

DAFTAR PUSTAKA

- A, M. Z., Fakhrur, M., Hi, R., & Rahman, I. (2024). Aktivitas Antioksidan dan Penentuan Kadar Total Flavonoid Fraksi Daging Buah Pala (*Myristica fragrans* Houtt). *Journal Syifa Sciences and Clinical Reserach*, 6, 287–300.
- Aaqil, M., Peng, C., Kamal, A., Nawaz, T., & Gong, J. (2024). Recent Approaches to the Formulation , Uses , and Impact of Edible Coatings on Fresh Peach Fruit. *Foods*, 13(267), 2–24.
- Af'idah, S., Sudarti., Lesmono, A.D. (2022). Pengaruh Intensitas dan Lama Paparan terhadap pH Anggur Hijau (*Vitis vinifera* L.). *Jurnal Phi: Jurnal Pendidikan Fisika dan Fisika Terapan*. 8(1): 63-69.
- Agustin, S., & Cahyanto, M. N. (2024). AGRITEKNO : Jurnal Teknologi Pertanian Aplikasi Edible coating Pati Sagu dengan Penguat Selulosa Bakterial Terhadap Karakteristik Buah Apel Potong Application of Sago Starch – Bacterial Cellulose Reinforced Edible coating on Fresh-cut Apple Characteristic. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 166–173.
- Ahmad, M. J. G., Nagoor, A., Gopinath, S. C. B., Devi, M., & Jayavalli, R. (2025). Challenges in selecting edible coating materials for fruit postharvest preservation and recent advances in edible coating techniques : a review. *Journal of Food Science and Technology*, 62, 612–622.
- Ali, M., Liu, R., Ali, A., Chen, H., Ali, S., & Chen, H. (2024). Global insights and advances in edible coatings or films toward quality maintenance and reduced postharvest losses of fruit and vegetables : An updated review. *RESEARCH REDUCED F&V POSTHARVEST LOSSES*, 24, 1–32. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.70103>
- Amalia, R., Haris, H., & Nurlaela, R.S. (2024). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Waktu Pemasakan terhadap Karakteristik Kimia, Sensori, dan Aktivitas Antioksidan Selai Jeruk Mandarin. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 6(2), 79–92. <https://ojs.unida.ac.id/JIPH/article/view/15599/version/15132>
- Amalina, A.N., Amri, K., Rustanti, L.D.Y., Sherina., Afifah, A., Nurmala, N., Purusatama, A.W., Nieto, C.S., Dharmawan, Y., & Tofir, S.N. (2025). Perubahan warna dan Total Padatan Terlarut pada Jeruk, Tomat, serta Jagung setelah perebusan. *Journal of Food and Culinary*, 8(1): 1-10.
- Andarina, R., Djauhari, T. (2017). Antioksidan dalam dermatologi. *JKK*, 4(1) : 39-48.
- Anggraini R., Harnini, N. (2025). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen*. Malang (ID): UMMPress.

- Astuti, W., Trisnaningsih, U., & Budirokhman, D. (2022). Penentuan umur panen beberapa kultivar mangga (*Mangifera indica* L.) Harvesting determination of several mango (*Mangifera indica* L .) CULTIVARS. *Jurnal AGRO*, 9(2), 280–292.
- Badan Riset dan Monitoring Pertanian Banten. (n.d.) *Teknologi budidaya tanaman anggur (Vitis vinifera)*. Pertanian.go.id. [Internet] <https://banten.brmp.pertanian.go.id/storage/assets/uploads/file/70NT0FhDi0dalKhwuiAfOurp5GJHo87OWC8q95S8.pdf> diakses pada 21 November 2025.
- Badr A.N., Gramadzka K., Shehata M.G., Szablewska K., Drzewiecka K., Abdel-Razek A.G. (2020): *Prospective antimycotoxigenic act of wild Opuntia ficus-indica by-products*. *Czech J. of Food Sci.*, 38: 308–314. Doi (<https://doi.org/10.17221/11/2020-CJFS>).
