

DAFTAR PUSTAKA

- Akilie, M. S. (2020). Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya L.*). *Jurnal Agritechnology*, 3(1), 35-41.
- Akilie, M. S. (2024). Tren Kemasan Edible Sebagai Kemasan Pangan Terkini dan Masa Depan. *Agricultural Review*, 3(1), 49-60.
- Ali, H., Baehaki, A., & Lestari, S. D. (2017). Karakteristik Edible Film Gelatin-Kitosan dengan Tambahan Ekstrak Genjer (*Limnocharis flava*) dan Aplikasi pada Pempek. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1), 26-38.
- Ali, M., Ali, A., Ali, S., Chen, H., Wu, W., Liu, R., . . . Gao, H. (2024). Global Insights and Advances in Edible *Coatings* or Filmstoward Quality Maintenance and Reduced Postharvest Losses of Fruit and Vegetables. *Wiley*, 1-32.
- Anggraini, R., & Sugiarti, T. (2022). Desain Kemasan Aktif Untuk Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Terolah Minimal. *AGROFOOD*, 4(1), 30-37.
- Asmudrono, S. W., Sompie, M., Siswosubroto, S. E., & Kalele, J. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gelatin Ceker Ayam Kampung Terhadap Karakteristik Fisik Edible Film. *Jurnal Zootec*, 39(1), 64 - 70.
- Ayun, Q. (2021). Optimasi Pembuatan Edible *Coating* Dari Whey Protein Dan Kitosan. *Jurnal Crystal*, 3(2), 1 – 32.
- Azizati, Z. (2019). Pembuatan dan Karakterisasi Kitosan Kulit Udang Galah. *Walisono Journal of Chemistry*, 2(1), 10-16.
- Bonilla, J., & Sobral, P. J. (2016). Investigation Of The Physicochemical, Antimicrobial And Antioxidant Properties Of Gelatin-Chitosan Edible Film Mixed With Plant Ethanolic Extracts. *Food Bioscience*, 16(1), 17-25. doi:<http://dx.doi.org/10.1016/j.fbio.2016.07.003>
- Boshra, & Tajul. (2013). Papaya - An Innovative Raw Material for Food and Pharmaceutical Processing Industry. *Health and the Environment Journal*, 4(1), 68-75.
- Budiarti, A. A., & Puspitasari, C. (2022). Penerapan Olahan Material Cling Wrap Menggunakan Teknik Hot Press Pada Produk Aksesoris Fashion. *Jurnal MODA*, 4(2), 52-60.
- Cahyaningrum, R., Safira, K. K., Lutfiyah, G. N., Zahra, S. I., Rahasticha, A. A., & Aini, N. (2021). Potensi Gelatin Dari Berbagai Sumber Dalam Memperbaiki Karakteristik Marshmallow: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2), 38-44.
- Che, G., & Zhang, X. (2019). Molecular basis of cucumber fruit domestication. *Current Opinion in Plant Biology*, 47, 38–46.

- Dahlan, S. A., Saman, W. R., Limonu, M., Panggi, H., & Amelia, D. C. (2024). Pengaruh Penyimpanan pada Suhu Ruang dan Suhu rendah terhadap Karakter Fisik Pisang. *Jurnal Teknologi Pertanian Gorontalo (JTPG)*, 9(1), 15-23.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2017). Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *AGRITECH*, 37(3), 280-287.
- David, J. (2018). PENGARUH SUHU DAN LAMA SIMPAN PADA BUAH PEPAYA MADU Pengaruh SUHU dan Lama Simpan pada Buah Pepaya Madu. *Jurnal Pertanian Agros*, 20(2), 114-122.
- Destiana, I. D., Sobar, E., & Pusvitasari, W. (2023). Aplikasi Edible *Coating* Dengan Penambahan Ekstrak Kulit Kopi Arabika Terhadap Kualitas Buah Semangka Potong. In I. D. Destiana (Ed.), *Gunung Djati Conference Series*. 33, pp. 65-76. Bandung: Prosiding Seminar Nasional Pertanian 2023.
