

DAFTAR PUSTAKA

- Afriadi, Ernoviya, & Hesti Nadila Silfania. (2023). Analisis Senyawa Kafein pada Bubuk Kopi Jenis Arabika di Kota Takengon menggunakan Analisis Kualitatif dan Kuantitatif. *Journal of Pharmacy and Science*. 6(2). 176-183.
- Aini, S. N., Kusmiadi, R., & Mey, N. (2019). Penggunaan jenis dan konsentrasi pati sebagai bahan dasar *edible coating* untuk mempertahankan kesegaran buah jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. & LM Perry) selama penyimpanan. *Jurnal Bioindustri (Journal Of Bioindustry)*, 1(2), 186-202.
- Aisyah, Y., Murlida, E., & Maulizar, T. A. (2022). Effect of the *edible coating* containing cinnamon oil nanoemulsion on storage life and quality of tomato (*Lycopersicum esculentum* Mill) fruits. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 951, No. 1, p. 012048). IOP Publishing.
- Andiati, Hana Aulia, Jajang Gumilar, & Eka Wulandari. (2022). Pemanfaatan Gelatin Ceker Itik dengan Penambahan Gliserol sebagai Plasticizer terhadap Sifat Fisik Edible Film. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*. 10(3). 289-299.
- Andriani, E. S., Nurwantoro, N., & Hintono, A. (2018). Perubahan fisik tomat selama penyimpanan pada suhu ruang akibat pelapisan dengan agar-agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176-183.
- Anubha, A., Ete, L., & Jayarajan, S. (2024). Advances in Postharvest Management of Cherry Tomato. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 110, p. 02012). EDP Sciences.
- Anwar, K., Mardiyono, M., & Harmastuti, N. (2022). Karakteristik pektin kulit buah sukun (*Artocarpus altilis* (Park.) Fosberg) dan uji kemampuan adsorpsi logam berat pada limbah laboratorium stifea semarang. *Jurnal Ilmiah Sains*, 8-16.
- Anwar, C., Irmayanti, I., & Ambartiasari, G. (2021). Pengaruh lama pengeringan terhadap rendemen, kadar air, dan organoleptik dendeng sayat daging ayam the effect of length of drying towards yields, water content, and organoleptic chicken jerky. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*, 10(2), 29-38.
- Arimpi, A., & Pandia, S. (2019). Pembuatan Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus Sinensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Sulfat (H₂SO₄). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(1), 18-24.
- Arti, I. M., & Manurung, A. N. H. (2018). Pengaruh etilen apel dan daun mangga pada pematangan buah pisang kepok (*Musa paradisiaca* formatypica). *Jurnal Pertanian Presisi (Journal of Precision Agriculture)*, 2(2), 77-88.
- Aryanti, N., Nafiunisa, A., & Willis, F. M. (2016). Ekstraksi dan karakterisasi klorofil dari daun suji (*Pleomele angustifolia*) sebagai pewarna pangan alami. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(4).
- Asfaw, Worku Abera, Kenenisa D. T., & Satheesh, N. (2023). Optimization of citron peel pectin and glycerol concentration in the production of edible film using response surface methodology. *Heliyon Journal*, (9)2, e13160.
- Asfaw, W. A., Tafa, K. D., & Satheesh, N. (2023). Optimization of citron peel pectin and glycerol concentration in the production of edible film using response surface methodology. *Heliyon*, 9(3).

- Aswanto, A. A., Muhtarudin, M., Farda, F. T., Liman, L., & Tantalo, S. (2023). Potensi nutrisi limbah kulit kopi untuk pakan ternak ruminansia di Kecamatan Kebun Tebu Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Riset Dan Inovasi Peternakan (Journal of Research and Innovation of Animals)*, 7(3), 306-311.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Kopi Indonesia 2022 (Nomor Katalog:5504006). Badan Pusat Statistik. Diakses pada 3 Maret 2025 di https://www.bps.go.id/id/publication/2023/11/30/abde293e6c0fc5d45aaa9fe8/statistik-kopi-indonesia-2022.html?utm_source=chatgpt.com
- Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2024 (Nomor Katalog:11020001.34). Badan Pusat Statistik. Diakses pada 3 Maret 2025 di <https://yogyakarta.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/8bf08007fc346b9f836ca663/provinsi-daerah-istimewa-yogyakarta-dalam-angka-2024.html>
- Badan Standar Nasional. (1991). SNI 01-3162-1991 : Standar Mutu Tomat Segar. Jakarta : Badan Standar Nasional.
