



DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Y. E., & Padmawijaya, K. S. (2016). SINTESIS BIOPLASTIK DARI KITOSAN-PATI KULIT PISANG KEPOK DENGAN PENAMBAHAN ZAT ADITIF. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2).
- Ahyani Dahlan, S., Rahmawaty Saman, W., Limonu, M., Panggi, H., & Cahyani Amelia. Dwi. (2024). Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Suhu Dingin terhadap Karakter Fisik Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1).
- Al-Zebari, N., Best, S. M., & Cameron, R. E. (2019). Effects of reaction pH on self-crosslinked chitosan-carrageenan polyelectrolyte complex gels and sponges. *JPhys Materials*, 2(1). <https://doi.org/10.1088/2515-7639/aae9ab>
- 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).
- Apriyani, S., Prasetya, A., & Mujiharjo, S. (2020). Aplikasi Pati Kulit Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Edible Coating Dengan Penambahan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Jeruk Rimau Gerga Lebong (Rgl) Bengkulu Application Of Cassava Peel Starch As A Raw Material Of Edible Coating With Addition Of Chitosan To Extend Rimau Gerga Lebong (Rgl) Orange Of Bengkulu Selflife. *Jurnal AgroIndustri*, 10(1), 21–32. <https://doi.org/10.31186/j.agroind.10.1.21-32>
- Aripin, S., Saing, B., & Kustiyah, E. (2017). Studi Pembuatan Bahan Alternatif Plastik Biodegradable Dari Pati Ubi Jalar Dengan Plasticizer Gliserol Dengan Metode Melt Intercalation. *Jurnal Teknik Mesin*, 6(2), 18. <https://doi.org/10.22441/jtm.v6i2.1185>
- Benitez, J. J., Florido-Moreno, P., Porras-Vázquez, J. M., Tedeschi, G., Athanassiou, A., Heredia-Guerrero, J. A., & Guzman-Puyol, S. (2024). Transparent, plasticized cellulose-glycerol bioplastics for food packaging applications. *International Journal of Biological Macromolecules*, 273. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2024.132956>
- Budi Lestari, R., Mulyadi Sirojul Munir, A., & Arif Tribudi, Y. (2018). Pemanfaatan Kitosan Kulit Udang Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kesum Sebagai Penghambat Bakteri Pada Edible Coating. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 207–214.



LAPORAN HASIL PENELITIAN

“Pembuatan *Edible Coating* Dari Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Buah Lokal”

-
- Cornelia, M., & Tandoko, R. (2017). Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus* L.) Sebagai *Edible Coating* Dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Sais dan Teknologi*, 1(1).
- Handayani, P. A., Devi, A. L., & Ganisha, N. A. (2023). Optimization of the Elongation of Bioplastic from Durian Seed Starch Using Response Surface Methodology. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1203(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1203/1/012002>
- Handayani, P. A., & Wijayanti, H. (2015). Pembuatan Film Plastik Biodegradable Dari Limbah Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1).
- Haryati, S., Rini, S. A., & Safitri, Y. (2017). Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Baku Plastik Biodegradable Dengan Plasticizer Gliserol Dan Bahan Pengisi Caco3. *Jurnal Teknik Kimia*.
- Hilma, Fatoni, A., & Sari, D. P. (2018). Potensi Kitosan sebagai *Edible Coating* pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). *Jurnal Penelitian Sains Volume 20 Nomor 1 Januari 2018* ©, 20(1).
- Ifmalinda, Chatib, O. C., & 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).
- Khabibi, & Rahayu, P. (2016). *Adsorpsi Ion Logam Nikel(II) oleh Kitosan Termodifikasi Tripolifosfat*. 19, 21–26.
- Khin, M. N., Ahammed, S., Kamal, M. M., Saqib, M. N., Liu, F., & Zhong, F. (2024). Investigating next-generation edible packaging: Protein-based films and coatings for delivering active compounds. *Food Hydrocolloids for Health*, 6. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2024.100182>
- Kupervaser, M. G., Traffano-Schiffo, M. V., Dellamea, M. L., Flores, S. K., & Sosa, C. A. (2023). Trends in starch-based edible films and coatings enriched with tropical fruits extracts: a review. Dalam *Food Hydrocolloids for Health* (Vol. 4). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.fhfh.2023.100138>
- Kusumiyati, Farida, W. Sutari, J. S. Hamdani, & S. Mubarok. (2018). Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Jurnal Kultivasi*, 17(3).
- Leonard, V. (2023). Karakteristik Dan Aplikasi *Edible Coating* Pada Buah Dan Sayur. *Zigma*, 38(2).
-