- Diana, R., Tajidan, & Ayu, C. (2023). Analisis Trend Volume Penjualan Buah Secara E-Commerce Di Kota Mataram (Studi Kasus Toko Pasar Mandalika). *Repository UNRAM*, 1(1), 1-14.
- Dompeipen, E. J., Kaimudin, M., & Dewa, R. P. (2016). Isolasi Kitin Dan Kitosan Dari Limbah Kulit Udang. *Majalah BIAM*, 12(1), 32-38.
- Dou, J.-F., Kou, X.-H., a, C.-E. W., Fan, G.-J., Li, T.-T., Li, X.-J., . . . Zhu, J.-P. (2023). Recent Advances And Development Of Postharvest Management Research For Fresh Jujube Fruit: A Review. *Scientia Horticulturae*, 310, 1-16.
- Elsabee, M. Z., & Abdou, E. S. (2013). Chitosan based edible films and *coatings*. *Materials Science and Engineering C*, 1819–1841.
- Fasya, A., Amalia, S., Imamudin, M., Nugraha, R. P., Nikmah, N., & Yuliani, D. (2018). Optimasi Produksi Gelatin Halal Dari Tulang Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*) Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Konsentrasi Asam Klorida (HCl). *Indonesian Journal of Halal*, 102-108.
- Febryanto, I. D., Berlianto, R., & Prihono. (2022). Application of the Analytical Hierarchy Process (AHP) Method in Selecting Warehouse Locations for Onlineshop Goods Storage (Case Study: Expedited Shipment of Finished Goods). *Prozima*, 6(2), 120-129.
- Fera, M., & Nurkholik. (2018). Kualitas Fisik Edible Film Yang Diproduksi Dari Kombinasi Gelatin Kulit Domba Dan Agar (*Gracilaria sp.*). *JFLS*, 2(1), 45 – 56.
- Gunawan, B. (2018). PKM Produksi Dan Pemasaran Hasil Olahan Pepaya Di Babadan Polengan Srumbung Magelang. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 2(2), 119-128.

- Hakim, M. R., Jumar, & Santoso, U. (2022). Pengaruh Pemberian Berbagai Konsentrasi Poc-Plus Terhadap Serangan Hama Kedelai Edamame. *Jurnal HPT*, 10(4), 187-193.
- Hendrawan, Y., Sumarlan, S. H., & Ilham, N. A.-Z. (2017). Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* L.) Sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria* Sp.). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 5(1), 35-48.
- Irawati, N., & Hanurawaty, N. Y. (2014). Penggunaan Kemasan Plastik Jenis PE (Polythylen), Pp (Polypropylen) Dan Plastik Wrap Terhadap Angka Kuman Pada Daging Ayam. *Jurnal Visikes*, 13(1), 21-28.
- Johansyah, A., Prihastanti, E., & Kusdiyantini, E. (2014). Pengaruh Plastik Pengemas Low Density Polyethylene (Ldpe), High Density Polyethylene (Hdpe) Dan Polipropilen (Pp) Terhadap Penundaan Kematangan Buah Tomat (*Lycopersicon Esculentum*.Mill). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 22(1), 46 - 57.
- Junaedi, F. B., Yusuf, M. N., & Kurnia, R. (2024). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pepaya Di Kecamatan Wanareja Kabupaten Cilacap. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 11(2), 597- 604.
- Kalaka, S. R., Naiu, A. S., & Husain, R. (2022). Karakteristik Organoleptik, Fisik Dan Kimia Edible Film Gelatin-Kitosan-Jahe. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 64-71.
- Kapoor, L., Simkin, A. J., Doss, C. G., & Siva, R. (2022). Fruit Ripening: Dynamics and Integrated. *BMC Plant Biology*, 22(27), 1-22.
- Khairiyakh, R. (2014). Analisis Usahatani Pepaya Di Kabupaten Muaro Jambi. *MEDIAGRO*, 10(1), 14-22.