- Biratu, G., Gonfa, G., Bekele, M., & Woldemariam, H. W. (2024). Extraction and characterization of pectin from coffee (*Coffea arabica* L.) pulp obtained from four different coffee producing regions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 274, 133321.
- Biratu, G., Woldemariam, H. W., & Gonfa, G. (2024). Optimization of pectin yield extracted from coffee Arabica pulp using response surface methodology. *Heliyon*. 10(8).
- Breemer, R., Picauly, P., & Hasan, N. 2017. Pengaruh *Edible coating* Berbahan Dasar Pati Sagu Tuni (*Metroxylon rumphii*) Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*. 6 (1): 14-20.
- Brilliantina, A., Kusumasari, F. C., Fadhila, P. T., & Sasmita, I. R. A. (2023). Pengaruh Waktu Ekstraksi terhadap Karakteristik Pektin Limbah Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*). *RADIKULA: Jurnal Ilmu Pertanian*, 2(2), 76-86.
- Chakravartula, Swathi Sirisha Nallan, Michela Soccio, Nadia Lotti, Federica Balestra, Marco Dalla Rosa, dan Valentina Siracusa. 2019. "Characterization of Composite Edible Films Based on Pectin/Alginate/Whey Protein Concentrate." *Materials* 12, no. 15: 2454.
- Chamyuang, S., Owatworakit, A., Intatha, U., & Duangphet, S. (2021). Coffee pectin production: An alternative way for agricultural waste management in coffee farms. *Sci. Asia*, 47, 90-95.
- Chandel, V., Biswas, D., Roy, S., Vaidya, D., Verma, A., & Gupta, A. (2022). Current advancements in pectin: extraction, properties and multifunctional applications. *Foods*, 11(17), 2683.
- Carmen, M. T., Lorena, Z. C., Alexander, V. A., Amandio, V., & Raúl, S. (2020). Coffee pulp: An industrial by-product with uses in agriculture, nutrition and biotechnology. *Reviews in Agricultural Science*. 8, 323-342.

- Cestari, Alexandre. (2021). Development of A Fast and Simple Method to Identify Pure Arabica Coffee and Blended Coffee by Infrared Spectroscopy. *Journal Food Science Technology*. 58(9). 3645-3654.
- Damanik, D. A., & Pandia, S. (2019). Ekstraksi Pektin dari Limbah Kulit Jeruk (*Citrus sinensis*) dengan Metode Ekstraksi Gelombang Ultrasonik Menggunakan Pelarut Asam Klorida (HCl). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 8(2), 85-89.
- 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.
- Disgupta, Sumita, & Aneri Shah. (2020). A Comparative Study of Functional Properties of Pectin Isolated from Different Fruit and Vegetable Sources. *European Journal of Pharmaceutical*. 64(2). 141-145.
- Dyka, T. M. P. (2018). *TA: Pengendalian pH dan EC pada Larutan Nutrisi Hidroponik Tomat Ceri* (Doctoral dissertation, Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya).
- Fathra, T. C. C., Ledyanna, A., Rici, Suraya, Cici, Miswandi, Olivia, Chandra, R., & Zulfa, D. (2024). Pengaruh Pelapis Emulsi Dan Penambahan Fungisida Terhadap Ketahanan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). *Journal of Applied Science and Technology of Agriculture*, 1(03), 96-100.
- Fauzan, A., Risnandar, T. D., Anisa, V. R., & Sihombing, R. P. (2022, July). Karakteristik Kadar Metoksil dan Kadar Asam Galakturonat pada Ekstrak Pektin dari Kulit Jeruk Manis Pacitan pada Suhu 90C. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 13, No. 01, pp. 825-829).
- Febriyanti, Y., Razak, A. R., & Sumarni, N. K. (2018). Ekstraksi dan karakterisasi pektin dari kulit buah kluwih (*Artocarpus camansi* Blanco). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 4(1), 60-73.
- Frasiska, N., Asni, A., Haq, A., Andrianti, V., Rukmelia, R., & Qisti, N. (2022). Pengaruh Kemasan Terhadap Buah dan Sayur. *JASATHP: Jurnal Sains dan Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 61-66.
