

DAFTAR PUSTAKA

- Akhmalludin dan Kurniawan A. 2011. Pembuatan Pektin Dari Kulit Coklat dengan Cara Ekstraksi. Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro
- Alexandra, Y.S., dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Maicrocarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. Fakultas MIPA, 3(4): 11-20.
- Alhassan dan Rahman. 2014. *Technology and application of edible coatings for reduction of losses and extension of shelf life of cantaloupe melon fruits. International Journal of Scientific and Technology Research*. 3 (11):241-246.
- Alsuhendra., Ridawati., dan Santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan *Edible coating* terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert. Skripsi. Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri.
- American Standar Testing and Material E96/E96M-16. 2016. *Standard Test Method for Water Vapor Transmission of Materials*. West Conshohocken, PA: ASTM Internasional.
- Anggraeni, Y., Farida S., Dwi N.A. 2017. Pengaruh *plasticizer* gliserol dan sorbitol terhadap karakteristik *film* penutup luka kitosan-tripolifosfat yang mengandung asiatikosida. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 14(2):128-134.
- Anker, M., Mats, S., and Anne-Marie, H. 2009. *Relationship between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Films*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 48(9) : 3806-3816.
- Arham, R., Mulyati, M. T., Metusalach, M., and Salengke, S. 2016. *Physical and Mechanical Properties of Agar Based Edible film with Glycerol Plasticizer*. *International Food Research Journal*, 23(4): 1669-1675.
- Asia, N., dan Asiah, N. 2020. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kualitas buah melon (*Cucumis melo L.*) varietas golden beauty. *Jurnal Agroindustri Hasil Pertanian Tropika* , 9(1):45–52.
- Badan Standardisasi Nasional. (2002). SNI 01-2332.3-2002: Buah dan sayuran segar, Bagian 3: Uji cemaran mikroba. Jakarta: BSN.
- Bourtoom, T. 2008. *Plasticizer Effect on The Properties of Biodegradable Blend Film From Rice Starch-Chitosan*. Songklanakarin. *Journal Science and Technology*. 30(1): 149-165.
- Cahyana, H., Marcelinus, C., dan Rokhati, N. 2012. Pengaruh *Coating Alginate Chitosan* terhadap Pertumbuhan Mikroba pada Buah Melon Kupasan. *Jurnal Teknologi kimia dan Industri*, 1(1): 450-453.

- Cantwell, M and Suslow, T. 2002. *Postharvest Handling Systems. Minimally Processed Fruits and Vegetables. Postharvest Technology of Horticultural Crops. Univ California Special Publ*: 445-463.
- Caplin. 2004. *Pectin extraction of papaya*. New York: Harper Trophy.
- Christina, M. 2017. Pengaruh Suhu Penyimpanan dan Lama Pencelupan *Edible coating* Berbasis *Nata De Coco* Terhadap Karakteristik Buah Potong Melon (*Cucumis melo L.*). Artikel. Bandung: Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan.
- Clarissa, Grace, Firdayanti dan Warsono. 2019. Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Kedondong (*Spondias dulcis*) dan Pemanfaatannya sebagai *Edible coating* pada Buah. *Ind. J. Chem. Anal.* 2(1): 1-10.
- Coniwanti, Pamilia., Linda L., dan Mardiyah R.A. 2014. Pembuatan *Film* Plastik Biodegredebel dari Pati Jagung dengan Penambaham Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia.* 20(4):22-30.
- Darmajana, D. A., Nok, A., Enny, S., dan Novita, I. 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karanganan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agrotech.* 37(3): 280-287.
- De Garmo, E.G., Sullivan, W.G., and Cerook, J. R. 1984. *Engineering Economy. 7th Ed. Macmilland Publ. Co. New York.*
- Delazar, A., L. Nahar., S. Hamedeyaz., and Satyajit. 2012. *Microwave Assisted Extraction In Natural Products Isolation Natural Products Isolation, Methods In Molecular Biology. Journal of Springer Science New York.* 8(6):215-218.
- Devianti, V.A., Rosita D.C., Rizky D. 2019. Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Mutu Pektin dari Kulit Pisang Raja Nangka. *Jurnal Kimia Riset.* 4(2):170-179.
- Doughari, J.H. 2012. *Phytochemical: Extraction Methods, Basic Structures and Mode of Action as Potential Chemotherapeutic Agents, Phytochemical A Global Perspective of Their Role in Nutrition and Health, Dr Venketeshwer Rao (Ed.).*
- Falah, M. A. F., Nadine, M. D., & Suryandono, A. (2015). *Effects of storage conditions on quality and shelf-life of fresh-cut melon (Cucumis melo L.) and papaya (Carica papaya L.). Procedia Food Science.* 3:313–322.
- Fathima, K., & Dhivya, R. (2021). *Effect of edible coating on shelf life and quality of fruits: A review. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry,* 10(1), 1445–1451.
- Febrianti, F. 2010. Kandungan total fenol, komponen bioaktif, dan aktivitas antioksidan buah pedada (*Soneratia caseolaris*). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Bogor: Institut Pertanian Bogor. .