- Baihaqi, B., & Fridayati, D. 2025. Analisis Warna, TSS dan Kekerasan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) pada Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Minfo Polgan* 13(2): 2424-2432.
- Breceda, H., G, T., & L, Serna, G. (2020). Effect of a pectin edible coating obtained from orange peels with lemon essential oil on the shelf life of table grapes (*Vitis vinifera* L . var . Red Globe). *International Food Research Journal*, 27(June), 585–596.
- Chervin, C. (2020). Should Starch Metabolism Be a Key Point of the Climacteric vs . Non-climacteric Fruit Definition ? *Frontiers in Plant Science*, 11(December), 1–4. <https://doi.org/10.3389/fpls.2020.609189>
- Djakovic, S., Nikolic, M., Srejovic, I., Nedeljkovic, N., Karovic, M., Bradic, J., Andjic, M., Jakovljevic, V., Nikolic, M. (2025). *Targeting Oxidative Stress and Inflammation with Vitis vinifera Leaf Extract: A Combined Experimental and Computational Pharmacological Study*. *Future Pharmacol*, 5(52): 1-27. Doi: <https://doi.org/10.3390/futurepharmacol5030052>
- Dwiloka, B., Rahman, F.T., & Mulyani, S. 2022. Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health* 2(2): 107-113.
- Dwiyanti, A. B., Ferdinand, D. N. P., Dewi, M., Musa'adah, Wati, N. M., & Hindriani, R. (2025). Review Metode Ekstraksi : Maserasi, Perkolasi, Infusa, Soxhlet, Refluks, Ultrasonic Assisted Extraction (UAE), dan Microwave Assisted Extraction (MAE). *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kedokteran*, 4(3) : 31-49. Doi (<https://doi.org/10.55606/jurrike.v4i3.6465>) .
- Efendi, R., Situmorang, R., & Rahmayuni. (1978). PENAMBAHAN EKSTRAK JAHE DALAM PEMBUATAN EDIBLE Coating dan Aplikasinya Pada Buah Alpukat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(1).

- Erika. (2023). Nilai pH pada Sari Buah Jeruk Gerga (Citrus Nobilis Sp .) dengan Tingkat Kematangan Berbeda. *Jurnal Pustaka Padi*, 2(1), 11–13.
- Eshghi, S., Karimi, R., Shiri, A., Karami, M., & Moradi, M. (2022). Effects of polysaccharide - based coatings on postharvest storage life of grape : measuring the changes in nutritional , antioxidant and phenolic compounds. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 16(2), 1159–1170. <https://doi.org/10.1007/s11694-021-01275-0>
- Fatmawati, T. A., Purwani, E., Sofyan, A., & Artikel, I. (2025). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian pengaruh edible coating kitosan & ekstrak daun anggur terhadap aktivitas antioksidan dan kadar flavonoid buah anggur Abstrak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 20(1), 54–64.
- Firdaus, R. R., Tubagus, R., & Kentang, P. K. (2024). Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Pati Kulit Kentang (Solanum tuberosum L .) pada Buah Stroberi (Fragaria x ananassa). *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 1(1), 1–10.
- Firmansyah, M. 2022. Aplikasi *edible coating* pada bakso ayam. *Edufortech* 5(2): 129-136. Doi (<http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>).
- Fitri, E. (2023). Uji Efektivitas Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Pektin sebagai Bahan Edible Coating Buah Stroberi : Review. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(2), 1–7.
- Goufo, P., Singh, R. K., & Cortez, I. (2020). A Reference List of Phenolic Compounds (Including Stilbenes) in Grapevine (Vitis vinifera L .). *Antioxidants*, 9(398), 1–33.
- Gulcin, I. (2023). DPPH Radical Scavenging Assay . *Processes*, 11(2248).
