

DAFTAR PUSTAKA

- Adenugraha, S.P., Arinal, V. and Mulyana, D.I. (2022) 'Klasifikasi Kematangan Buah Pisang Ambon Menggunakan Metode KNN dan PCA Berdasarkan Citra RGB dan HSV', *Jurnal Media Informatika Budidarma*, 6(1), p. 9. Available at: <https://doi.org/10.30865/mib.v6i1.3287>.
- Agustin, S. and Cahyanto, M.N. (2024) 'Aplikasi Edible Coating Pati Sagu dengan Penguat Selulosa Bakterial Terhadap Karakteristik Buah Apel Potong', *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), pp. 166–173. Available at: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.166>.
- Anari, R. *et al.* (2024) 'An in-depth analysis of hospital food waste in terms of magnitude, nutritional value, and environmental and financial perspectives: A cross-sectional study', *Waste Management & Research: The Journal for a Sustainable Circular Economy*, 42(2), pp. 167–177. Available at: <https://doi.org/10.1177/0734242X231176733>.
- Ardianti, D.K., Legowo, A.M. and Al-Baarri, A.N. (2022) 'Uji Penghambatan Reaksi Pencokelatan pada Sari Buah Pisang Ambon (*Musa paradisiaca* var *sapientum*) oleh Asam Hipoiodous (HIO) Berdasarkan Analisis Spektral', *Jurnal Teknologi Pangan*, 6(2), pp. 1–4. Available at: <https://doi.org/10.14710/jtp.2022.19974>.
- Asiah, N., Cempaka, L. and David, W. (2018) *Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*.
- Bappenas (2021) 'Lampiran I RAN SDGs 2021-2024'.
- Bawekes, S.M., Yudistira, A. and Rumondor, E.M. (2023) 'Uji Kualitatif Kandungan Senyawa Kimia Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle)', *PHARMACON*, 12(3), pp. 373–377. Available at: <https://doi.org/10.35799/pha.12.2023.49269>.
- BPS (2022) *Buku Statistik Konsumsi 2022*.
- Dewhirst, R.A. and Fry, S.C. (2018) 'The oxidation of dehydroascorbic acid and 2,3-diketogulonate by distinct reactive oxygen species', *Biochemical Journal*, 475(21), pp. 3451–3470. Available at: <https://doi.org/10.1042/BCJ20180688>.
- Dwi Pramsiska, N.H.S.W., H.A.M. (2019) 'Kajian Edible Coating Berbasis Kolang-Kaling Dengan Penambahan Bahan Pengental Dari Sumber Alami (Pati dan Pektin) dan Sintetis (CMC) Yang Diaplikasikan Pada Dodol'. Available at: <https://doi.org/10.22219/fths.v3i1>.
- Dwi Rahayu, N.B.A.D.S. (2021) 'Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimakterik Selama Penyimpanan Pada Suhu Yang Bervariasi', 15(1), pp. 80–91.

Ernawati *Et Al.* (2023) *Budidaya Jeruk Nipis Citrus Aurantifolia*.

Garcés-Moncayo, M.F. *et al.* (2025) 'Modeling of the Physicochemical and Nutritional Composition of *Musa paradisiaca* (Williams Variety) at Different Ripening Stages in Ecuador', *Agriculture*, 15(10), p. 1025. Available at: <https://doi.org/10.3390/agriculture15101025>.

Giannakourou, M.C. and Taoukis, P.S. (2021) 'Effect of Alternative Preservation Steps and Storage on Vitamin C Stability in Fruit and Vegetable Products: Critical Review and Kinetic Modelling Approaches', *Foods*, 10(11), p. 2630. Available at: <https://doi.org/10.3390/foods10112630>.

Harris, H. and Fadli, D.M. (2014) *Penentuan Umur Simpan (Shelf Life) Pundang Seluang (Rasbora Sp) Yang Dikemas Menggunakan Kemasan Vakum Dan Tanpa Vakum Determination of Pundang Seluang (Rasbora sp) Shelf Life which Packed using Vacuum and Non Vacuum Packaging, Jurnal Saintek Perikanan*.

Hassan, B. *et al.* (2018) 'Recent advances on polysaccharides, lipids and protein based edible films and coatings: A review', *International Journal of Biological Macromolecules*, 109, pp. 1095–1107. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2017.11.097>.

Hastuti, D.& Y.N. (2020) 'Stabilitas Vitamin C dalam Berbagai Metode Pengolahan dan Penyimpanan.', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(2), pp. 105–112.

Iacovino, S. *et al.* (2024) 'Alginate-Based Emulsions and Hydrogels for Extending the Shelf Life of Banana Fruit', *Gels*, 10(4), p. 245. Available at: <https://doi.org/10.3390/gels10040245>.

Indri Ayuni Nur Fauziah, Z.H.S. (2021) 'Pengaruh Penggunaan 1-metilsiklopropena Terhadap Kualitas Buah Klimaterik Pasca Panen', *Chemica Isola*, 1(2), pp. 49–57. Available at: <https://ejournal.upi.edu/index.php/CI/index>.