- Fellows, P. 2002. Food Processing Technology, Edisi 2. London: Woodhead Publishing Limited.
- Fennema, O. R. 2008. Food Chemistry (3rd ed.). Marcel Dekker.
- Fuadi, R.A., Dimas, A.P., dan Rendy, R. 2011. Ekstraksi Pektin Dari Kulit Pisang Kepok dengan Pelarut Asam Klorida dan Asam Asetat. Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya. Jurnal Teknik Kimia. 17(5):28-37.
- Garcia, M.A., Martino, M.N., and Zaritzky, N.E. 2000. *Lipid Addition To Improve Barrier Properties Of Edible film Starch-Based Film and Coatings*. *Journal of Food Science*. 65(6): 941-947.
- Gutierrez, T. J., Diaz, R. J., & Morales, R. 2023. *The Making and Characterization of Edible film from Jackfruit Seeds (Artocarpus heterophyllus L.)*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 221, 132–139.
- Habibati, F. N. 2017. Pengaruh suhu dan waktu ekstraksi terhadap karakteristik pektin yang diisolasi dari polong kedelai. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Hadiyantoro, D. W. 2012. Penggunaan *Edible coating Gel* Lidah Buaya Untuk Memperpanjang Umur Simpan dan Mempertahankan Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*) Var. Martha. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. 55 hal.
- Hanum F., Martha A.T., Irza M.D.K. 2012. Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Pisang Raja (*Musa Sapientum*). Jurnal Teknik Kimia Usu. 1(2):49-53.
- Harsunu, B. 2008. Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol dan Komposisi Kitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik *Edible film* dari Kitosan. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia.
- Hasibuan, N. N. 2016. Pengaruh *Edible coating* dari Pati Jagung dan Lama Pencelupan Terhadap Mutu Buah Nanas Terolah Minimal. Skripsi Fakultas Pertanian, Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sumatra Utara, Medan.
- Hayati, C.E. 2021. Pengaruh Variasi Daya Listrik dan Waktu Ekstraksi Terhadap Karakteristik Pektin Mangrove Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Menggunakan Metode *Microwave Assisted Extraction (MAE)*. Skripsi. Surabaya: UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Huri, Daman dan Fithri C.N. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible film*". Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2, No. 4.
- IPPA. 2002. *International Pectin Producers Association. (2002). IPPA Specifications for Pectin Quality Standards*.