- Hajar, A. N. S. F. (2026). Jurnal integrasi proses website : <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip> efektivitas *edible coating* berbasis pati biji durian (durio zibethinus) dan kitosan untuk memperpanjang daya simpan buah anggur , stroberi , dan jambu air Ahmad Naufal Setya Fat. *Jurnal Integrasi Proses*, 15(1), 79–87.
- Hanafiah, K. A. (2009). Rancangan Percobaan: Teori dan Aplikasi. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Hariyanto, H., Rozaib, Z., Budiono, A., & Nahiri, N. (2026). Aplikasi Edible Coating dan Pengemasan Kertas Pada Buah Mangga (Mangifera indica L.) Pascapanen. *Cemara*, 23.
- Hasdar, M., Wadli, & Meilani, D. (2021). Rancangan Acak Lengkap dan Rancangan Acak Kelompok Pada pH Gelatin Kulit Domba Dengan Pretreatment Larutan NaOH. *Journal of Technology and Food Processing*, 1(1): 17-23.
- Hawa, L. C., Lutfi, M., Febbianti, F., Pertanian, J. K., Pertanian, F. T., Brawijaya, U.,

- Coating, E., & Simpan, U. (2020). Pengaruh Edible Coating Ekstrak Daun Cincau Hitam Terhadap Umur Simpan Buah Anggur Hitam (*Vitis vinifera*). *TEKNOTAN*, 14(1), 17–24. <https://doi.org/10.24198/jt.vol14n1.3>
- He, F. (2022). Biosynthesis of Anthocyanins and Their Regulation in Colored Grapes. *Molecules*, 15, 9057–9091. <https://doi.org/10.3390/molecules15129057>
- Hendrawan, Y., Sumarlan, S.H., & Ilham, N.A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* L.) Sebagai Edible Coating dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria* Sp.). *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*. 5(1): 35-48.
- Herdiana, N., Utomo, T. P., & Afifah, N. R. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap Edible Coating Berbasis Glukomanan Umbi Porang Pada Produk Bakso Sapi Effect of Differences in Concentration Carboxymethyl Cellulose (CMC) on Glucomanman Based Edible Coating in Bee. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(3), 286–295.
- Herdiana, N., Utomo, T. P., & Afifah, N. R. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose (CMC) Terhadap Edible Coating Berbasis Glukomanan Umbi Porang Pada Produk Bakso Sapi Effect of Differences in Concentration Carboxymethyl Cellulose (CMC) on Glucomanman Based Edible Coating in Bee. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(3), 286–295.
- Hesthiati, E., Kumalasari, A. R., Rawiniwati, W., & Inkorena, G. S. (2023). “ Akselerasi Hasil Penelitian dan Optimalisasi Tata Ruang Agraria untuk Mewujudkan Pertanian Berkelanjutan ” Penggunaan Beberapa Jenis Pati sebagai Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Belimbing (*Averrhoa Carambola* L .). 7(1), 997–1008.
- Hidayat, T., Ivanti, L., & Mikasari, W. (2018). Pengaruh Kosentrasi *Edible Coating* Sarang Lebah Terhadap Susut Bobot, Tekstur, Dan Tpt Jeruk Rgl Selama Penyimpanan. *Agritepa*, 1(5) :1-18.
- Hikmah, N. (2020). Phenolic and flavonoid contents , and antioxidant activity of methanol extract of ihau (*Dimocarpus longan* Lour var . *malesianus* Leenh .) FRUIT PEELS. *Chemical Studies Journal*, 3(2), 39–42.
- Hilma., Fatoni, A., & Sari, D.P. 2018. Potensi kitosan sebagai *edible coating* pada buah anggur hijau (*Vitis vinifera* Linn.). *Jurnal penelitian sains* 2(1): 25-29.
- Ifmalinda, Anggraini, R., & Andasuryani. (2024). kajian edible coating pati biji nangka terhadap mutu buah jambu biji (*Psidium guajava* L.) (Study of Edible Coating Jackfruit Seed Starch on Guava Fruit (*Psidium guajava* L .)) Ifmalinda, Ramah Anggraini, Andasuryani. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 28(2018).