- Khatodiya, N., & Malik, M. (2022). Effects of *Edible Coating* on Fresh-Cut Fruits. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 11(1), 684–689.
- Kinasih, T. H., Sumarni, W., & Susatyo, E. B. (2019). Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau Dan Plasticizer Gliserol Sebagai *Edible Coating* Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal MIPA*, 42(1), 7-15.
- Kusumiyati, Putri, I. E., Hadiwijaya, Y., & Mubarok, S. (2019). Response Hardness Values, Water Content and Total Soluble Solids of Crystal Guava Fruit in Different Types of Packaging and Storage Period. *Jurnal Agro*, 6(1), 49-56.
- Leonard, V. (2023). Karakteristik Dan Aplikasi *Edible Coating* Pada Buah Dan Sayur. *Zigma*, 38(2), 120-132.
- Linh, C. T., Ngoc, V. D., Phat, D. T., Phong, H. X., Quy, Ngoc, N., . . . Yen, T. T. (2024). Effectiveness Of Sodium Alginate-Based *Coating* On The Preservation Of Daxanh Pomelo Fresh-Cut. *Applied Food Research*, 4, 1-6.

- Ma, M., Liu, Y., Zhang, S., & Yuan, Y. (2024). Edible *Coating* for Fresh-Cut Fruit and Vegetable Preservation: Biomaterials, Functional Ingredients, and Joint Non-Thermal Technology. *Foods*, 13(3937), 1-15.
- Maringgal, B., Hashim, N., Tawakkall, I. S., & Mohamed, M. T. (2020). Recent Advance in Edible *Coating* and Its Effect on Fresh/Fresh-Cut Fruits. *Trends in Food Science & Technology*, 96, 253–267.
- Maryam, Effendi, N., & Kasmah. (2019). Produksi dan Karakterisasi Gelatin dari Limbah Tulang Ayam dengan Menggunakan Spektrofotometer Ftir (Fourier Transform Infra Red). *Majalah Farmaseutik*, 15(2), 96-104.
- Merino, D., Gutiérrez, T. J., & Alvarez, V. A. (2019). Potential Agricultural Mulch Films Based on Native and Phosphorylated Corn Starch With and Without Surface Functionalization with Chitosan. *Journal of Polymers and the*
- Moradinezhad, F., Adiba, A., Ranjbar, A., & Dorostkar, M. (2025). Edible *Coatings* to Prolong the Shelf Life and Improve the Quality of Subtropical Fresh/Fresh-Cut Fruits: A Review. *Horticulturae*, 11, 1-24.
- Muryeti, & Sadida, K. (2025). The Effect of Chitosan-Based Edible *Coating*, Aloe Vera Extract with the Addition of Orange Pectin on the Shelf Life of Cut Pears. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(1), 55–67.
- Musleh, & Rahman, A. (2024). Dampak Penggunaan Plastik Sekali Pakai Terhadap Lingkungan Bisnis. *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 2(6), 1-17.
- Nurita, I., Kartika, I., Dhea, G. N., & Lukita, C. (2023). Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Buah Potong Di Indomaret Leuwimunding. *Jurnal Witana*, 1(1), 61-69.
- Poverenov, E., Rutenberg, R., Danino, S., Horev, B., & Rodov, V. (2014). Gelatin-Chitosan Composite Films and Edible *Coatings* to Enhance the Quality of Food Products: Layer-by-Layer vs. Blended Formulations. *Food Bioprocess Technol*, 1, 1-10. doi:10.1007/s11947-014-1333-7
- Prasetyo, A., Prasta, D. M., Arum, A. D., Islami, B. Y., Lee, A., & Winarti, S. (2018). Characteristics of Edible *Coating* from Air Potato with The Addition of Various Types of Plasticizer. *Reka Pangan*, 12(1), 18-26.