- Ismail, N. S., Ramli, N., & Saari, N. 2012. *Optimized Extraction Condition and Characterization of Pectin from Kaffir Lime (Citrus hystrix)*. *International Food Research Journal*, 19(3), 959–963
- Japan Industrial Standart. 2019. JIS1707. *General Rules Of Plastic Film For Food Packaging*. Japanesse Standart Association.
- Jariyah, Sudaryati, Ratna Y., dan Habibi. 2015. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) (*Extraction pectin of pedada fruit (Sonneratia caseolaris)*). *Jurnal Rekapangan* Vol.9, No.1.
- Jariyah., Dedin F. R., Ulya S., dan Nurul A. 2016. Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Asam Klorida (*Pectin Extraction Of Pedada Fruit (Sonneratia caseolaris) With Chloride Acid*). Malang: Prosiding Seminar Nasional.
- Jariyah., Widjanarko, S.B., Yunianta., Esteti, T. and Sopade, P. A. 2014. *Pasting property mixture of mangrove fruit flour (Sonneratia caseolaris) and starches*. *Journal of International Food Research*. 21(6): 2161 – 2167.
- Jennylynd, B. J., and Tipvanna N. 2010. *Processing of Fresh-cut Tropical Fruits and Vegetables: A Technical Guide*. Bangkok: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Juliyarsi, I., Melia S., dan Sukma, A. 2011. *The Quality of Edible film by Using Glycerol as Plasticizer*. *Pakistan Journal of Nutrition*. 10(9):884-887.
- Kasfillah, Woro S, dan Winarni P. 2013. Karakteristik *Edible film* dari Tepung Biji Nangka dan Agar-Agar Sebagai Pembungkus Jenang. *Journal of Chemical Science*. 2(3): 241-242.
- Kementerian Pertanian. 2024. Angka tetap Holtikultura Tahun 2023. Direktorat Jenderal Holtikultura, Kementerian Pertanian.
- Kim, I. H., Oh, Y. A., Lee, H., Song, K. Bin, dan Min, S. C. 2014. *Grapeberry coatings of lemongrass oil-incorporating nano emulsion*. *LWT-Food Science and Technology*. 58(1): 1–10.
- Kismaryanti A. 2007. Aplikasi *Gel* Lidah Buaya (*Aloe vera L.*) sebagai *Edible coating* pada Pengawetan Tomat (*Lycopersium esculantum M.*). Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kosim. 2005. *Penggunaan dan Pemeliharaan Alat Ukur*. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional.
- Koswaraa, S. 2009. *Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah*. *Ebook pangan.com*
- Krochta, J. M., Baldwin E. A and Nisperos-Carriedo, M.O. 2002. *Edible coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster Pa: CRC Press LLC. pp 379.

- Kusumaliski, M. Y. 2015. Pengaruh pengemasan terhadap kualitas buah melon segar. *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(3):120–130.
- Latifah. 2009. Pengaruh *Edible coating* Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomea batatas L.*) Terhadap Perubahan Warna Apel. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Li Li, Xianli G. 2021. pectin: Extraction, function and utilization. *Current Research in Food Science*. 4(429-435).
- Lismawati. 2017. Pengaruh Penambahan *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*). Makassar: Uin Alauddin Makassar
- Liu, J., Yong, H., & Liu, Y. 2019. *Development of pectin-based edible coatings incorporated with natural preservatives for fresh fruit preservation: A review. International Journal of Biological Macromolecules*, 126, 274–287.
- Maflahah, N. (2015). Pengaruh *edible coating* dari pati singkong dan gliserol terhadap kualitas dan umur simpan stroberi (*Fragaria sp.*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Manalu, R.D.E., Salamah E., Retiaty F., dan Kurniawati N. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Insitut Pertanian Bogor. *Penelitian Gizi dan Makanan*. 36(2):135-140.
- Margianasari, W. Kusumahastuti., Junaedi., dan Guntoro., dan E. A. Indradi. 2012. Bertanam Melon Eksklusif dalam Pot. TIM Mekarsari. Jakarta: Penebar Swadaya.. 76 hal.
- Martia, R.S., Harun dan Yusmarini. 2016. Pemanfaatan Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*) dan Buah Nanas (*Ananas comosus L.*) dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Pertanian. UNRI. Pekanbaru
- Menezes J., Athmaselvi KA. 2016. Penelitian tentang Pengaruh Pelapis Makanan Berbasis Pektin terhadap Umur Simpan Buah Sawo. *Biosci Biotech Res Asia*. 13(2)
- Mulyadi. 2018. Aplikasi *Edible coating* dari Pektin Kulit Kakao Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi *Carboxy Metil Cellulose (CMC)* dan Gliserol Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Selama Penyimpanan. Skripsi. Medan: Universitas Medan Area.
- Muni, F., Luh S., dan A.A.M. Semariyani. 2019. Karakteristik Gel Lidah Buaya sebagai *Edible coating* Ditinjau dari Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Gema Agro*. 24(2):90-98.
- Nagelkerken, I., S. J. M. Blaber., S. Bouillon., P. Green., M. Haywood., L. G. Kirton., J. O. Meynecke., J. Pawlik., H. M. Penrose., A. Sasekumar., P. J.

