

DAFTAR PUSTAKA

- Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis 16th Edition. Association of Official Analytical Chemist inc. AOAC Inc, Arlington. Virginia.
- Abdi, Y.A., Rostiati, dan S. Kadir. 2017. Mutu fisik, kimia dan organoleptik buah tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) hasil pelapisan berbagai jenis pati selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Pertanian* 5: 547- 555.
- Abdulhadi, I. M., M. A. Shakkak, M. A., M. F. M. ElBalloula, dan K. S. Dosh. 2021. *Preparation of Edible Casings with Natural Biological Characteristics from Green Tea Extract. Journal of Physics: Conference Series*, 1895(012043), 1–15.
- Adam, A. M., R. A. Setyaningrum, dan R. Cahyati. 2024. Peran asam lemak VCO dalam penurunan permeabilitas uap air pada kemasan berbasis protein. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 17(1), 22–30.
- Amanda E. R., Y. A. Prasetya, dan A. W. Mardini. 2021. Pengaruh edible coating kitosan virgin coconut oil terhadap masa simpan buah stroberi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 18(13), 157-164.
- Arsesya, A. K. 2021. Karakter Fisik, Mekanik, Barrier, Dan Zona Hambat Edible Film Whey Produk Samping Keju Mozzarella Dengan Penambahan Gliserol Dan Antimikrobia Dari Ekstrak Jahe Merah. Skripsi, 8-9.
- Arti, I. M. dan Manurung, A. N. H. 2018. Pengaruh etilen apel dan daun mangga pada pematangan buah pisang kepok (*Musa Paradisiaca*). *Jurnal Pertanian Presisi*. 2(2), 77–88.
- Badan Standardisasi Nasional. 2017. SNI 2782:2017. Keju. Badan Standarisasi Nasional:Jakarta.
- Baldwin, E. A., R. Hagenmaier, dan J. Bai. 2012. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. 2nd Ed. CRC Press, Boca Raton.
- Berenjian, A., S. Roohinejad, dan M. Mousavi. 2022. *Mozzarella cheese: Technological innovations and applications in food industry. International Journal of Dairy Technology*, 75(2), 236-245
- Božanić, R., I. Barukčić., dan K. Lisak., Jakopović., L. Tratnik. 2014. *Possibilities of Whey Utilisation. Journal of Nutrition and Food Sciences*, 2(7), 1–7.
- Coniwanti, P., D. Pertiwi, dan D. M. Pratiwi. 2014. Pengaruh peningkatan konsentrasi gliserol dan VCO (Virgin Coconut Oil) terhadap karakteristik edible film dari tepung aren. *Jurnal Teknik Kimia*, 17-24.

- Dani, A., A. Susanti, M. Mufid, P. H. Suharti, dan H. Dewajani. 2024. Pendampingan teknis kepada kelompok PKK RT 05 RW 07 Bunulrejo Malang dalam rangka pembuatan VCO skala industri rumahan. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 7(3), 373-384.
- Dheni, M., M. Mala, dan M. Rohaman. 2017. Penerapan edible coating untuk Pisang (*Musa sp*) Siap Saji. *Jurnal Riset Industri*, 112-120.
- Fangfang, Z., B. Xinpeng, G. Wei, G. Wang, Z. Shi, dan C. Jun. 2020. *Effects of virgin coconut oil on the physicochemical, morphological and antibacterial properties of potato starch-based biodegradable films*. *International Journal of Food Science and Technology*, 55(1), 192-200.
- Fauziati, Y. Adiningsih, dan A. Priatni. 2016. Pemanfaatan sterin kelapa sawit sebagai edible coating buah jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1): 64-69.
- Fox, P. F., P. L. H. McSweeney, T. M. Cogan, dan T. P. Guinee. 2017. *Cheese: Chemistry, physics and microbiology* 4th ED. Academic Press.
- Gustira, D., Y. Yefrida., D. Hanifa., dan R. Refilda. 2024. *Application of aloe vera gel edible coating modified by VCO to maintain post-harvest guava quality*. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1426, No. 1, p. 012024).
- Hendrasty, H. K., Rahayu, W. T., dan Marsudi, F. 2022. Efektivitas edible film dari whey keju “mozarella” terhadap sifat fisik dan kimia keju “halloumi” dan keju “mozarella” yang disimpan pada suhu ruang. *Jurnal Agroekoteknologi Terapan*, 3(2), 229-237.
- Hudha M. I., R. K. Dewi, R. J. Fitri, dan M.N. Ayu. 2020. Potensi limbah keju. (whey) sebagai bahan pembuatan plastik pengemas yang ramah lingkungan. *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*. 19(1): 46-52.
- Jaya, D., dan S. Endang 2010. Pembuatan Edible film dari Tepung Jagung. *Jurnal Eksergi*, 10(2).
- Juliyarsi, I., S. Melia, dan A. Sukma. 2011. The quality of edible film by using glycerol as plastisizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Kavas, G., dan Kavas, N. 2014. *The effects of mint (Mentha spicata) essential oil fortified edible films on the physical, chemical and microbiological characteristics of lor cheese*. *Journal of Food, Agriculture and Environment*, 12(3-4), 40-45.
- Khem, S., V. Bansal, D. M. Small, dan B. K. May. 2015. *Comparative influence of pH and heat on whey protein isolate in protecting Lactobacillus plantarum A17 during spray drying*. *Food Hydrocolloids*, 54, 162–169. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2015.09.029>