Izah, S.C., Richard, G. and Odubo, T.C. (2024) 'Citrus aurantifolia: Phytochemical Constituents, Food Preservative Potentials, and Pharmacological Values', pp. 333–358. Available at: https://doi.org/10.1007/978-3-031-43199-9_76.

Kanani, N. *et al.* (2022) *Pengaruh Penambahan Lilin Lebah Dan Gliserol Pada Edible Coating Berbasis Pati Talas Beneng Terhadap Kualitas Buah Stroberi, Jurnal Integrasi Proses*. Available at: <http://jurnal.untirta.ac.id/index.php/jip>.

kartika, B., H.P., & S.W. (1998) *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. UGM.

Kohar, T.A., Y.& A.D.F. (2018) 'Aplikasi Edible Coating Lidah Buaya (*Alove vera* L.) Dengan Penambahan Karagenan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.)', *Sagu*, 17(1), pp. 29–39.

Kusumaningrum, A., S.S., & W.C.H. (2021) 'Pemanfaatan Edible Coating untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Klimaterik', *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), pp. 123–130.

Maringgal, B. *et al.* (2020) 'Recent advance in edible coating and its effect on fresh/fresh-cut fruits quality', *Trends in Food Science & Technology*, 96, pp. 253–267. Available at: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.024>.

Maulana, R., *et al.* (2021) 'Edible Coating Based on Citrus Extract to Maintain Fruit Quality', *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(3), pp. 27–34.

Mawardi, R.F. *et al.* (2023) *The Effectiveness of Edible Coating Aloe Vera (Aloe vera chinensis L.) in Inhibiting Enzymatic Browning on Sliced Apples Efektivitas Edible Coating Lidah Buaya (Aloe vera chinensis L.)*. Available at: <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>.

Moon, K.M. *et al.* (2020) 'Recent Trends in Controlling the Enzymatic Browning of Fruit and Vegetable Products', *Molecules*, 25(12), p. 2754. Available at: <https://doi.org/10.3390/molecules25122754>.

Mukminah, N. *et al.* (2023) *Karakteristik Fisiko Kimia Stroberi (Fragaria x annanassa) pada Aplikasi Edible Coating Pati Sukun dengan Konsentrasi Air Jeruk Nipis yang Berbeda Physical Chemical Characteristics of Strawberry (Fragaria x annanassa) in The Application of Edible Coating Sukun Starch with Different Lime Concentrations, Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia (JATI)*.

Muryeti, M. and Sadida, K. (2025) 'Pengaruh Edible Coating Berbasis Kitosan, Ekstrak Aloe Vera Dengan Penambahan Pektin Jeruk Terhadap Masa Simpan Buah Pir Potong', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(1), pp. 55–67. Available at: <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2025.013.01.6>.

Nazila, N.P. (2021) 'Teknik Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Jagung dengan Perbedaan Penambahan CMC Dan Karagenan pada Pisang Ambon Musa Paradisiacha S'.

Nugraheni, R.D., P.R.H., & L.D.A. (2021) 'Penambahan Vitamin C dalam Edible Coating untuk Menghambat Pencoklatan Buah Apel', *Jurnal Pangan*, 30(1), pp. 55–62.

Nurjanah, S., A.R., & M.S. (2021) 'Analisis Kandungan Gizi dan Keamanan Pangan Buah Klimaterik yang Diolah dengan Edible Coating', *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(3), pp. 234–240.

Patil, V. *et al.* (2022) 'Effect of hydroxypropyl methylcellulose and methylcellulose-based edible coatings on storage life and quality of horticultural crops: Review', ~ 2746 ~ *The Pharma Innovation Journal*, 11(7), pp. 2746–2752. Available at: www.thepharmajournal.com.

Pham, T.T. *et al.* (2023) ‘Application of Edible Coating in Extension of Fruit Shelf Life: Review’, *AgriEngineering*, 5(1), pp. 520–536. Available at: <https://doi.org/10.3390/agriengineering5010034>.

Pratama, D.R., & R.S.N. (2020) ‘Analisis Kandungan Vitamin C Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-Vis’, *Jurnal Sains dan Teknologi Laboratorium*, 9(1), pp. 45–51.

Purwanto, Y. and Effendi, R. (2016) ‘The Use of Ascorbic Acid and Aloe vera to Inhibit Browning in Fresh-Cut “Malang” Apple’, *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 04(2), pp. 1–8. Available at: <https://doi.org/10.19028/jtep.04.2.203-210>.

Putri, N. A., Handayani, S., & Mahmudiono, T. (2022) ‘The Effect of Vitamin C Addition in Edible Coating on the Shelf Life of Fresh-Cut Fruits.’, *Indonesian Journal of Nutrition and Food*, 17(3), pp. 185–192.

Putri, N. A., Handayani, S., & Mahmudiono, T. (2022) ‘The Effect of Vitamin C Addition in Edible Coating on the Shelf Life of Fresh-Cut Fruits’, *Indonesian Journal of Nutrition and Food*, 17(3), pp. 185–192.