- Indriasari, L., Kusuma, A.B.W. 2024. Utilization of kepok banana peel pectin (*Musa paradisiaca* L.) as an edible coating to extend the shel life of red grapes. *Indo J. Chem. Sci* 13(3): 245-259. Doi (<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>).
- Irwansyah, A.D., Assa, J.R., & Oesseoe, Y.Y.E. (2022) Analisis Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH serta Tingkat Penerimaan Kopi Arabika Koya. *Cocos* 14(1): 1-10. Doi (<https://ejournal.unsrat.ac.id/v3/index.php/cocos/article/download/35653/33349/75523>).
- Islam, S., Sarker, S. H., Nayem, F., Akter, T., Sachcha, I. H., & Yasmin, S. (2024). Effect of Coating and Coated Paperboard Packaging on the Quality of Grapes and Apple during Storage. *Journal of Food Quality*, 2024, 11. <https://doi.org/10.1155/2024/9983828>
- Iswari, M.F., Harini, N., & Winarsih, S. (2019). Kajian *Edible Coating* Berbasis Pati Singkong Dengan Perbedaan Stabilizer (Alami dan Sintetis) Pada Bakso Ayam. *Research Article : Muhammadiyah Malang*, 212-222.
- Kasim, R., Liputo, S.A., Dahlan, S.A., Murtaqi, A., Mutsyahidan, A., Kolopita, A.B., Budjang, F., Sompia, S, E, P., Iman, P, R., & Yasin, M, T. (2024). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap perubahan kimia buah alpukat pasca panen. *JJFT: Jambura Journal of Food Technology* 6(1): 156-171.
- Keskin, N., Karakus, S., Hatterman-valenti, H., Kaya, O., Cavusoglu, S., Tekin, O., Kunter, B., Keskin, S., & Ça, A. (2025). Modulation of Biochemical Traits in Cold-Stored ‘ Karaerik ’ Grapes by Different Edible Coatings. *Horticulturæ*, 11(672), 1–21.
- Kusmiyati., Farida., Sutari, W., & Mubarak, S. (2017). Mutu buah sawo selama periode simpan berbeda. *Jurnal Kultivasi* 16(3): 452-455.
- Laksono, B.A., Rif'at, N.A., Arsyah, T.A., Hanifah, E.A., Astuti, E.W., Cahyani, C.D., Najwa, H., Adyatama, A.Y., Septiyani, D., Rachman, Z.I., Kirana, A.R.M., Purnomo, A.T., & Sari, R. (2023). *Evaluation of Oral Preparations of Vitamin E as Antioxidant Using DPPH Method (Diphenyl picrylhydrazyl)*. *Berkala Ilmiah Kimia Farmasi*, 10(1) : 13-17.
- Leonard, V. (2023). Karakteristk dan Aplikasi *Edible Coating* pada Buah dan Sayur. *ZIGMA*, 38(2) : 120-132.
- Maharani, A.I., Riskierdi, F., Febriani, I., Kurnia, K.A., Rahman, N.A., Ilahi, N.F., & Farma, S.A. (2021). Peran Antioksidan Alami Berbahan Dasar Pangan Lokal dalam Mencegah Efek Radikal Bebas. *Prosiding Semnas Bio : Universitas Negeri Padang*, 390-399.

- Mahardani, O. (2021). Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *Journal of Chemistey*, 10(1), 64–78.
- Malacarne, G., Lagreze, J., Rojas, B., Martin, S., Malnoy, M., Moretto, M., Moser, C., & Dalla, L. (2024). Insights into the cell - wall dynamics in grapevine berries during ripening and in response to biotic and abiotic stresses. *Plant Molecular Biology*, 114(3), 1–20. <https://doi.org/10.1007/s11103-024-01437-w>
- Manurung, H. (2024). Rona Teknik Pertanian, 17 (1) April 2024. *Jurnal Rona Teknik Pertanian*, 17(April), 10–23.