- Pudja, R. E., & Madrini, I. A. (2023). Pengaruh Pelapisan Gel Aloe Vera (Aloe barbadensis Miller) dengan Campuran Karagenan terhadap Karakteristik Buah Pepaya (Carica papaya L) Potong Segar selama Penyimpanan. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 13(1), 1-12.
- Putra, M. N., Zahrani, N. A., Zahra, T. A., Bella, B. C., Hariyadi, A. G., Fadhila, D. S., . . . Pandu. (2025). Sampah Plastik sebagai Ancaman terhadap Lingkungan. *Aktivisme : Jurnal Ilmu Pendidikan, Politik dan Sosial Indonesia*, 2(1), 154-165. doi:<https://doi.org/10.62383/aktivisme.v2i1.725>

- Rahayu, D., Bintoro, A. D., & Saputro, A. D. (2021). Pemodelan Laju Respirasi Buah Klimakterik Selama Penyimpanan Pada Suhu Yang Bervariasi. *Jurnal Agrotek*, 15(1), 80-91.
- Reddy, K. S., & Singh, J. (2020). Edible Coatings in Fruits. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci*, 9(11), 2953-2969.
- Sharma, S., Nakano, K., Kumar, S., & Katiyar, V. (2024). Edible Packaging to Prolong Postharvest Shelf-life of Fruits and Vegetables. *Food Chemistry Advances*, 4, 1-14.
- Sidik, G., Marsigi, W., & Syafnil. (2022). The Effect Of Chitosan As Edible Coating On The Physical And Chemical Quality Of Orange Rimau Gerga Lebong During Storage. *Jurnal Agroindustri*, 12(2), 72-85.
- Statistik, B. P. (2020). *Konsumsi Buah-buahan Nasional Tahun 2018-2019*. Jakarta: BPS.
- Subagyo, N. M., Handoko, Y. A., & Yulianingsih, W. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Masa Simpan Bawang Daun (*Allium fistulosum* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(3), 4001-4010.
- Sunarti. (2017). Efek Kitosan Dan Plastic Wrapping Terhadap Mutu Dan Masa Simpan Buah Pepaya 'California'. *Repository Universitas Lampung*, 1-38.
- Suryati, Nasrul, Meritana, & Suryani. (2015). Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin dari Ceker Ayam dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 66-79.
- Sutanto, C. A., Frisdayanti, T., Rosiana, Putra, A. J., Krisna, F. N., & Eka, N. S. (2023). Pemanfaatan Limbah Biji Pepaya menjadi Olahan Kopi di Desa Donomulyo, Kulon Progo. *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, 3(2), 166-201.
- Wahyuningsih, E. S., Karmila, D., Safitri, D. A., & Fitriani, N. (2022). PEMANFAATAN LIMBAH TULANG AYAM SEBAGAI SUMBER KOLAGEN UNTUK ANTI AGING PADA KULIT. *Jurnal Buana Farma*, 2(1), 38-42.
- Widodo, S. E., Hidayat, K. F., Zulferiyenni, & I. Annisa, S. (2016). Pengaruh Aminoethoxyvinylglycine (Avg), Plastic Wrapping Dan Suhu Simpan Terhadap Masa Simpan Dan Mutu Buah Jambu Biji (*Psidium Guajava* L.) 'Mutiarra'. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 16(2), 114 - 122.
- Xing, Y., Li, X., Xu, Q., Jiang, Y., Yun, J., & Li, W. (2010). Effects of chitosan-based coating and modified atmosphere packaging (MAP) on browning and shelf life of fresh-cut lotus root (*Nelumbo nucifera* Gaerth). *Innovative Food Science and Emerging Technologies*, 11, 684–689.
- Zhang, Y.-L., Cui, Q.-L., Wang, Y., Liu, J.-L., & Zhang, Y.-Q. (2023). Mechanical and Barrier Properties Optimization of Carboxymethyl Chitosan-Gelatin-Based Edible Film Using Response Surface Methodology. *Coatings*, 13(1), 1-14.