

DAFTAR PUSTAKA

- Andika, B., Halimatussakdiah, H., & Amna, U. (2020). Analisis Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Daun Gulma Siam (*Chromolaena Odorata L.*) Di Kota Langsa, Aceh. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(2), 1–6. <https://doi.org/10.33059/jq.v2i2.2647>
- Asharo, R. K., Indrayanti, R., Damayanti, A. P., Putri, H. A. E., Nabilah, S., & Pasaribu, P. O. (2022). Isolation And Characterization Of Pathogenic Microbes Origin In Strawberry (*Fragaria Sp.*) Based On Koch's Postulates. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen Dan Keanekaragaman Hayati (J-Bekh)*, 9(2), 51–61. <https://doi.org/10.23960/jbekh.v9i2.269>
- Astuti, D. P., Rahayu, A., & Ramdani, H. (2018). Pertumbuhan Dan Produksi Stroberi (*Fragaria Vesca L.*) Pada Volume Media Tanam Dan Frekuensi Pemberian Pupuk Npk Berbeda. *Jurnal Agronida*, 1(1), 46–56. <https://unida.ac.id/ojs/jag/article/view/138>
- Azwar, E., Asmara, P., & Darni, D. Y. (2022). Characterization Of Edible Film From Corn Starch With Glycerol Plasticizer And Cmc Filler As Food Packaging Material. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi Industri*, 03(01).
- Bidin A. (2017). Peningkatan Masa Simpan Buah Stroberi (*Fragaria Vesca*) Dengan Pemberian *Edible Coating* Dari Pati Batang Aren (*Arenga Pinnata*) Dan Sari Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*). *Teknikbiologi*, 4(1), 9–15.
- Bugawisan, E. P. (2022). Postharvest Performance Of Strawberry (*Fragaria Ananassa Duchesne*) Using Different Storage Condition And Packaging Materials. *Epra International Journal Of Agriculture And Rural Economic Research (Arer)-Peer-Reviewed Journal*, 5(10), 1–8. <https://doi.org/10.36713/Epra0813>
- Dahlan, S. A., Lutfi, M., & Hendrawan, Y. (2019). Uji Karakteristik Fisik Dan Kimia Pada Buah Stroberi (*Fragaria L*) Dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan Pada Nitrogen Cair. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2), 131–139.

<https://Jbkt.Ub.Ac.Id/Index.Php/Jbkt/Article/View/149>

- Dirpan, A., Nurfaidah Rahman, A., Tahir Sapsal, M., M. Tahir, M., & Dewitara, S. (2021). Color And Organoleptic Changes Of The Golek Mango Fruit (Mangifera Indica L.) On Zero Energy Cool Chamber (Zecc) Storage Method With Packaging Combination. *Jurnal Agritechno*, 14(02), 66–75. <https://doi.org/10.20956/at.v14i2.474>
- Efendi, R., Situmorang, R., & Rahmayuni. (2023). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan *Edible Coating* Dan Aplikasinya Pada Buah Alpukat The Addition Of Ginger Extract In *Edible Coating* Production And Its Application On Avocado Fruit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(1), 107–122.
- Eisen, O., Rang, S., & Talvari, A. (2018). Масс-Спектры Монозамещенных Циклопентеновых Углеводородов 1. 1- И 3-Н-Алкил-1-Циклопентены. *Eesti Nsv Teaduste Akadeemia Toimetised. Keemia. Geoloogia*, 23(4), 307. <https://doi.org/10.3176/chem.geol.1974.4.04>
- Eki Lakris Sembara, Yurnalis, & Rera Aga Salihat. (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. <https://doi.org/10.56670/jsrd.v3i2.28>
- Gustina, M., Ratih, S., Nurdin, M., & Suharjo, R. (2016). Jurnal Agrotek Tropika. *Jurnal Agrotek Tropika*, 4(3), 205–210.
- Ifmalinda, I., 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), 19. <https://doi.org/10.25077/jtpa.23.1.19-29.2019>
- Karmila, Rumape, O., & Mohamad, E. (2018). Pembuatan Biobriket Dari Batang Tumbuhan Gulma Siam (Chromolaena Odorata L .) Sebagai Bahan Bakar Alternatif. *Jurnal Entropi*, 13(1), 89–94.
- Km, J. B. A., Lhokseumawe, B., Km, J. B. A., & Lhokseumawe, B. (1994). *Pembuatan Edible Coating Dari Tepung Tapioka Dan Aplikasinya Pada Buah Tomat Program Studi Sarjana Terapan Teknologi Kimia Industri , Politeknik Negeri Jurusan Teknik Kimia Politeknik Negeri Lhokseumawe , . 27–33.*