- Fukano, Y., & Tachiki, Y. (2021). Evolutionary ecology of climacteric and non-climacteric fruits. *Biology letters*, 17(9), 20210352.
- Giannakourou, M. C., & Tsironi, T. N. (2021). Application of processing and packaging hurdles for fresh-cut fruits and vegetables preservation. *Foods*, 10(4), 830.
- Godwin, A. D. (2024). Plasticizers. In *Applied plastics engineering handbook* (pp. 595-618). William Andrew Publishing.
- Gumaran, S., & Hutabarat, F. T. (2023). Aplikasi Pelapisan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*) Berbasis Kitosan dengan Penambahan Nanopartikel ZnO. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 5(1), 20-26.
- Habibah, R., Atmaka, W., & Anam, C. (2015). Pengaruh penambahan tomat terhadap sifat fisikokimia dan sensoris selai semangka (*Citrullus vulgaris*, Schrad). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1).
- Halim, Y., & Katherina, L. (2019). Karakteristik Edible Film Dari Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*

- Blume). *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*. 3(1). 13-28.
- Han, J. H. (2005). *Innovations in Food Packaging*. UK : Elsevier Ltd.
- Hanum, F., Kaban, I. M. D., & Tarigan, M. A. (2012). Ekstraksi pektin dari kulit buah pisang raja (*Musa sapientum*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, 1(2), 21-26.
- Herawati, D., Nety Kurniat, Afnan Syihabuddin, & Salma Shofa. (2022). Perbandingan karakteristik pektin kulit buah kakao dan kulit buah kopi dalam sediaan cangkang kapsul. *Health Sciences and Pharmacy Journal*, 6(3), 80-86.
- Hutasoit, G. Y., Susanti, S., & DwiLoka, B. (2021). Pengaruh Lama Pengeringan terhadap karakteristik kimia dan Warna Minuman Fungsional Teh kulit kopi (Cascara) dalam kemasan kantong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 38-43.
- International Pectin Producers Association (IPPA). (2003). *Pectin Commercial Production and Pectin in Organic Food Products*. Diakses pada <https://ippa.info>.
- Khairi, A. N., Falah, A. F., & Pamungkas, A. P. (2017). Analisis Mutu Pasca Panen Melon (*Cucumis melo* L.) Kultivar Glamour Sakata Selama Penyimpanan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 4(2), 47.
- Khairiyah, J., Efendi, R., & Herawati, N. (2021). Penggunaan Pektin Kulit Jeruk Kuok Kampar sbagai *Edible coating* terhadap Kualitas Buah Belimbing Manis selama Masa Penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan industri Pertanian Indonesia*. 13(2). 65-72.
- Khairunnisa, Salma Shofa, Diar Herawati, & Amir Musadad Miftah. (2020). Karakterisasi Pektin dari Kulit Buah Kopi Robusta (*Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner) dalam Pembuatan Cangkang Kapsul Keras. *Prosiding Farmasi*. 5(2). 781-788.v
- Khuriyati, N., Nugroho, D. A., & Wicaksono, N. A. (2020). Quality assessment of chilies (*Capsicum annum* L.) by using a smartphone camera. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 425, No. 1, p. 012040). IOP Publishing.
- Laiya, Yolanda, Lasindrang, M., & Antuli, Z. (2021). Karakteristik Fisikokimia Pektin dari Limbah Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum* Linn). *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Latunra, A. I., Johannes, E., Mulihardianti, B., & Sumule, O. (2021). Analisis kandungan kafein kopi (*Coffea arabica*) pada tingkat kematangan berbeda menggunakan spektrofotometer UV-Vis. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*, 12(1).
- Latupeirissa, J., Fransina, E. G., & Tanasale, M. F. (2019). Ekstraksi dan karakterisasi pektin kulit jeruk manis kisar (*Citrus* sp.). *Indonesian Journal of Chemical Research*, 7(1), 61-68.
- Li, Z., Zhou, B., Zheng, T., Zhao, C., Gao, Y., Wu, W., ... & Fan, J. (2023). Structural characteristics, rheological properties, and antioxidant and anti-glycosylation activities of pectin polysaccharides from Arabica coffee husks. *Foods*. 12(2), 423.

