Stroberi yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern di Malang dan Yogyakarta. *In Prosiding Seminar Nasional Perhorti*, 469: 476. Malang. 5-7 November 2014.
- Harni, M., Anggraini, T., Rini, R., dan Suliansyah, I. 2022. Pati pada Berbagai Sumber Tanaman. *Agroteknika*, 5(1): 26-39.
- Hasni, D., Irfan, I., dan Saputri, R. 2021. Pengaruh Formulasi Bahan Baku dan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) terhadap Mutu dan Penerimaan Konsumen Susu Nabati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 13(2): 78-85.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman (*Cinnamomum burmanii*) (Nees & Th. Nees) terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (2): 1-8.
- Iflah, T. 2012. Pengaruh Kemasan *Starch-Based Plastics* (Bioplastik) terhadap Mutu Tomat dan Paprika Selama Penyimpanan Dingin. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 22(3): 189-197.
- Ifmalinda, I., Chatib, O. C., dan Soparani, D. M. 2019. Aplikasi *Edible Coating* Pati Singkong pada Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1): 19-29.
- Jodhani, K. A., dan Nataraj, M. 2019. *Edible Coatings From*

- Plant-Derived Gums and Clove Essential Oil Improve Postharvest Strawberry (Fragaria × ananassa) Shelf Life and Quality. Environmental & Experimental Biology*, 17(3), (123-130).
- Karyantina, M., Suhartatik, N., dan Prastomo, F. E. 2021). Potensi Ekstrak Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai Senyawa Antimikrobia pada *Edible Film* Pati Sukun (*Artocarpus communis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2): 75-83.
- Kim HO, Park SW, Park HD. 2004. *Inactivation of Escherichia coli O157:H7 by Cinnamic Aldehyde Purified From Cinnamomum Cassia Shoot. Food Microbiol*, 21(1):105–110.
- Kirana, D. A., Fitrianisa, D., Hanif, W., Susanto, M. I., Sorbo, O. A., dan Adhi, P. M. 2022. Pengaruh Variasi Wadah dan Suhu terhadap Pembusukan Buah Semangka Potong (*Citrullus Lanatus*.). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 17(1): 23-28.
- Kusumiyati, K., I.E. Putri, Y. Hadiwijaya, and S. Mubarak. 2019. Respon Nilai Kekerasan, Kadar Air dan Total Padatan Terlarut Buah Jambu Kristal pada berbagai Jenis Kemasan dan Masa Simpan. *Jurnal Agro*. 6(1): 49–56.
- Larasati, V. 2017. Pati Ganyong (*Canna edulis Kerr*) dan Minyak Atsiri Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) sebagai *Edible Coating* dalam Menghambat Penurunan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria × ananassa Duch.*). [Skripsi]. Yogyakarta. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Latifah, E. 2013. Khasiat Jus Tomat (*Lycopersicon esculentum Mill*) untuk Memperbaiki Profil Lipid Darah Tikus Wistar. [Skripsi]. FKG. Universitas Jember.
- Leon, K., Mery, D., Pedreschi, F., and Leo, J. 2006. *Color measurement in L * a * b * units from RGB digital images. Journal Food Research International*, 39(7): 1084–1091.
- Leonard, V. 2023. Karakteristik dan Aplikasi *Edible Coating* pada