- Kumalawati, H., Izzati, M., & Suedy, S. W. A. (2018). Bentuk, Tipe Dan Ukuran Amilum Umbi Gadung, Gembili, Uwi Ungu, Porang Dan Rimpang Ganyong. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 3(1), 56. <https://doi.org/10.14710/Baf.3.1.2018.56-61>
- Kusuma, D. H., & Prastowo, I. (2018). Pengaruh *Edible Coating* Pati Singkong Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria Vesca L.*). *Prosiding Seminar Nasional Iv Hayati, September*, 326–331.
- Laga, S., Sutanto, S., Fatmawati, F., Halik, A., & Sheyoputri, A. C. A. (2021). Penggunaan *Edible Coating* Dalam Pengawatan Buah Kelengkeng *Dimocarpus Longan Lour.* *Jurnal Ilmiah Ecosystem*, 21(2), 374–382. <https://doi.org/10.35965/Eco.V21i2.1126>
- Lodjo, L., Lamangantjo, C. J., & Zakaria, Z. (2020). Pengaruh Filtrat Batang Gulma Siam (*Chomolaena Odorata L.*) Terhadap Antifeedant Ulat Grayak, *Spodoptera Litura* (Lepidoptera : Noctuidae). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2), 37–43.
- Mubarak, M.Z., Lailiyah., H., Wahyuni, D.P., Aini, M., Rahayu, Y.S., & Dewi, S. K. (2021). Pengaruh Cara Pemeraman Terhadap Pematangan Buah Pisang Dan Nanas. *Prosiding Semnas Bio*, 541–552.
- Nisah, K. (2019). Efek *Edible Coating* Pada Kualitas Alpokat (*Persea America Mill*) Selama Penyimpanan. *Amina*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.22373/Amina.V1i1.9>
- Nugroho, B., Mildaryani, W., & Candra Dewi, D. S. H. (2019). Potensi Gulma Siam (*Chromolaena Odorata L.*) Sebagai Bahan Kompos Untuk Pengembangan Bawang Merah Organik. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal Of Agronomy)*, 47(2), 180–187. <https://doi.org/10.24831/Jai.V47i2.23440>
- Nurlatifah, N., Cakrawati, D., & Nurcahyani, P. R. (2017). Aplikasi *Edible Coating* Dari Pati Umbi Porang Dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas Merah Pada Buah Langsung. *Edufortech*, 2(1). <https://doi.org/10.17509/Edufortech.V2i1.6166>
- Oktarina, D. O., Armaini, & Ardian. (2017). Pertumbuhan Dan Produksi Stroberi (*Fragaria Sp*) Dengan Pemberian Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair

- (Poc) Secara Hidroponik Substrat. *Jom Faperta Ur*, 4(1), 3.
- Pade, S. W. (2019). *Edible Coating* Pati Singkong (Manihot Utilissima Pohl) Terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1), 13–18. <https://doi.org/10.37195/Jac.V1i1.59>
- Panahirad, S., Dadpour, M., Peighambardoust, S. H., Soltanzadeh, M., Gullón, B., Alirezalu, K., & Lorenzo, J. M. (2021). Applications Of Carboxymethyl Cellulose- And Pectin-Based Active *Edible Coatings* In Preservation Of Fruits And Vegetables: A Review. *Trends In Food Science And Technology*, 110(February), 663–673. <https://doi.org/10.1016/J.Tifs.2021.02.025>
- Rahayu, D., Bintoro, N., & Saputro, A. D. (2021). Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimakterik Selama Penyimpanan Pada Suhu Yang Bervariasi. *Agrointek*, 15(1), 80–91.
- Saraswati, L. A. P., & Putra, I. G. N. A. D. (2022). Pengaruh Variasi Waktu Pengeringan Oven Terhadap Karakteristik Fisik Amilum Talas Kimpul. *Journal Transformation Of Mandalika.*, 3(4), 39–43.
- Setiawati, M. R., Rachelita, N., Fitriatin, B. N., Nurbaity, A., Yuniarti, A., Suryatmana, P., & Hindersah, R. (2023). Pengaruh Pemberian Asam Humat, Asam Fulvat, Dan Pupuk Hayati Pada Media Tanam Terhadap Beberapa Sifat Kimia Tanah, Hasil, Dan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria Ananassa*). *Agrikultura*, 34(2), 255. <https://doi.org/10.24198/Agrikultura.V34i2.46734>
- Setiyawan, D., Hartono, S., & Widiastuti, A. (2022). Identification Of Important Fungal Diseases Of Strawberry In Purbalingga Regency, Central Java, Indonesia. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 16(4), 145–156. <https://doi.org/10.14692/Jfi.16.4.145-156>
- Sudiarta, I. W., Suandi, I. P. G. A., & Laksmiwati, A. A. I. A. M. (2021). Analisis Kadar Asam Askorbat (Vitamin C) Pada Minuman Suplemen Dalam Kemasan Dengan Metode Spektrofotometri Secara Langsung Dan Tidak Langsung. *Jurnal Kimia*, 15(2), 140. <https://doi.org/10.24843/Jchem.2021.V15.I02.P03>
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. (2017). Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao Sebagai *Edible Coating* Pada Kualitas Buah Tomat Dan Masa Simpan

- [The Effect Of *Edible Coating* Made From Pectin Of Cacao Fruit Peel To The Shelf Life And Quality Of Tomato]. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1–4.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2020). Karakterisasi Tapioka Dari Lima Varietas Ubi Kayu (Manihot Utilisima Crantz) Asal Lampung [Characterization Of Tapioca From Five Varieties Manihot Utilisima Crantz From Lampung]. *J Agrotek*, 5(1), 93–105.
- Techinamuti, N., & Pratiwi, R. (2018). *Review: Metode Analisis Kadar Vitamin C*. 16, 309–315.
- Widaningrum, W., Miskiyah, M., & Winarti, C. (2015). *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh Pada Paprika: Preferensi Konsumen Dan Mutu Vitamin C. *Jurnal Agritech*, 35(01), 53. <https://doi.org/10.22146/agritech.9419>
- Widyanti, E. M., Djenar, N. S., Marlina, A., Widiastuti, E., Hidayatulloh, I., Puspitarini, I., Firdausa, D., & Elizabeth, L. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dalam *Edible Coating* Tepung Biji Nangka Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol. *Fluida*, 15(2), 143–149. <https://doi.org/10.35313/fluida.v15i2.4419>
- Yermias Windi, Uska Peku Jawang, & Melycorianda H. Ndapamuri. (2022). The Quality Test Of Bokasi Fertilizer A Combination Of Local Ingredients From The Leaves Of Gamal, Kirinyuh And Lamtoro Plant Leaves. *Asian Journal Of Healthcare Analytics*, 1(2), 119–132. <https://doi.org/10.55927/ajha.v1i2.1673>
- Yousuf, B., Srivastava, A. K., & Ahmad, S. (2020). Application Of Natural Fruit Extract And Hydrocolloid-Based Coating To Retain Quality Of Fresh-Cut Melon. *Journal Of Food Science And Technology*, 57(10), 3647–3658. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04397-3>
- Yudiyanti, I., & Matsjeh, S. (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*, 6(2), 159–167. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i2.9260>