

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A. N., Mukminah, N., & Destiana, I. D. (2023). Karakteristik Fisiko Kimia Stroberi (*Fragaria x annanassa*) pada Aplikasi Edible Coating Pati Sukun dengan Konsentrasi Air Jeruk Nipis yang Berbeda. *Jurnal Agroindustri Terapan Indonesia*, 1(1), 38-47.
- Amaliya, R. R. (2013). *Karakteristik Edible film dari Pati Jagung (Zea mays) dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih (Curcuma mangga Val.) Sebagai Antibakteri*. Skripsi: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Amaliya, R. R., & Putri, W. D. (2014). Karakteristik Edible Film dari Pati Jagung Dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 43-53.
- Ansiska, P., Anggraini, S., Sari, I. M., Windari, E. H., & Oktoyoki, H. (2023). Isolasi dan Identifikasi Jamur Patogen Buah Stobery Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmu Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(1), 34-39.
- Bourtoom, T. (2008). Edible films and coatings: characteristics and properties. *International food research journal*, 15(3), 237-248.
- Bunga, S. M., Jacob, A. M., & Nurhayati, T. (2017). Karakteristik Pati dari Buah Lindur dan Aplikasinya Sebagai Edible film. *JPHPI*, 20(3), 446-455.
- Candra, A. (2022). *Film Pelapis Kitosan-Pati Biji Aren (Arenga pinnata) Sebagai Kemasan Fillet Ikan Salmon*. Pekalongan: NEM.
- Chaves-Lopez, C., Serio, A., & Gianotti, A. (2015). Control of postharvest fungal diseases in fruit: curcuminoid applications in coatings. *Journal of Food Microbiology*, 52(1), 10-20.
- Chen, T., Zhang, Z., Chen, Y., Li, B., & Tian, S. (2023). Botrytis cinerea. *Current Biology*, 33, 460-462.
- Dwimayasanti, R., & Kumayanjati, B. (2019). Karakteristik Edible Film Dari Karagenan dan Kitosan dengan Metode Layer by Layer. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 14(2), 141-150.
- Falah, M. A., Yuliasuti, P., Hanifah, R., Saroyo, P., & Jumeri. (2018). Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria sp* cv HOLIBERT) Segar dan Penyimpanannya dalam Lingkungan Tropis dari Kebun Ketep Magelang Jawa Tengah. *Jurnal Agroindustri*, 8(1), 1-10.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., & Suparthana, I. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1), 27-35.

- Ferdinand, F., & Ariebowo, M. (2010). *Praktis Belajar Biologi*. Bandung : PT Grafindo Media Pratama.
- Fillinger, S., & Elad, Y. (2016). *Botrytis the fungus, the pathogen and its management in agricultural systems*. Cham, Switzerland: Springer International Publishing.
- Ghasemlou, M., Khodaiyan, F., Oromiehie, A., & Hosseini, M. (2013). Edibel coatings based on curcuminoid and their antimicrobial activity in strawberries. *Journal of Postharvest Biology and Technology*, 12(3), 15-22.
- Gherardi, G. (2023). Staphylococcus aureus Infection: Pathogenesis and Antimicrobial Resistance. *International journal of Molecular Sciences*, 24(8182), 1-3.
- Handayani, R., & Nurzanah, H. (2018). Karakteristik Edible Film Pati Talas dengan Penambahan Antimikroba Dari Minyak Atsiri Lengkuas. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 1-11.
- Harini, N., Wachid, M., & Hirgawati, T. A. (2020). Kajian Penambahan Filtrat Kunyit dan Tartrazin Pada Edible Film Berbasis Pati Talas Serta Aplikasinya Untuk Mempertahankan Mutu Dodol Substitusi Rumput Laut (*Eucheuma cottoni*). *Food Technology and Halal Science*, 3(1), 34-36.
- Hasbi, Saputra, D., & Juniar. (2005). Masa Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) pada Berbagai Tingkat Kematangan, Suhu, dan Jenis Kemasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(3), 199-205.
- Hendera, Yaksa, M. A., hamid, A., Anita, D., Rahmah, E. M., Maulana, F., . . . Prilliana, K. (2021). *Pemberdayaan Masyarakat Untuk Meningkatkan Kualitas Hidup Sehat dan Pengetahuan Masyarakat Dalam Menghadapi Pandemi Covid-19 Berbasis Digital*. Banjarmasin: Muhammadiyah Banjarmasin University Press.
- Hijrayanti, S., Bulan, D. E., & Nurfadilah. (2022). Analisis Bakteri *Escherichia coli* Di Perairan dan Sediment Laut Di Pulau Miang Kecamatan Sangkulirang Kabupaten Kutai Timur. *Jurnal Aquarine*, 9(1), 38-43.
- HS, S., & Purwanti, T. (2012). Karakteristik Kandungan dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma zedora* (Berg.) Roscoe). *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 80-87.
- Hutajulu, E. D., Mahendra, M. S., & Astawa, I. N. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Kemasan Terhadap Umur Simpan dan Perubahan Fisiko-Kimia pada Buah Stroberi (*Fragaria* sp.). *Jurnal Agroteknologi Tropika*, 7(2), 211-219.
- Idhan, S. A. (2019). *Produksi Benih Jagung Hibrid*. Makassar: CV. Nas Media Pustaka.
- Ismiati, D. N. (2022). *Kajian Analisis Dormansi Pada Tumbuhan*. (Skripsi: Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung).