- Mufza, H.F., Priadi, E.M., Miska, M.E.E., & Arti, I.M. (2024). Pengaruh umur panen terhadap susut bobot dan organoleptik buah jambu biji (*Psidium guajava L*) kristal selama penyimpanan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 9(1): 39-48.
- Mukhriani., Sugiarna, R., Farhan, N., Rusdi, M., Arsul, M.I. (2019). Kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak daun anggur (*Vitis vinifera L.*). *ad-Dawaa'J.Pharm.Sci.* 2(2):95-102.
- Muliani, T.R., Murad., Sumarsono, J., & S, I.S.W. (2023). Deteksi Tingkat Kematangan Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.) Menggunakan Algoritma Klasifikasi Dan Metode *Stratified K-Fold Cross Validation*. [*J-AGENT*, 2 \(1\) : 40-49.](#)
- Mulyana, D. I., Akbar, A., & Zikri, M. (2022). Optimasi Klasifikasi Buah Anggur Menggunakan Data Augmentasi dan Convolutional Neural Network. *Smart Comp*, 11(2), 148–161.
- Nasution, I.S., Yusmanizar., & Melianda, K. (2012). Pengaruh penggunaan lapisan edible (edible coating), kalsium klorida, dan kemasan plastik terhadap mutu naans (*Ananas comosus Merr.*) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 4(2): 21-25.
- Natawijaya, D., Undang., Pebrianti, S.A., &Wahyunanda, I.R. (2023). Aplikasi edible coating lidah buaya dikombinasikan dengan gliserol dan pektin terhadap perubahan mutu buah tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*) selama penyimpanan. *JA-CROPS Journal of Agrotechnology and Crop Science* 1(2): 1-9.
- Nathania, E. K., Maarisit, W., Potalangi, N. O., Tapehe, Y. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Kecubung Hutan (*Brugmansia Suaveolens Bercht. & J. Presl*) Dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Jurnal Biofarmasetikal Tropis*. 3 (2): 40-47
- Ningtyas, R., & Aprilliansah, A. (2025). Aplikasi edible coating lidah buaya dengan penambahan konsentrasi cmc pada stroberi selama penyimpanan suhu rendah.

Journal of Food Industrial Technology, 2(2), 44–52.

- Nisah, K., & Barat, Y. M. (2019). Efek *Edible Coating* pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill.) Selama Penyimpanan. *Ar-Raniry Chemistry Journal*, 1(1) : 11-17
- Nofianti, T., Sulistiawati, S., & Gustaman, F. (2022). Potensi ekstrak etanol daun anggur (*Vitis vinifera* L.) dalam menurunkan kadar glukosa darah yang diinduksi aloksan. *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi*. 2: 315-323
- Nugraha, B., Rahmah, A.-N. F., Ayuningsih, I., Priyanti, D., & Affandi, F. Y. (2024). A Comparative Study of Respiratory Activity of Tropical Products under Two Storage Conditions. *Jurnal Teknik Pertanian*, 13(1), 269–277.
- Nugraheni, T.S., Setiawan, I., Putri, A.A., Sukmawati, A.W., Khasanah, L.N., Nisa, L.K., Putri, L.N.H., Wulandari, S.K., & Riswana, S.A. (2023). Tinjauan Artikel: Macam-Macam Metode Pengujian Aktivitas Antioksidan. *Journal of Pharmacy*, 13 (1) : 39-5.
- Olorunsogbon, S. T., Özden, M., & Riley, I. T. (2023). *Neem seed oil-containing methylcellulose as new postharvest organic edible coating for table grapes during cold storage*. [Journal/Proceedings]. Retrieved from (https://aloki.hu/pdf/2104_35333559.pdf)
- Ospina, E.N., Rojas, J., A, G., Gonzalez, S., & Garzon, M.A.G. (2024). *Phenolic compounds in grapes (genus Vitis): A review of their antioxidant activity, antiproliferative capacity, and cytotoxic effect on colorectal cancer*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 14(6):071-089. Doi (<https://dx.doi.org/10.7324/JAPS.2024.169381>).