Rohini, M.V. *et al.* (2024) ‘Enhancing the Shelf Life of Edible Musa Acuminata with Biopolymer Coating’, *Journal of Polymer Materials*, 0(0), pp. 1–10. Available at: <https://doi.org/10.32604/jpm.2024.054801>.

Safnowandi, S. (2022) ‘Pemanfaatan Vitamin C Alami sebagai Antioksidan pada Tubuh Manusia’, *Biocaster : Jurnal Kajian Biologi*, 2(1), pp. 6–13. Available at: <https://doi.org/10.36312/bjkb.v2i1.43>.

Sánchez Aldana, D. *et al.* (2021) ‘Use of a Mexican lime (*Citrus aurantifolia* Swingle) edible coating to preserve minimally processed mango (*Mangifera indica* L.)’, *Horticulture, Environment, and Biotechnology*, 62(5), pp. 765–775. Available at: <https://doi.org/10.1007/s13580-021-00347-w>.

Sandi, O.M., Muhandri, T. and Suyatma, N.E. (2024a) ‘Optimasi Pembuatan Heat Sealable Film dari Kolang-Kaling sebagai Bahan Kemasan’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), pp. 79–91. Available at: <https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.79>.

Sandi, O.M., Muhandri, T. and Suyatma, N.E. (2024b) ‘Optimasi Pembuatan Heat Sealable Film dari Kolang-Kaling sebagai Bahan Kemasan’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), pp. 79–91. Available at: <https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.79>.

Sandi, O.M., Muhandri, T. and Suyatma, N.E. (2024c) ‘Optimasi Pembuatan Heat Sealable Film dari Kolang-Kaling sebagai Bahan Kemasan’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 35(1), pp. 79–91. Available at: <https://doi.org/10.6066/jtip.2024.35.1.79>.

Santoso Budi (2006) *Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-Kaling (Areng Pinnata) Dan Lilin Lebah (Beeswax) [Characterization of Composite Edible Film Derived from Palm Fruit (Areng pinnata) and Beeswax]* Budi Santoso, Hasil Penelitian Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan.

Sarah Salsabila Permana (2021) *Aplikasi Edible Coating Dari Kolang-Kaling Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Mentimun.*

Sari, P.M., N.S., & A.R. (2023) ‘Karakteristik Edible Coating ’, *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1), pp. 45–52.

Sari, W.Y., Yuliasuti, D. and Hidayati, I.G. (2021) ‘Uji Fitokimia dan Aktivitas Antioksidan Fraksi Etanolik serta Krim Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantiifolia (Christm.) Swingle) dengan Metode DPPH’, *PHARMACY: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*, 18(2), p. 351. Available at: <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v18i2.10311>.

Setyaningsih, D., & A.A. (2010) *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro.* IPB Press.

Soekarno, S.T. (1990) *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian.* Bhratara Karya Aksara. .

Syafiruddin Harahap, M.N.H.N.D.P.Y.N. (2018) *Kandungan Nilai Gizi Kolang Kaling Dari Aren (Arenga Pinnata) Sebagai Sumber Pangan Baru Di Tapanuli Bagian Selatan.* Available at: <https://doi.org/https://jurnal.ugn.ac.id/index.php/jurnalLPPM/article/view/8/6>.

Syahrozy, E., Khamidah, N. and Untung, S. (2022) ‘Teknologi Edible Coating dari Lilin Lebah (Beeswax) dan Kolang Kaling (Arenga pinata Merr.) terhadap Mutu Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* L.)’, 5(2), pp. 96–107.

Ulya, P.R., Palupi, N.S. and Pramuhadi, G. (2025) ‘Application of Chitosan Edible Coating Using Dip and Spray Method on Postharvest Quality of Cavendish Banana’, *Jurnal Teknotan*, 19(2), pp. 153–162. Available at: <https://doi.org/10.24198/jt.vol19n2.11>.

Violin Leonard (2023) ‘Karakteristik Dan Aplikasi Ediblecoating Pada Buah Dan Sayur’, *Zigma*, 38(2), pp. 120–132.

Wahyu, A.J., Sitompul, S. and Zubaidah, E. (2017) *Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling-Sitompul, dkk, Jurnal Pangan dan Agroindustri.*

Wahyuni, A.T., R.D., & S.E.Y. (2022) ‘Uji Vitamin C dalam Sampel Pangan Menggunakan Metode Titrimetri DCPIP’, *Jurnal Ilmu Kimia dan Pendidikan Kimia*, 6(2), pp. 78–84.

Wiratara, P.R.W. (2019) *Edible Coating Pati Jagung Dengan Penambahan Ekstrak Jeruk Nipis Untuk Anti Pencoklatan Pada Buah Potong Apel Malang Cherry*.

Yulianto, S. *et al.* (2022) ‘Analisis Kadar Vitamin C Wedang Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia*) Berdasarkan Variasi Suhu Menggunakan Metode Spektrofotometri UV-VIS’, 7(2), pp. 208–218. Available at: <http://formilkesmas.respati.ac.id>.