- Buah dan Sayur. *Zigma*, 38(2): 120-132.
- Liferdi, Ishaq I., Indrawibawa, Diky, Setiawati, Fitri S., Kusasi, Rahmat, Casroni, Muhamad, dan Wahyudin. 2023. Budi Daya Stroberi. Jakarta Selatan: Pertanian Press.
- Maslahah, N. N., dan Nurhayati, H. 2023. Kandungan Senyawa Bioaktif dan Kegunaan Tanaman Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Warta BSIP Perkebunan*, 1(3): 5-7.
- Masru'ah, S. A., dan Warkoyo, W. 2024. *Physical Characteristics Of Garut Starch Based Edible Film With The Addition Of Aloe Vera Gel (Aloe Vera): Jurnal Penelitian Ilmu-ilmu Teknologi Pangan*, 12(2): 37-46.
- Meilani, A., dan Mandasari, Y. 2022. Substansi Sari Buah Stroberi terhadap Mie Basah. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(2): 62-75.
- Muhammad, R. Z., Prihastanti, E., dan Budihastuti, R. 2021. Pengaruh Wadah dan Suhu Penyimpanan yang Berbeda terhadap Kematangan Buah Sawo (*Manilkara zapota* L.). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 6(1): 42-48.
- Mulyanti, N., Hidayaturahmah, R., Marcellia, S., dan Susanti, D. 2023. Analisis Minyak Atsiri pada Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dengan Metode *Gas Chromatography-Mass Spectrometry (GC-MS)*. *Jurnal Farmasi Malahayati*, 6(2): 203-210.
- Ningrum, A., Hapsari, M. W., Perdani, A. W., Sutrisno, E., Pravritri, K. G., Ramadhani, N. F., dan Munawaroh, H. S. H. 2020. *Characteristic of Yellow Tuna Skin (Thunnus albacares) Gelatin Enriched with Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) and Roselle (Hibiscus sabdariffa) Powder*. *Food Research*, 4(6): 2082-2088.
- Ningsi, S., Leboe, D. W., Tahir, K. A., dan Aeni, Q. 2016. Studi Kemampuan Pati Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) Pregelatinasi sebagai Bahan Penghancur pada Tablet

- Paracetamol Kempa Langsung. Jurnal Farmasi UIN Alauddin Makassar*, 4(4): 186-193.
- Olatidoye, O., Shittu, A., Sobowale, S, S., Olayemi, W., dan Adeluka, I.. (2020). *Influence of Hydrocolloids Addition (Carboxymethylcellulose and Guar gum) on Some Quality Attributes of Wheat and High Quality Cassava Flour and its Bread Making Potentials. Journal of Food Technology, Biotechnology and Nutrition*, 15(1-2): 45-53.
- Ooi, L. S., Li, Y., Kam, S. L., Wang, H., Wong, E. Y., dan Ooi, V. E. 2006. *Antimicrobial Activities of Cinnamon Oil and Cinnamaldehyde from the Chinese Medicinal Herb Cinnamomum Cassia Blume. The American Journal of Chinese Medicine*, 34(03): 511-522.
- Pagliari M dan Rossi M. 2008. *The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material. RSC Green Chemistry Book Series. London (GB): RSC Publishing.*
- Praja, K. J. N., Kencana, P. K. D., dan Arthawan, I. G. K. A. 2021. Pengaruh Konsentrasi Asap Cair Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* buse Kurz) dan Lama Perendaman terhadap Kesegaran Pisang Cavendish (*Musa acuminata*). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 9(1): 45.
- Prasetyo, A., Prasta, D. M., Arum, A. D., Islami, B. Y., Lee, A., dan Winarti, S. 2018. Karakteristik *Edible Coating* dari Pati Umbi Udara (*Air potato*) dengan Penambahan *Plasticizer* yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(1): 18-26.
- Pratiwi S.T. 2008. *Mikrobiologi Farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Purnamasari, A. E. P. 2018. Pengaruh Kombinasi Pati Singkong, Karboksimetil Selulosa (CMC), dan Minyak Esensial Daun Jeruk Purut sebagai *Edible Coating* pada Buah

- Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). [Skripsi]: Bandung, FMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Purnavita, S., Subandriyo, D. Y., dan Anggraeni, A. 2020. Penambahan Gliserol terhadap Karakteristik Bioplastik dari Komposit Pati Aren dan Glukomanan. *Metana*, 16(1): 19-25.
- Purwakanthi, A., dan Rahman, A. O. 2021. Aktivitas Antibakteri Minyak Esensial Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum zeylanicum*) in Vitro. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 9(3): 283-288.
- Qomar, M. S., Budiyo, M. A. K., Sukarsono, S., Wahyuni, S., dan Husamah, H. 2018. Efektivitas Berbagai Konsentrasi Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii* Ness) terhadap Diameter Zona Hambat Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Epidermidis*. *Jurnal Biota*, 4(1): 12-18.
- Rahayu, S. 2021. Pengaruh Konsentrasi *Edible Coating* Lidah Buaya untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Anggur Varietas Jupiter Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Bandar Lampung. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Rahmah, R., Wijaya, M., dan Mustarin, A. 2018. Pengaruh Penambahan Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) terhadap Kualitas Dendeng Sayat Ikan Bandeng (*Chanos chanos*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 180-194.
- Rangkuti, M. F., Hafiz, M., Munthe, I. J., dan Fuadi, M. 2019. Aplikasi Biji Alpukat (*Persea americana* Mill) sebagai *Edible Coating* Strawberry (*Fragaria* sp.) dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale*. Rosc). *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1): 1-10.
- Resti, Y. 2019. Kajian Pelapisan Emulsi Minyak Sereh (*Oleum citronellae*) terhadap Mutu dan Umur Simpan Buah Stroberi (*Fragaria chiloensis* L.). [Skripsi]. Padang. Fakultas

Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

- Rianto, R. P. B., Pratiwi, S. R. R., dan Kusumaningrum, I. 2024. Perubahan Kualitas Buah Tomat yang Disimpan dengan Perlakuan Pelapisan Pati Singkong. *Karimah Tauhid*, 3(2): 1709-1723.
- Ringo, P.D.S, Indriyani, AR. H.N. 2021. Aplikasi Pati Jagung sebagai *Edible Coating* untuk Mempertahankan Mutu Buah Sawo (*Archas zapota* L.) selama Penyimpanan. *Jurnal Fakultas Pertanian*, 1(1): 1-10.
- Robinson T., 1995, Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi, 72:157, 198, ITB, Bandung.
- Roeswitawati D, Santoso U dan Lestari PA. 2019. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Konsentrasi Sorbitol terhadap Masa Simpan Buah Stroberi (*Fragaria ananassa*). *Nabatia*, 7(2): 77-84.
- Rupini, N. L. P. D., Widarta, I., Nengah, I., dan Putra, I. 2017. Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Kulit Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) dengan Gelombang Ultrasonik Menggunakan *Response Surface Methodology* (Rsm). *Scientific Journal of Food Technology*, 4(1): 52-62.
- Safitri, L., dan Yenita, Y. 2020. Uji Efektivitas Antibiotik Ekstrak Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Salmonella typhi* Secara In Vitro. *Anatomica Medical Journal*, 3(1), 23-32.
- Salsabiela, S., Sukma Sekarina, A., Bagus, H., Audiensi, A., Azizah, F., Heristika, W., dan Ningrum, A. 2022. *Development of Edible Coating From Gelatin Composites with the Addition of Black Tea Extract (Camellia sinensis) on Minimally Processed Watermelon (Citrullus lanatus)*. *Polymers*, 14(13): 2628.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya untuk

- Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15(3): 239-244.
- Santoso, R., Azwar, B. 2020. Pengaruh Konsentrasi Isopropanol terhadap Karakteristik Karboksimetil Selulosa dari Batang Pisang. *Inovasi Pembangunan. Jurnal Kelitbangan*, 8(03): 253-253.
- Sari, R. N., Novita, D. D., dan Sugianti, C. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai *Edible Coating* terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 305-314.
- Sari, Y.S. 2018. Studi *Edible Coating* Berbasis Pati Talas dengan Penambahan Antimikroba Minyak Atsiri Kayu Manis terhadap Mutu Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). [Skripsi]: Padang, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Sembara, E. L., dan Salihat, R. A. 2021. Aplikasi *Edible Coating* Pati Talas dengan Gliserol Sebagai *Plasticizer* pada Penyimpanan Cabai Merah (*Capsicum Annum* L.). *Journal of Scientech Research and Development*, 3(2): 134-145.
- Seruni, I. P. 2018. Optimasi Proses Penyimpanan Tomat Cherry (*Lycopersicum esculentum var.cerasiforme*) dengan Perlakuan *Edible Coating* Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) dan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale var.amarum*). Bandar Lampung. [Skripsi]. Universitas Lampung.
- Setiana, R. 2018. Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Parcea americana* Mill) sebagai *Edible Coating* Buah Strawberry (*Fragaria ananassa*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.). [Skripsi]: Medan, Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Sumatera Barat.
- Siburian, P.W., Moh.A.F. Falah, and J. Mangunwikarta. 2021. *Alginate-Based Edible Coatings Enriched with Cinnamon*

Essential Oil Extend Storability and Maintain the Quality of Strawberries under Tropical Condition. Jurnal Agrosains (Journal of Agro Science). 9(1):58–70.