LAPORAN HASIL PENELITIAN

“Pembuatan *Edible Coating* Dari Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Buah Lokal”

-
- Maruddin, F., Politeknik, M. T., & Bandung, N. (2015). Pengaruh Variasi Persentase Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Sifat Mekanik Edible Film Dari Kombinasi Whey Dangke Dan Agar. <https://www.researchgate.net/publication/357448085>
- Mathura, S. R., Maharaj, R., & Ratkovich, N. (2025). Emerging trends in biopolymer edible coatings for enhancing the shelf life of neglected and underutilized crops. Dalam *Frontiers in Food Science and Technology* (Vol. 5). Frontiers Media SA. <https://doi.org/10.3389/frfst.2025.1641117>
- Misni, N. I. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbahan Pati Talas Dan Kitosan Terhadap Kualitas Kerupuk Basah Khas Kapuas Hulu Selama Penyimpanan. *JKK*, 7(1).
- Momin, M. C., Chandra, B., Viswavidyalaya, K., Jamir, A. R., Ankalagi, N., Vidyapeeth, B., & Chanu, T. H. (2021). *Edible coatings in fruits and vegetables: A brief review*. <http://www.thepharmajournal.com>
- Nur Moulia, M., Syarief, R., Edhi Suyatma, N., Savitri Iriani, E., & Dewantari Kusumaningrum, H. (2019). APLIKASI EDIBLE COATING BIONANOKOMPOSIT UNTUK PRODUK PEMPEK PADA PENYIMPANAN SUHU RUANG. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 11–19. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.11>
- Rinaudo, M., Pavlov, G., & Desbrie`res, J. (1999). Influence of acetic acid concentration on the solubilization of chitosan. *ELSEVIER*, 40, 7020–7032.
- Sabella, A. (2019). Karakterisasi Bioplastik Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) Dan Pati Singkong Dengan Penambahan Pati Dari Limbah Biji Durian (Vol. 4). <http://ejurnal.kpmunj.org>
- Sholekah, N. N., & Anggreini, R. A. (2023). Potensi Edible coating Kombinasi Pati Suweg dan Minyak Atsiri Sereh serta Aplikasinya pada Cabai. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan - VIII*, 82–97.
- Singh, H., Bhasin, J. K., Dash, K. K., Shams, R., shaikh, A. M., & Béla, K. (2024). Effect of chitosan based edible coating in management of post harvest losses in Papaya: A comprehensive review. Dalam *Applied Food Research* (Vol. 4, Nomor 2). Elsevier B.V. <https://doi.org/10.1016/j.afres.2024.100456>
- Sipatu, Y. S., & Ani, N. (2023). Formulasi Tablet Paracetamol Menggunakan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* Murr) Sebagai Bahan Pengikat Secara Kempa Langsung. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 5(5), 568–575. <https://doi.org/10.25026/jsk.v5i5.1951>
-



LAPORAN HASIL PENELITIAN

“Pembuatan *Edible Coating* Dari Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus*) Untuk Memperpanjang Daya Simpan Buah Lokal”

- Suhag, R., Kumar, N., Petkoska, A. T., & Upadhyay, A. (2020). Film formation and deposition methods of edible coating on food products: A review. Dalam *Food Research International* (Vol. 136). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109582>
- Sumiasih, I. H., Shavira Noer Shanaz, & Aziz Natawijaya. (2022). Edible Coating Berbasis Kitosan dengan Penambahan Minyak Sereh dalam Memperpanjang Masa Simpan Buah Belimbing. *Jurnal Hortikultura Indonesia*, 13(3), 163–170. <https://doi.org/10.29244/jhi.13.3.163-170>
- Teixeira-Costa, B. E., & Andrade, C. T. (2021). Chitosan as a valuable biomolecule from seafood industry waste in the design of green food packaging. Dalam *Biomolecules* (Vol. 11, Nomor 11). MDPI. <https://doi.org/10.3390/biom11111599>
- Zalfiatri, Y., Rozikhin, R., & Hamzah, F. H. (2021). Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati biji Durian dan Pati Biji Nangka. *CHEMPUBLISH JOURNAL*, 5(2), 151–165. <https://doi.org/10.22437/chp.v5i2.7988>