- Somerfield. 2008. *The habitat function of mangroves for terrestrial and marine fauna : A review*. *Journal Aquatic Botany* 89(2) : 155-185.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Campuran *Whey* dan Agar. Skripsi. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Nugroho, A. A., Basito, dan Karti, A. R. B. 2013. Kajian Pembuatan *Edible film* Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 73-79.
- Nurani, L. H., Retnowati, D. S., & Marsono, Y. (2019). Karakteristik *edible film* berbasis pektin kulit pisang kepok dengan penambahan gliserol dan sorbitol sebagai plasticizer. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(2), 45–51.
- Nurhikmat dan Asep. 2003. Ekstraksi Pektin dari Apel Lokal: Optimalisasi pH dan Waktu Hidrolisis. Yogyakarta: Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia-LIPI.
- Nuryanto, Hery. 2020. Budidaya Melon. Jakarta: Ganeca Exact.
- Olivas, G. I., Mattinson, D. S., dan Barbosa-Cánovas, G. V. 2003. *Alginate coatings for preservation of minimally processed 'Gala' apples*. *Postharvest Biology and Technology*. 27(3), 289–296.
- Olusola, L. 2002. *Fresh-cut Fruits and Vegetable Science, Technology, and Market*. Chapter 7. London: CRC Press.
- Paramawati, R. 2001. Kajian Fisik dan Mekanik terhadap Karakteristik *Film* Kemasan Organik dari Zein Jagung (disertasi). Program Pascasarjana. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pardede, N., Muchtadi, T. R., & Haryadi, H. 2013. *Extraction and Characterization of Pectin from Passion Fruit (Passiflora edulis L.) Using Chloride Acid Solution*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1), 55–61.
- Pavlath, A.E. dan Orts, W. 2009. *Edible films and coatings: why, what, and how? Dalam: Embuscado dan Huber. Editor. Edible films and Coatings for Food Applications*. USA (US), Springer. Hlm. 2–8.
- Perina, I., Satiruiani., Felycia E. S., Herman Hindarso. 2007. Ekstraksi Pektin dari Berbagai Macam Kulit Jeruk. *Jurnal Widya Teknik*. 6(1): 1-10
- Pitaloka, D. A., Raharjo, S., & Santoso, U. 2013. *Aplikasi edible coating* dari pektin kulit pisang dengan plasticizer gliserol dan penambahan CaCl_2 terhadap karakteristik keripik pisang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 24(1): 10–18.
- Polnaya, J. F., Alfian, R., dan Latumahina, S. 2019. *Potential of Carrageenan-Based Biodegradable Film with Tapioca Starch Addition: A Review*. *Jurnal Agroekoteknologi Tropika*, 8(2), 102–109.