- Sistanto, S., Sulistyowati, E., dan Yuwana, Y. 2017. Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) sebagai Bahan Penstabil Es Krim Susu Sapi Perah. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 12(1): 9–2.
- Sumarlan, S. H., Susilo, B., Ahmad, A. M., dan Mu'nim, M. 2018. Ekstraksi Senyawa Antioksidan dari Buah Strawberry (*Fragaria x Ananassa*) dengan Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction* (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Bahan dengan Pelarut). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 6(1): 40-51.
- Suryono, C., Ningrum, L., dan Dewi, T. R. 2018. Uji kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2):95-106.
- Susilowati, P. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai *Edible Coating* pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2): 1–4.
- Syahbanu, F., Napitupulu, F. I., Septiana, S., dan Aliyah, N. F. 2023. Struktur Pati Beras (*Oryza sativa* L.) dan Mekanisme Perubahannya pada Fenomena Gelatinisasi dan Retrogradasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 17(4): 755-767.
- Tambunan, J. E., dan Chamidah, A. 2021. Pengaruh Penambahan *Cinnamon Essensial Oil* pada *Edible Coating* Kitosan terhadap Umur Simpan *Fillet* Ikan Kakap Merah. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(2): 262-269.
- Tarihoran, A. S., Adriadi, A., Anggraini, J. H., dan Purba, C. A. 2023. Efektivitas *Edible Coating* dari Pati Singkong terhadap Susut Bobot dan Daya Simpan Buah Duku (*Lansium domesticum*). *Bio-Lectura: Jurnal Pendidikan*

Biologi, 10(1):74-81.

- Triwarsita, W. S. T., Atmaka, W., dan Muahammad, D. R. A. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gliserol sebagai *Plasticizer* terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 124–132.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2018. *Nutrient Database for Standard Reference of Raw Sample 100g*.
- Utami, R., Khasanah, L. U., Yunitar, K. K., dan Manuhara, G. J. 2017. Pengaruh Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmanii*) Dua Tahap terhadap Karakteristik *Edible Film* Tapioka. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 32(1): 55-67.
- Utami, Y., Julianti, E., dan Nurminah, M. 2023. Formulasi Ekstrak Bunga Telang dan Ekstrak Kayu Manis terhadap Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Isotonik. *Jurnal Agroteknologi*, 17(1): 40-52.
- Utari, D.R.R. Soedibyo, W.D. Purbasari, D. 2018. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Agroteknologi*, (12): 02.
- Utomo, D., dan Ariska, S. B. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Warkoyo, W., Rahardjo, B., Marseno, D. W., dan Karyadi, J. N. W. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan *Barrier Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Agritech*, 34(1): 72-81.
- Wendakoon CN, Sakaguchi M. 1995. *Inhibition of Amino Acid Decarboxylase Activity of Enterobacter erogenes by Active Components in Spices*. *J Food Prot*, 58(3):280–283.
- Willian, N., dan Pardi, H. 2022. Buku Ajar Pemisahan Kimia:

Sebuah Pengantar pada Aspek Kemaritiman. Kepulauan Riau: In UMRAH Press.

- Winarti, C. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(3): 85-93.
- Winarti, S. dan Y. Purnomo. 2006. Olahan Biji Buah. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wisudawaty, P., Yuliasih, I., dan Haditjaroko, L. 2020. Aplikasi *Edible Coating* Minyak Kayu Manis pada Manisan Tomat Cherry Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1): 63-71.
- Yang, H. J., Lee, J. H., Lee, K. Y., dan Bin Song, K. 2017. *Application of Gelatin Film and Coating Prepared From Dried Alaska Pollock By-Product in Quality Maintanance of Grape Berries*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 41(6): 6.
- Yuliani, N. S., dan Oematan, A. 2013. Identifikasi Mikrobiologi (*Staphylococcus* dan *Coliform*) pada Susu dan Daging serta Olahannya di Kota Jogjakarta. *Jurnal Partner*, 20(1): 20–29.
- Yunilawati, R., Rahmi, D., Handayani, W., dan Imawan, C. 2021. Minyak Atsiri sebagai Bahan Antimikroba dalam Pengawetan Pangan. *Minyak Atsiri: Produksi dan Aplikasinya untuk Kesehatan*, 43(1): 85-121.