- Patandianan, D.L., Hartianti, A., & Harsojuwono, B.A. (2025). *Variation Of Taro Starch-Carrageenan Edible Coating Composite Material And Glycerol Concentration On Peeled Salak Fruit Characteristics*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agorindustri*, 13(3) : 428-439.
- Peng, Z., Liu, G., Li, H., Wang, Y., Gao, H., & Jemri, T. (2022). Molecular and Genetic Events Determining the Softening of Fleshy Fruits : A Comprehensive Review. *Internatonal Journal of Molecular Sciences*, 23, 2–19.
- Permata, A.R., Purwani, E., & Kurnia, P. (2025). Pengaruh Penambahan Kitosan Ekstrak Daun Anggur Pada Edible Coating Chitosan 2% Terhadap Kadar Vitamin C dan Flavonoid Setelah 7 Hari Masa Simpan Suhu Dingin (4°C) Buah Anggur Merah. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat* 9(2): 3832-3840.
- Pillai, A. R. S., Eapen, A. S., Zhang, W., & Roy, S. (2024). Polysaccharide-Based Edible

Biopolymer-Based Coatings for Fruit Preservation : A Review. *Foods*, 13(1529), 2–23.

- Prasetyo, E., Zukhruf, N., Kharomah, W., & Rahayu, T. P. (2021). Ekstrak Etanol Kulit Buah Durian (*Durio zibethinnus* L .) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascince*, 08(01), 75–82.
- Prayoga, A. A., Puspawati, N. M., & Wahjuni, S. (2025). Isolasi dan identifikasi senyawa golongan flavonoid pada ekstrak daun anggur bali (*vitis vinifera* l .) Yang bersifat antioksidan Program Studi Kimia , Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam , Universitas Udayana , Jimbaran , Bali , Indonesia Email. *Jurnal Kimia*, 19(3).
- Pujokaroni, A.S., Marseno, D.W., & Pranoto, Y. (2021). Sinteis dan Karakterisasi Sodium Karboksimetil Selulosa dari Serabut Kelapa Sawit. *Journal of Tropical AgriFood*, 3(2) : 101-113.
- Putri, A. F., Lestari, O. A., Raharjo, D., Pertanian, F., Panelis, E., & Wallis, U. K. (2025). Karakteristik sensori minuman fungsional serbat pada berbagai jenis pemanis. *Jurnal Sains Pertanian Equator*, 864–871.
- Putri, R. D. A., Sulistyowati, D., & Ardhiani, T. (2019). Analisis Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap *Edible Film* Pati Umbi Garut sebagai Pengemas Buah Strawberry. *JRST (Jurnal Riset Sains Dan Teknologi)*, 3(2), 77–83. Doi (<https://doi.org/10.30595/jrst.v3i2.4911>).
- Putri, Z.W., Nurfauziyyah, H., Putri, H.K., Masto'ah, I., Azqia, F.A., & Triastuti, D. (2024). Aplikasi edible coating dengan ekstrak rambut jagung pada buah stroberi. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 15(2): 292-301. Doi (<https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5510>)
- Rahman, M.S., Hasan, M.S., Nitai, A.S., Nam, S., Karmakar, A.K, Ahsan, M.S., Shiddiky, M.J.A., & Ahmed, M.B. (2021). Recent Developments of Carboxymethyl Cellulose. *Polymers (Basel)* 13(8):1345. doi: (<https://doi.org/10.3390/polym13081345>)
- Refnizuida., Nizam, A.K., Friski, F.I., Salim, N. (2023). *Agribisnis tanaman anggur*. Medan (ID) : Tahta media group.