- Lufu, R., Ambaw, A., & Opara, U. L. (2024). Mechanisms and modelling approaches to weight loss in fresh fruit: a review. *Technology in Horticulture*, 4(1).
- Machado, D. B., & Oliveira, R. A. D. (2023). Functional and technological properties of coffee mucilage (*Coffea arabica*) and its application in edible films. *Química Nova*, 46(8), 778-784.
- Mahardiani, L., Larasati, R., Susilowati, E., Hastuti, B., & Azizah, N. L. (2021, May). Potential *edible coating* of pectin obtained from banana peel for fruit preservation. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1912, No. 1, p. 012019). IOP Publishing.
- Manikharda, Takahashi, M., Arakaki, M., Yonamine, K., Hashimoto, F., Takara, K., & Wada, K. (2018). Influence of fruit ripening on color, organic acid contents, capsaicinoids, aroma compounds, and antioxidant capacity of shimatogarashi (*Capsicum frutescens*). *Journal of Oleo Science*, 67(1), 113-123.
- Maniglia, B. C., Tessaro, L., Ramos, A. P., & Tapia-Blácido, D. R. (2019). Which plasticizer is suitable for films based on babassu starch isolated by different methods?. *Food Hydrocolloids*, 89, 143-152.
- Marganingsih, A., & Putra, E. T. S. (2021). Pengaruh konsentrasi kitosan udang dan kepiting sebagai *edible coating* terhadap mutu dan daya simpan tomat ceri (*Solanum lycopersicum* var. *Cerasiforme*). *Vegetalika*, 10(1), 69-80.
- Marsigit, W., Purnama, S. W., & Silsia, D. (2022). Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis* Sp.) Melalui Pemanfaatan *Edible coating* Kitosan Untuk Memperpanjang Daya Simpan. In *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Pesisir*. 1(1). 1-15.
- Monica, M., & Luzar, L. C. (2011). Efek warna dalam dunia desain dan periklanan. *Humaniora*, 2(2), 1084-1096.
- Muharam, F. (2022). Potensi Kopi Arabika (*Coffea Arabica* L.) Dari Berbagai Aktivitas Farmakologi & Bentuk Sediaan Farmasi: Review: Potential Arabica Coffee (*Coffea Arabica* L.) From Various Pharmacological Activities & Pharmaceutical Preparation Forms. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), 395-406.
- Mutia, A. K. (2019). Pengaruh kadar air awal pada bawang merah (*Allium ascalonicum* L.) terhadap susut bobot dan tingkat kekerasan selama penyimpanan pada suhu rendah. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(1), 30-37.
- Nahor, E. M., Rumagit, B. I., & Tou, H. Y. (2020, December). Perbandingan rendemen ekstrak etanol daun andong (*Cordyline futicosa* L.) menggunakan metode ekstraksi maserasi dan sokhletasi. In *PROSIDING Seminar Nasional Tahun 2020 ISBN: 978-623-93457-1-6* (pp. 40-44).
- Narsaiah, K., Wilson, R. A., Gokul, K., Mandge, H. M., Jha, S. N., Bhadwal, S., ... & Vij, S. (2015). Effect of bacteriocin-incorporated alginate coating on shelf-life of minimally processed papaya (*Carica papaya* L.). *Postharvest Biology and Technology*, 100, 212-218.
- Natawijaya, Dedi, Undang, Suci A. P., & Isyfan Rizqi W. (2023). Aplikasi *Edible coating* Lidah Buaya Dikombinasikan dengan Gliserol dan Pektin terhadap

- Perubahan Mutu Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) selama Penyimpanan. *Journal of Agrotechnology and Crop Science*. 1(2). 1-9.
- Nawab, A., Alam, F., & Hasnain, A. (2017). Mango kernel starch as a novel *edible coating* for enhancing shelf-life of tomato (*Solanum lycopersicum*) fruit. *International Journal of Biological Macromolecules*, 103, 581-586.
- Ngginak, J., Rupidara, A., & Daud, Y. (2019). Analisis kandungan vitamin C dari ekstrak buah ara (*Ficus carica* L) dan markisa hutan (*Passiflora foetida* L). *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 2(2), 54-59.
- Nisa, F., Haji, A. T. S., Suharto, B., & Widyotomo, S. (2015). Pengukuran Tingkat Eko-efisiensi Proses Produksi Biji Kakao Menggunakan Life Cycle Assessment Pada Unit Produksi di Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. *Jurnal Sumberdaya Alam dan Lingkungan*, 2(2), 32-39.