- Jjemba, P. K. (2004). *Environmental Microbiology; Principles and Applications*. United States of America: Humana Press Inc.
- Kasmawati. (2018). *Karakteristik Edibel Film Pati Jagung (Zea Mays L.) dengan Penambahan Gliserok dan Ekstrak Temu Putih (Curcuma zedoaria)*. (Skripsi: Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Kaunang, W. P., & Sihombing, M. (2022). *Staphylococcus Aureus*. Manado: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sam Ratulangi.
- Khan, I., Tango, C. N., Chelliah, R., & Oh, D.-H. (2019). Development of Antimicrobial Edible Coating Based on Modified Chitosan for the Improvement of Strawberries Shelf Life. *Food Science and Biotechnology*, 28(4), 1257-1264.
- Kusumawati, M., Sedyadi, E., Nugraha, I., & Karmanto. (2018). Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit Putih Pada Edible Film Umbi Ganyong dan Lidah Buaya (Aloe vera L.) Terhadap Kualitas Buah Tomat. *Integrated Lab Journal*, 6(1), 13-20.
- Larekeng, S. H. (2021). *Tumbuhan Obat dan Pangan Lokal Masyarakat Desa Kambuno-Bulukumba*. Makasar: Fakultas Kehutanan Univeritas Hasanuddin.
- Lazuardi, G. P., & Edi, C. (2013). Pembuatan dan Karakteristik Bioplastik Berbahan Dasar Kitosan dan Pati Singkong dengan Plasticizer Gliserol. *UNESCA Journal of Chemistry*, 2(3), 161-166.
- Li, T., Zhang, J., & Sun, D. (2019). The effect of curcuminoid-containing films on the prevention of Botrytis cinerea growth in strawberris. *Postharvest Biology and Technology*, 164, 112-121.
- Li, T., Zhang, J., & Sun, D. (2020). The effect of cols storage and modified atmosphere packaging on Bortytis cinerea growth in strawberries. *Postharvest Biology and Technology*, 164, 112-121.
- Lubis, E. R. (2021). *Budi Daya Stroberi*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Ma, Y., Luo, H., & Wang, Q. (2020). Effect of curcuminoid edible coating on postharvest quality and sheif life of starwberris. *Journal od Agricultural and Food Chemistry*, 68(12), 3512-3521.
- Malahayati, N., Wardani, T., & Febrianti, A. (2021). Karakteristik Ekstrak Kunyit Putih (Kaemferia rotunda L.) dan Kunyit Putih (Curcuma domestica Val.). *agriTECH*, 41(2), 134-144.
- Manab, A., Sawitri, M. E., & Awwaly, K. U. (2017). *Edibel Film Protein Whey (Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju)*. Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Pess).
- Mangan, Y. (2009). *Solusi Sehat Mencegah dan Mengatasi Kanker*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.