- Rohmah, A.A.Z., Fajrin, A.N.A., & Gunawan, S. (2022). Aplikasi Kitosan Berbasis Kulit Udang Sebagai Alternatif Substitusi Lilin Pelapis Dalam Rangka Peningkatan Umur Simpan Buah-buahan: A review. *Halal Research* 2(2): 120-136.
- Romero, I., Vazquez-hernandez, M., Maestro-gaitan, I., Escribano, M. I., Merodio, C., & Sanchez-ballesta, M. T. (2020). Table Grapes during Postharvest Storage : A Review of the Mechanisms Implicated in the Beneficial E ffects of Treatments Applied for Quality Retention. *International Journal of Molecular Sciences*, 21(9320).

- Safitri, D., Rahim, E.A., Prismawiyanti., & Sikanna, R. (2017). Sintesis karboksimetil selulosa (CMC) dari selulosa kulit. Durian (*Durio zibethinus*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia* 3(1): 58-68.
- Safitri, I., Suswidianoro, V., Pratiwi, M., Dwiningrum, R., Farmasi, P. S., & Pringsewu, U. A. (2025). Antioxidant Activity Test of Combination of Butterfly Pea Flower Extract (*Clitoria ternatea* L .) and Ashoka Leaves (*Ixora coccinea* L .) Using DPPH Method Program Studi Farmasi , Universitas Aisyah Pringsewu , Lampung , Indonesia. *Jurnal Kesehatan, Sains, Dan Teknologi*, 4(2), 321–332.
- Sanmartin, C.; Modesti, M.; Venturi, F.; Brizzolara, S.; Mencarelli,F.; Bellincontro, A. Postharvest Water Loss of Wine Grape: When, What and Why. *Metabolites* 2021, 11, 318.<https://doi.org/10.3390/metabo11050318>
- Sari, L.Y., Marpaung, D.S.S., Anika, N., Gumaran, S., Utari, N.W.A., & Tamrin. (2022). Perubahan karakteristik fisik anggur merah (*Vitis Vinivera*) dengan pelapisan kitosan selama penyimpanan. *JKPTB: Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem* 10(3): 252-259. Doi (<https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.03.09>).
- Sayuti, K., & Yenrina, R. (2015). *Antioksidan alami dan sintetik*. Andalas University Press.
- Setiawati, C., Kamisna, K., Anova, I.T., Firdausni, F., & Diza, Y.H. (2021). Pengaruh penambahan *Carboxyl Methyl Cellulose* (CMC) dan asam sitrat terhadap mutu dan ketahanan simpan susu jagung. *Jurnal Litbang Industri*, 131-137.
- Shahat, M., Mohamed, M. I., Osheba, A. S., & Taha, I. M. (2020). Improving the quality and shelf-life of strawberries coated with nano-edible films during storage. *Al-Azhar Journal of Agricultural Research*, 45(2) : 1–14.
- Singh, G.P., Bangar, S.P., Yang, T., Trif, M., Kumar, V., & Kumar, D. (2022). *Effect on the Properties of Edible Starch-Based Films by the Incorporation of Additives: A Review. Polymers*, 1-20. Doi (<https://doi.org/10.3390/polym14101987>)
- Singh, J., Rasane, P., Kaur, R., Kaur, H., Garg, H., Kaur, S., Ercisli, S., Choudhary, R., Skrovankova, S., & Mlcek, J. (2023). *Valorization of grape (Vitis vinifera) leaves for bioactive compounds: novel green extraction technologies and foodpharma applications. Front. Chem.* 11:1290619. Doi (<https://doi.org/10.3389/fchem.2023.1290619>).
- Sortino, S., Allegra, A., Passafiume, R., Gianguzzi, G., Gullo, G., & Gallotta, A. (2017). *Postharvest application of sulphur dioxide fumigation to improve quality and storage ability of “red globe” grape cultivar durin g long cold storage. Chemical Engineering Transactions* 58:403-408.