- Pradana, D. A. 2024. Karakteristik Sifat Fisik dan Mekanik *Edible film* dari Campuran Pektin, Pati Singkong, dan Gelatin. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Pradana, D. A., dan Saleh, A. 2022. Penambahan Pektin dan Gliserol terhadap Karakteristik *Edible film* Berbasis Pati Singkong. Seminar Nasional Sains dan Teknologi (SEMNASTEK), Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Pradana, G.W., Agoes M.J., Ruddy S. 2017. Karakteristik Tepung Pati dan Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Edible film*. JPHPI. Vol. 20, No.3.
- Prasetyowati, Permata Sari, K. dan Pesantri, H. 2009. Ekstraksi Pektin dari Kulit Mangga. Jurnal Teknik Kimia. 4(16):42-49.
- Puspasari, D., & Masykuroh, U. 2022. Viskositas dan Aktivitas Antibakteri Kitin Berpartikel Nano. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 25(2): 1–9.
- Rahmawati, R., Setiani, B. E., & Dwi, Y. 2010. Pengaruh Konsentrasi Pektin terhadap Karakteristik *Edible film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 2(1), 123–129.
- Ramadhan, S. 2016. Kajian Konsentrasi Tepung Ketan (*Oryza Sativa Glutinous*) dan Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Tepung Ketan. Artikel *Edible film* Tepung Ketan. Bandung: Fakultas Teknik Universitas Pasundan
- Rangkuti, M. F. 2021. Aplikasi Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca L.*) dan Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper ornatum*) sebagai *Edible coating* Buah Belimbing Manis (*Averrhoa carambola L.*). Skripsi, Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara.
- Raybaudi-Massilia, R. M., Mosqueda-Melgar, J., & Martín-Belloso, O. 2009. *Edible alginate-based coating as carrier of antimicrobials to improve shelf-life and quality of fresh-cut melon. Food Microbiology*, 26(8), 802–808.
- Rediersa, H., Claesa, M., Peetersa, L., Willemsa, K.A. 2007. *Evaluation of the Cold Chain of Fresh-cut Endive from Farmer to Plate. Postharvest Biology and Technology*. 5: 257–262.
- Rizka, M. F. 2020. Pengaruh pengemasan terhadap kualitas buah melon segar potong selama penyimpanan. Jurnal Teknologi Pangan. 13(2):89–96
- Rochman, H. S. 2007. Pengaruh kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu buah melon (*Cucumis melo L.*) segar potong. Jurnal Teknologi Pangan. 10(2):89–96.
- Rofikah. 2013. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) Untuk Pembuatan *Edible film*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

- Rojas-Graü, M. A., Tapia, M. S., & Martín-Belloso, O. 2007. *Edible coatings to incorporate active ingredients to fresh-cut fruits: A review. Trends in Food Science & Technology*. 18(9), 505–512.
- Rosida, D. F., Hapsari, N., Dewati, R. 2018. *Edible coating dan Film Dari Biopolimer Bahan Alami Terbaru*. Sidoarjo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Rukmana, R. 2008. *Budidaya Melon: Teknik Pembibitan, Pemeliharaan, dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saadah, L. 2021. *Pembuatan Label Indikator Kesegaran Buah Melon Potong dengan Bahan Dasar Kubis Merah (Brassica Oleracea L.)*. Skripsi. Politeknik Negeri Jakarta. Jakarta.
- Salem, A. U., & Kassem, L. K. 2018. *Postharvest handling and storage of fresh-cut fruits and vegetables*. In *Fresh-Cut Fruits and Vegetables: Technology, Physiology, and Health* (pp. 45–67). Academic Press.
- Sandarani, M. 2017. *A Review: Different Extraction Techniques Of Pectin. Journal Of Pharmacognosy and Natural Products*. 3(3):1-5.
- Setiawan, E., Raswen E., Netti H. 2016. *Pemanfaatan Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Dalam Pembuatan Selai*. Jom Faperta Vol. 3, No. 1.
- Setyaningsih, W., Andarwulan, N., dan Kusnandar, F. 2022. *Karakteristik edible coating berbasis pektin dan CaCl₂ serta aplikasinya pada buah segar*. Jurnal Teknologi Pertanian, 23(3): 45–52.
- Sherani, J. S. 2016. *Pengaruh Konsentrasi Pektin terhadap Karakteristik Edible film*. Skripsi. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sherani, J. S. 2017. *Karakteristik Edible film dari Gelatin Kulit Ikan Kakap Merah*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 20(1): 1–10.
- Siswanto, A. D. 2010. *Analisa sebaran total suspended solid (TSS) di perairan pantai Kabupaten Bangkalan pasca jembatan Suramadu*. Jurnal Kelautan: Indonesian Journal of Marine Science and Technology, 3(2), 91–97.
- Skurtys, O., Acevedo C., Pedreschi F., Enrione J., Osorio F, and Aguuilera J.M. 2009. *Food Hydrocolloid Edible film and Coatings. Departement of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile*.
- Sobir F dan Siregar D. 2010. *Budidaya Melon Unggul*. Jakarta : Penebar Swadaya.hal 30-31.
- Sudjatha, W dan Wisaniyasa, N.W. 2017. *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Bali: Udayana University Press.
- Surhaini., Indriyani dan Mursalin. 2016. *Kajian Mutu Pektin dari Kulit Durian Selat dan Aplikasi pada Pengolahan Jeli Nenas Tangkit*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi. Prosiding Seminar Nasional: 133-141.