- Ma'rifah, U. (2022). *Edible Film Beras Patah (Oryza sativa) dan Ekstrak Kunyit Putih (Curcuma Longa Linn) Pada Cabai Merah Besar (Capsicum annum L. var. taro)*. Skripsi: Jurusan Kumia, Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Meng, X., Zhang, Y., & Xu, J. (2018). Control of postharvest gray mold of strawberis by ozone treatment and its effects on the fruit quality. *Food Control*, 92, 172-180.
- Morales, H., Elliott, M., & Solis, J. (2019). Botrytis cinerea in strawberis: Postharvest control strategies. *Journal of Horticultural Science*, 15(3), 209-217.
- Muin, R., Anggraini, D., & Malau, F. (2017). Karakteristik Fisik dan Antimikroba Edible Film dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 3(23), 191-198.
- Nairfana, I., & Ramdhani, M. (2021). Karakteristik Fisil Edible Film Pati Jagung (Zea mayz L) Termodifikasi Kitosan dan Gliserol. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 92-102.
- Natalia, M., & Ristianingsih, Y. (2019). Pembuatan Edible film Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan Sisik Ikan Papuya (Anabas testudienus). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 72-80.
- Novita, A. T., Widyasanti, A., & Rosalinda, S. (2023). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Pati Jagung Dalam Pembuatan Edible Film dengan Penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh. *Jurnal Pangan Agroindustri*, 11(3), 117-124.
- Pandey, A., Singh, M., & Gupta, R. (2017). Mechanisms of fungal inhibition by curcuminoid from curcuma zedoaria. *Journal pf Phytopathology*, 165(4), 334-343.
- Perdani, A. W. (2021). Active Edible film dari Bahan Gelatin Untuk Pengemas Makanan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1-4.
- Petrasch, S., Knapp, S. J., Kan, J. A., & Blanco-Ulate, B. (2019). Grey mould of strawberry, a devastating disease caused by the ubiquitous necrotrophic fungal pathogen Botrytis cinerea. *Molecular Plant Pathology*, 4(20), 877-892.
- Priyadarsini, K. I., Maity, D. K., & Naik, G. H. (2014). Antioxidant and antimicrobial properties of curcuminoid extracts. *Phytomedicine*, 21(5), 123-132.
- Purnomo, D., Setiawan, A., & Yusmaniar. (2023). Pengaruh Faktir Suhu dan Kelembapan pada Lingkungan Kerja terhadap Pertumbuhan dan Perkembangan Mikroba. *Jurnal Riset dan Kimia Terapan*, 9(2), 45-55.
- Putra, A. D., Pradani, Y. F., & Tjiptady, B. C. (2022). Analisis Fisika dan Kimia Material Polimer Ramah Lingkungan Edible film Berbahan Rumput Laut E-Cottonii Sebagai Pengganti Kemasan Plastik. *ROTASI*, 24(3), 22-28.

- Putri, N. N., Annazhifah, N., Nafisah, A., & Roidelindho, K. (2023). Potensi Senyawa Aktif Tanaman Rempah Terhadap Kemasan Edible Antimikroba. *Jurnal Teknologi Pangan Kesehatan*, 5(1), 1-8.
- Qoeroti, B., Pangastuti, A., & Susilowati, A. (2021). Application of edible film incorporated with *Portulaca oleracea* extract to inhibit microbiological and oxidative damage in sausages. *Biodeversitas*, 22(8), 3556-3561.
- Rangkuti, M. F., Hafiz, M., Munthe, I. J., & Fuadi, M. (2019). Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Parvea americana*. Mill) Sebagai Edible Coating Buah Strawberry (*Fragaria* sp.) Dengan Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale*, Rosc). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 3(1), 1-10.
- Riskyati, M. D., & Winarti, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pati Garut dan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antimikroba Terhadap Karakteristik dan Organoleptik Edible Film. *Teknologi Pangan*, 13(2), 208-220.
- Robles-Flores, G. d., Abud-Archila, M., Ventura-Canseco, L. M., Gordillo, R. M., Grajales-Lagunes, A., Ruiz-Cabrera, M. A., & Gutierrez-Miceli, F. A. (2018). Development and Evaluation of a Film and Edible Coating Obtained from the *Cajanus cajan* Seed Applied to Fresh Strawberry Fruit. *Food and Bioprocess Technology*, 11, 2172-2181.
- Rosida, D. F., Hapsari, N., & Dewati, R. (2018). *Edibel Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan*. Porogo: Uwais Insiprasi Indonesia.
- Saleh, F. H., Nugroho, A. Y., & Juliantama, M. R. (2017). Pembuatan Edible Film Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin*, 23(1), 43-48.
- Saras, T. (2023). *Mengenai Kunyit Putih: Manfaat, Khasiat dan Penggunaanya*. Semarang: Tiram Media.
- Septiati, Y. A., & Karmini, M. (2023). *Bioplastik Berbasis Pati Kulit Singkong: Karakteristik dan Kemampuan Melindungi Makanan*. Pekalongan: PT Nasya Expanding Management.
- Sharma, M., Pant, S., & Misra, S. (2016). Role of curcuminoid in inhibiting fungal growth: A comprehensive study. *Journal of Microbial Research*, 24(2), 121-128.
- Sukasih, E., & Setyadjit. (2016). Formulasi Antifungal Kombinasi Dari Ekstrak Limbah Mangga Dengan Pengawet Makanan Komersial Untuk Preservasi Buah Mangga. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(1), 22-34.
- Sulistiyarti, H. (2017). *Kimia Analisa Dasar untuk Analisis Kualitatif*. Malang: UB Press.
- Sumiasih, I. H., Octaviani, L., Lestari, D. I., & Yunita, E. R. (2016). Studi Perubahan Kualitas Pascapanen Buah Belimbing Dengan Beberapa Pengemasan dan Suhu Simpan. *Agrin*, 20(2), 115-125.