- Sukmawaty, S., Ahzani, M., & Putra, G. M. D. (2019). Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, dan Jambu Biji pada Penyimpanan Suhu Rendah. *Journal of Agricultural Engineering*, 8(4) :280-292.
- Syahputra, I., Amrul, H.M.Z.N., Syahputra, B.S.A. (2023). *Perbanyak tanaman anggur (Vitis venifera) dengan cara stek batang*. Medan (ID) : Tahta media group.
- Syamsul, E. S., Amanda, N. A., & Lestari, D. (2020). Perbandingan ekstrak lamur aquilaria malaccensis dengan metode maserasi dan refluks. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 2(2): 97-104.
- Tetelepta, G. (2024). Pengaruh Perbandingan Sari Buah dan Air Terhadap Mutu Sirup Buah Lemon Cina (*Citrus microcarpa B.*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* 3(2) : 324-329.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B.T., & Jonathan, J.G. (2016). Pengujian Aktivitas Antiksidan Menggunakan Metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi L.*). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*, 1-7.
- Triyani, E., & Qahar, C.N.A.E. (2023). *Sintesis Carboxymethyl Cellulose (CMC) dari sSelulosa Bakteri (Nata De Coco) Menggunakan Reaktor Microwave* [Skripsi]. Banten (ID): Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Cilegon.
- Triyanti, S. B., Lestari, F. P., Fitriana, P. A. N., Rostiana, H. R., Silalahi, D. D., Syalsabina, T. D., Putri, T. Y., & Saputra, I. S. (2025). Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 8(1) : 71-78.
- Tushar, M. A. (2022). *A Review on Pharmacological Properties of Vitis Vinifera* [Thesis]. Department of Pharmacy: Brac Univercity.
- Weni, F.R., Handayani, C.B., & Widyastuti, R. (2022). Pengukuran sifat kimia, fisika, dan organoleptik keripik kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) dengan perlakuan Variasi tepung tapioka dan tepung beras. *Journal of Food and Agricultural Product* 2(2): 77-83. Doi (<https://journal.univetbantara.ac.id/index.php/jfap/article/view/2782/pdf>).
- Wibowo, R.S., & Ali, M. (2019). Alat Pengukur Warna dari Tabel Indikator Universal pH yang Diperbesar Berbasis Mikrokontroler Arduino. *Jurnal Edukasi Elektro*, 3(2) : 99-109.
- Widowati, E., Parnanto, N. H. R., & Muthoharoh.2020. Pengaruh enzim poligalakturonase dan gelatin dalam klarifikasi sari buah naga super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(1): 56–69. (<https://doi.org/10.20961/jthp.v13i1.40950>)

- Wulansari, A.N. (2018). Alternatif Cantigi Ungu (*Vaccinium varingiaefolium*) sebagai Antioksidan Alami : Review. *Farmaka*, 16(2) : 419-429.
- Yasacaxena, L.N., Defi, M.N., Kandari V.P., Weru, P.T.R., Papilaya, F.E., Oktaferal, M., & Setyaningsih, D. 2023. *Jurnal Jamu Indonesia* 8(1): 10-17. Doi(<https://doi.org/10.29244/jji.v8i1.265>).
- Yunita, V.A. (2020). *Sintesis Karboksimetil Selulosa (CMC) Dari Selulosa Pelepah Nipah (Nypa fruticans) Sebagai Flokulan* [Skripsi]. Makassar (ID): Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Zhang, C., Wang, Q., He, H., Wu, Y., Shan, W., & Liu, H. (2025). Postharvest Preservation Strategies for Table Grapes : A Comprehensive Review from Practical Methods to Future Developments. *Plants*, 14(2462), 1–18.
- Zhang, L., Zhang, A., Xu, Y., Zhu, L., Ma, B., & Li, M. (2024). Accumulation and regulation of malate in fruit cells. *Fruit Research*, 2–10.