- Krochta, J. M., dan C. De Mulder-Johnston. 2015. *Edible and biodegradable polymer films: Challenges and opportunities*. *Food Technology*, 59(7), 10-21.
- Leeuwen, L. 2022. *Whey Powder, Demineralized Whey Powder dan Delactosed Whey* (pp. 174–185). Elsevier eBooks. <https://doi.org/10.1016/b978-0-12-818766-1.00162-8>.
- Liu, F., J. van der Molen, F. Kuipers, dan S. S. van Leeuwen. 2023. *Quantitation of bioactive components in infant formulas: Milk oligosaccharides, sialic acids and corticosteroids*. *Food Research International*, 174, 113589.
- Manab, A. 2008. Pengaruh penambahan minyak kelapa sawit terhadap karakteristik edible film protein whey. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 3(2): 8-16.
- Manab, A., M. E. Sawitri., dan K. U. Al Awwaly. 2017. Edible film protein whey: penambahan lisozim telur dan aplikasi di keju. Universitas Brawijaya Press.
- Muis, A. 2018. Pembuatan Oleokimia dari Virgin Coconut Oil (VCO) Melalui Proses Fraksinasi dan Esterifikasi. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 10(Desember), 75–86.
- Mutia, A. K. 2019. Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum L*) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendah. *Jurnal Gorontalo Teknologi Agrikultur*.
- Nugraheni, D., D. Setyawati, dan W. Astuti. 2020. Pengaruh edible coating berbasis VCO terhadap daya simpan stroberi selama penyimpanan. *Jurnal Pangan Lokal Nusantara*, 3(2), 45–52.
- Nugraheni, L. S., R. Utami, dan S. Siswanti. 2020. Pengaruh virgin coconut oil (vco) terhadap karakteristis fisik, kimia dan mikrobiologi strawberry (fragaria x ananassa) selama penyimpanan. *Jurnal Teknotan*, 14(1), 7. <https://doi.org/10.24198/jt.vol14n1.2>.
- Nur S.N, S. Saloko, dan D. Kisworo. 2015. Mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan Vol 1 No. 1 Mei 2015*.24-32.
- Pranoto, Y., E. S. Rahayu dan F. Anwar. 2005. *Edible coatings and films for food preservation: A review*. *International Journal of Food Science and Technology*, 40(4), 347-356.
- Prazeres, A. R., Carvalho, F., dan Rivas, J. 2012. Cheese whey management: A review. *Journal of Environmental Management*, 110, 48-68.
- Purwadi. 2008. Konsentrasi Optimum Jus Jeruk Nipis sebagai Bahan Pengasam pada Pembuatan Keju Mozzarella. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 3(2):32-38.

- Putra, B. D. 2019. Aplikasi edible coating berbasis karagenan dengan penambahan minyak kelapa untuk meminimalisasi susut bobot cabai merah (*capsicum annum* L.) pada suhu ruang. Bandar Lampung: Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung.
- Rakhmawati, S. Y., dan M. N. Handayani. 2020. Aplikasi edible coating berbasis agar-agar dengan penambahan virgin coconut oil (VCO) pada bakso ayam. *Jurnal Edufortech*, 5(1), 1-14.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Edisi ke-4. Penerbit Gramedia Pustaka Utama, Jakarta. (Diterjemahkan oleh B. Sumantri).
- Sumarmono, J. dan F. M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) Dari Susu Sapi Yang Dibuat dengan Teknik Direct Acidification Menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Vol.1, No.3 Hal:65-68.
- Sunarya, H., A. Legowo, dan P. Sambodho. 2016. Kadar air, kadar lemak dan tekstur keju mozzarella dari susu kerbau, susu sapi dan kombinasinya. *Animal Agriculture Journal*, 5(3): 17-22.
- Torres, J. L. 2024. *Use of whey in dulce de leche manufacturing. Sweetened Concentrated Milk Products: Science, Technology, and Engineering*, 181.
- Vigneshwaran, S., A. Prakash, dan S. Subramanian. 2017. *Role of pH in food systems and microbial activity. Journal of Food Science and Technology*, 54(4), 974-981.
- Wardani, I. E. 2007. Uji kualitas VCO berdasarkan cara pembuatan dari proses pengadukan tanpa pemancingan dan proses pengadukan dengan pemancingan. Jurusan Kimia Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 2017. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, C. 2013. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edible antimikroba berbasis pati. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 31(3).
- Xie, F., X. Zhuang, dan X. Zhang. 2023. *Role of edible coatings in controlling the water activity and microbial stability of food products. Food Control*, 137, 108725.