- Tahir, H. E., Xiaobo, Z., Mahunu, G. K., Arslan, M., Abdalhai, M., & Zhihua, L. 2019. *Recent developments in gum edible coating applications for fruits and vegetables preservation: A review*. *Carbohydrate Polymers*
- Tuhuloula, A., Lestari, B., dan Etha, N.F. 2013. Karakterisasi Pektin dengan Memanfaatkan Limbah Kulit Pisang Menggunakan Metode Ekstraksi. Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Lambung Mangkurat. *Jurnal Konversi*. 2(1):21-27.
- Ulfatimah, R. 2023. Kajian ozonisasi dalam mempertahankan kesegaran buah *fresh-cut* melon orange meta SGH (Smart Green House) Polije (Skripsi, Politeknik Negeri Jember). SIPORA Polije Repository.
- United States Departement of Agriculture (USDA). 2016. *National nutrient database for standard references release 28*.
- Utami R., Alifa S. J., Asri N. 2025. Pengaruh aplikasi *edible coating* gel lidah buaya (*Aloe Vera L.*) dengan penambahan *carboxymethyl cellulose* terhadap mutu buah melon (*Cucumis Melo L.*) potong. *Agrointek* 19 (1): 194-205.
- Valero, D., Díaz-Mula, H.M., Zapata, P.J., Guillén, F., Martínez-Romero, D., Castillo, S., and Serrano, M. 2013. *Effects of Alginate Edible coating on Preserving Fruit Quality in Four Plum Cultivars During Postharvest Storage*. *Postharvest Biology and Technology*. 77: 1–6.
- Veggie P. C., Martinez, J., and Meireles M. A. A. 2013. *Fundamentals of Microwave Extraction*. In Chemat, F., dan Cravotto, G. (eds.), *Microwave-assisted Extraction for Bioactive Compounds: Theory and Practise, Food Engineering Series 4*. New York: Springer Science
- Wibowo, A., Handayani, N. A., & Widayat. 2019. Pengaruh Jenis Pelarut Asam terhadap Karakteristik Pektin dari Kulit Buah Naga Merah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1): 48–55.
- Widiastuti, D. R. (2015). Ekstraksi Pektin Kulit Jeruk Bali dengan *Microwave Assisted Extraction* dan Aplikasinya sebagai *Edible film*. Tugas Akhir, Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati (Production Technology and Application of Starch Based Antimicrobial Edible Package)*. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(3): 85-93.

- Wulandari, W. 2019. Karakteristik Fisik dan Mekanik *Edible film* Berbasis Pati Talas (*Xanthosoma Sagittifolium*) dengan Penambahan Filtrat Jeruk Nipis yang Diaplikasikan pada Dodol Susu. Thesis, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yongki, A., dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible coating* dari Pektin jeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis Var Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. JKK. 3(4):11-20.
- Youssef, A. M., & El-Sayed, S. M. 2018. Bionanocomposites materials for food packaging applications: Concepts and future outlook. Carbohydrate Polymers. 193, 19–27.
- Yulistiani, F., Naura A. Q., Revani T., Ayu R. P, Irwan H. 2022. Pengaruh Konsentrasi Pemlastis Pada Aplikasi *Edible coating* dari Tepung Pektin Apel pada Buah Tomat. Jurnal Fluida. 15(2): 82-88.
- Yuwono, S. dan T. Susanto. 2001. Pengujian Fisik Bahan Pangan. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Zubaidah, E. 2017. *The Effect of Glycerol Concentration as a Plasticizer on Edible films*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 28(1): 1–8.