- Nurlaila, Rizka, Agam Muarif, Wizna U. F., Nasrul, Nabila A., & Arinanda. (2024). Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Balbisiana*) : Studi Pengaruh Variabel Ekstraksi pada Hasil dan Karakterisasinya. *PRAXIS : Jurnal Sains, Teknologi, Masyarakat, dan Jejaring*. 7(1). 51-61.
- Nurpermatasari, A., Ernoviya, E., & Wulandari, M. (2024). Sosialisasi Dan Demonstrasi Pembuatan Pasta Buah Tomat Cherry (*Solanum Lycopersicum* Var. *Cerasiforme*) Sebagai Sumber Antioksidan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 5(3), 3716-3722.
- Painingsih, Nabila, I., Apriani, N., Trisni, D. N., & Setiawan, N. A., Miswandi. (2024). Uji Organoleptik Buah Pisang Dan Pepaya Pada Perlakuan Pemeraman Dengan Teknik Berbeda. *Journal of Applied Science and Technology of Agriculture*, 1(01), 1-11.
- Pasarini, Diana, Andra Lonela G., Florina T., Camelia R., & Alexandra, B. (2023). Characterization of pectin Oligosaccharides Obtained from Citrus Peel Pectin. *MDPI Journal*. 9(3).
- Popova, Milena, & Vassya Bankova. (2023). Contemporary Methods for the Extraction and Isolation of Natural Products. *BMC Chemistry*. 12(68). 1-2.
- Prasetyowati, P., Sari, K. P., & Pesantri, H. (2009). Ekstraksi pektin dari kulit mangga. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(4).
- Puteri, Febbyola, Jalaludin, Eddy Kurniawan, Muhammad, & Iqbal Kamar. (2024). Pengaruh Temperatur dan Waktu terhadap Karakteristik Pektin dari Campuran Kulit Pisang Kepok dan Kulit Rambutan menggunakan Pelarut Asam Asetat. *Chemical Engineering Journal Storage*. 4(3). 338-353.
- Putra, H. A. R., & Setiawan, A. W. (2021). Mempertahankan Kualitas Buah Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* Var. *Cerasiforme*) dengan Penggunaan Kitosan di Penyimpanan Suhu Ruang. *Agroland: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 28(1), 101-108.
- Quluby, Naura A., Revani T., Ayu Ratna P., Irwan H., & Fitria Y. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pemlastis pada Aplikasi *Edible coating* dari Tepung Pektin Apel pada Buah Tomat. *Jurnal Fluida*. 15(2). 83-88.
- Rahmi, S. C. A., & Satibi, L. (2014). Pengaruh Waktu Ekstraksi Kulit Buah Pisang Kepok dengan Pelarut HCl 0, 1 N pada Pembuatan Pektin. *Jurnal Konversi*, 3(2).

- Regassa, Meseret Defega. (2024). Over View of Coffee (Arabica Coffee) Breeding in Ethiopia. *International Journal of Genetics and Genomics*. 12(1). 8-12.
- Reichembach, L. H., & de Oliveira Petkowicz, C. L. (2020). Extraction and characterization of a pectin from coffee (*Coffea arabica* L.) pulp with gelling properties. *Carbohydrate polymers*, 245, 116473.
- Retnaningtyas, T. A., Padmaningrum, D., & Anantanyu, S. (2024, March). Implementation of Climate-Smart Agriculture (CSA) Practices for Sustainable Agriculture Development by Millennial Farmer in West Java Province (Case Study in Nudira Fresh, PT Nudira Sumber Daya Indonesia). In *Proceeding of The International Conference on Multidisciplinary Studies (ICOMSI)* (Vol. 1, No. 1, pp. 7-13).
- Rifqi, M. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.): Sebuah Ulasan. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(2), 45-50.
- Risnasari, I., Rahmi K., Fathurrahman, Ilfa H.P., & Oki H. (2022). Alat Universal Testing Machine (UTM) dan Pengoperasiannya. Banyumas : PT Pena Persada Kerta Utama.