- Suriati, L. (2024). *Edibele Coating dan Edible Film: Aplikasi Edible Packaging Pada Produk Pangan*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.
- Susanto, Y., Solehah, F. A., Fadya, A., & Khaerati, K. (2023). Potensi Kombinasi Anti Inflamasi dan Penyembuh Luka Sayat. *Journal of Pharmaceutical Sciene and Clinical Research*, 1, 32-45.
- Syaputra, M. D., Sedyadi, E., Fajriati, I., & Sudarlin. (2020). Aplikasi Edible Film Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Pada Cabai Rawit (*Capisum Frutascens L.*). *Integrated Lab Journal*, 1(1), 1-16.
- Tarihoran, A. S., Adriadi, A., Aggraini, J. H., & Purba, C. A. (2023). Efektivitas Edible Coating dari Pati Singkong Terhadap Susut Bobot dan Daya Simpan Buah Duku (*Lansium domesticum*). *Jurnal Pendidikan Biologi*, 10(1), 74-81.
- Tian, J., Zhang, F., & Chen, H. (2016). Controlling Botrytis cinerea in postharvest strawberri: Impact on fruit quality. *Journal od Agricultural and Food Chemistry*, 64(10), 2142-2149.
- Togas, C., Berhimpon, S., Montolalu, R. I., Dien, H. A., & Mentang, F. (2017). Karakteristik Fisik Edible film Komposit Karaginan dan Lilin Lebah Menggunakan Proses Nanoemulsi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 468-477.
- Utami, R., Sari, A. M., Nursiwi, A., & Ashari, D. A. (2019). Efek Antimikroba Kombina Nisin dengan Minyak Atsiri Curcuma pada Mikroorganisme Patogen dan Pembusuk Pangan. *AgriTECH*, 39(1), 78-86.
- Waluyo, E., & Kusuma, B. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D. W., & Karyadi, J. N. (2014). Sifat Fisik, Mekanik, dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *AGRITECH*, 34(1), 72-81.
- Warndani, N. R., & Putra, D. F. (2017). *Teknik Budidaya Stroberi Pada Greenhouse Dengan Rak Berundak*. Malang: Media Nusa Creative.
- Winarno, F., & Octaria, A. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami: Pengembangan Kemasan Edible*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2020). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang*, 31(3), 85-93.
- Zamriyeti, Refnizuida, Siregar, M., & Lubis, A. R. (2021). Pemanfaatan Kunyit Putih (*Curcuma alba*) Sebagai Tanaman Obat Keluarga Di Desa Kelambir V Kebun. *Jurnal Pemberdayaan Sosial dan Teknologi Masyarakat*, 1(1), 89-94.



Zhang, X., Li, T., & Sun, M. (2018). Economic losses from postharvest spoilage of strawberries caused by *Botrytis cinerea* and control methods. *Postharvest Management and Research*, 75(1), 1-8.