- Sachdeva, A., Gupta, V., Rahi, R. K., Neelam, d., & Devki. (2021). Seaweed Polysaccharides Based *Edible coatings* and Film : an Alternative Approach. *International Journal of Recent Scientific Research*. 3(A). 41198-41206.
- Sembara, E. L., & Salihat, R. A. (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.
- Setha, Beni, Fitriani Rumata, & Bernita br. Silaban. (2019). Karakteristik Kitosan dari Kulit Udang Vaname dengan menggunakan Suhu dan Waktu yang Berbrda dalam Proses Deasetilasi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(3). 498-507.
- Shabrina, A. F., Syamsudin, A. B., Fitriyano, G., Purnawan, I., & Fithriyah, N. H. (2024). Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) Sebagai Bahan Pengental Saus Cabai. *Prosiding Semnastek*.
- Smith, Alwi, Sintje Liline, & Solagratia Sahetapy. (2023). Analisis Kadar Abu pada Salak Merah (*Salacca edulis*) di Desa Riring dan Desa Buria Kecamatan Taniwel Kabupaten Seram Bagian Barat Provinsi Maluku. *Jurnal Biologi, Pendidikan, dan Terapan*. 10(1). 51-57.
- Suhaimi, N. I. M., Ropi, A. A. M., & Shahrudin, S. (2021). Safety and quality preservation of starfruit (*Averrhoa carambola*) at ambient shelf life using synergistic pectin-maltodextrin-sodium chloride *edible coating*. *Heliyon*, 7(2).
- Sulaiman, Ismail, nsar Patria, Rini R. B., Dian Hasni, & Julius M. (2015). Ekstraksi Pektin dari Limbah Padat (pulp) Kopi Arabika (*Coffea Arabica*) melalui Optimasi Suhu Ekstraksi. *Seminar Nasional Baristand*. 1-7.
- Sulistiyana, E., & Handayani, M. N. (2021). Aplikasi *edible coating* pati buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada buah belimbing (*Averrhoa carambola* L.). *Edufortech*, 6(1), 58-69.

- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. (2017). Penggunaan pektin kulit buah kakao sebagai *edible coating* pada kualitas buah tomat dan masa simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Swasty, W., & Utama, J. (2017). Warna sebagai Identitas Merek pada Website. *ANDHARUPA: Jurnal Desain Komunikasi Visual & Multimedia*, 3(01), 1-16.
- Tetelepta, Gillian, Priscillia P., Febby J. P., Rachel B., & Gelora H. A. (2019). Pengaruh *Edible coating* Jenis Pati terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. *AGRITEKNO Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1). 29-33.
- Tügen, A., Ocak, B., & Özdestan-Ocak, Ö. (2020). Development of gelatin/chitosan film incorporated with lemon essential oil with antioxidant properties. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(6), 3010-3019.
- Tsouvaltzis, Pavlos, Stela Gkountina, & Anastasios S. Siomos. 2023. Quality Traits and Nutritional Components of Cherry Tomato in Relation to the Harvesting Period, Storage Duration and Fruit Position in the Truss. *Plants Journal*. 12(2). 315.
- Vazquez, Ana Perez, Barciela, P., Carpena, M., & Prieto, M. A. (2023). *Edible coatings* as a natural packaging system to improve fruit and vegetable shelf life and quality. *Foods*. 12(19), 3570.
- Wahyurindi, Marleni Limonu, & Rahmiyati Kasim. (2023). Analisis Pengaruh Konsentrasi Pektin Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai
- Wulandari, Dessy, & Erlina Ambarwati. (2022). Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycoepersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan. *Jurnal Vegetalika*. 11 (2). 135-150.
- Wulansari, N. K., Windriyati, R. D. H., & Kurniawati, A. (2021). Pengaruh formulasi nutrisi terhadap pertumbuhan dan hasil tomat ceri pada sistem hidroponik tetes. *J. Agrin*, 25(1), 36-47.
- Yadav, A. K., & Singh, S. V. (2014). Osmotic dehydration of fruits and vegetables: a review. *Journal of food science and technology*, 51(9), 1654-1673.
- Zhou, Y. H., Pei, Y. P., Sutar, P. P., Liu, D. H., Deng, L. Z., Duan, X., ... & Xiao, H. W. (2022). Pulsed vacuum drying of banana: Effects of ripeness on drying kinetics and physicochemical properties and related mechanism. *Lwt*, 161, 113362.