

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, S., Kusmiadi, dan Napsiah. 2019. Penggunaan Jenis Dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* Merr dan L.M. Perry) Selama Penyimpanan. Jurnal Bioindustri Vol. 01, No. 02, Bulan Mei 2019.
- Anggarini, D., Hidayat, N., dan Mulyadi, A. F. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku Edible Coating Dan Aplikasinya Pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong Dan Gliserol). Jurnal Industria Vol. 5, No. 1, Halaman: 1–8. Diakses pada <http://industria.ub.ac.id/index.php/industri/article/view/184>.
- Apriyani, S., Prasetya, A., dan Mujiharjo, S. 2020. Aplikasi Pati Kulit Ubi Kayu Sebagai Bahan Baku Edible Coating Dengan Penambahan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Jeruk Rimau Gerga Lebong ( Rgl ) Bengkulu. Jurnal Agro Industri. Diakses pada <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri>.
- Arini, R, L., dan Mukarlina. 2015. Penggunaan Kalium Permanganat untuk Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L. Var. Bangkok). Jurnal Protobiont Vol. 04, No.3, Halaman: 36-40.
- Arukwe, U., Amadi, D. S., Duru, M. K. C., Agomuo, F., Adindu, A., Odika, P. C., Lele, K. C., Egejuru, L., dan Anudike., J. 2012. Chemical Composition of *Persea americana* leaf, fruit dan seed. Jurnal IJRRAS Vol.11, Halaman: 346-3.
- Badan Pusat Statistik. 2022. Produksi Tanaman Buah - Buahan 2003 - 2022. Badan Pusat Statistik. Diakses pada <https://www.bps.go.id/indicator/55/62/3/produksi-tanaman-buah- buahan.html>.
- Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika, B. 2021. Cara Mudah Mengenali Jenis Jeruk. Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 034. Diakses pada <https://repository.pertanian.go.id/server/api/core/bitstreams/27f01e3a-b4804b16-b28e-faebb5bec6e0/content/>.
- Budijanto, S., dan Sutrisno. 2017. Metode Memperpanjang Umur Simpan Produk Hortikultura yang Diolah Minimal Dengan Gel Aloe Vera. Institut Pertanian Bogor.
- Dabas, D., Shegog, R., Ziegler, G., dan J. Lambert. 2013. Avocado (*Persea americana*) Seed as a Source of Bioactive Phytochemicals. Jurnal Current Pharmaceutical Design Vol. 19, no. 34, Halaman: 6133–6140. Diakses pada

<https://doi.org/10.2174/1381612811319340007>.

Dewi, K. N. K., Utama, I. M. S., dan Budisanjaya, I. P. G. 2019. Pengaruh Pemberian Uap Etanol dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour var *microcarpa*). Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian), Vol. 8, No. 1, Halaman 10. Diakses pada <https://doi.org/10.24843/jbeta.2020.v08.i01.p02>.

Dinas Tanaman Pangan dan Hortikultura. 2022. Produksi Jeruk Siam Berdasarkan Kabupaten/Kota di Jawa Barat. Open Data Jabar. diakses pada <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/produksi-jeruk-siam-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat>.

Dinata, K., dan Hidayat, T. 2019. Mutu Buah Jeruk Kalamansi Pada Berbagai Tingkat Serangan Penyakit Kudis. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia, Vol. 21, No. 1, Halaman: 9–14. Diakses pada <https://doi.org/10.31186/jipi.21.1.9-14>.

Endarto, O., dan Martini, E. 2016. Pedoman Budi Daya Jeruk Sehat. Budidaya Jeruk Sehat. World Agroforestry Centre (ICRAF) Southeast Asia Regional Program.

Fadli, R. 2021. 11 Manfaat Jeruk, Buah Kaya Vitamin C. Halodoc. Diakses pada <https://www.halodoc.com/artikel/11-manfaat-jeruk-buah-kaya-vitamin-c>.

Garnida, Y. 2020. Edible Coating dan Aplikasinya pada Produk Pangan. Manggu Makmur Tanjung Lestari.

Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV Armico.

Gurning, A. F. K., Utama, I. M. S., dan Yulianti, N. L. 2019. Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen dan Minyak Sereh terhadap Mutu dan Massa Simpan Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour). Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian), Vol. 7, No. 2, Halaman: 236. Diakses pada <https://doi.org/10.24843/jbeta.2019.v07.i02.p03>.

Gusmon, S., Marsigit, W., dan Syafnil. 2022. Pengaruh Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Jeruk Rimau Gerga Lebong Selama Penyimpanan. Jurnal Agroindustri, Vol. 12, No. 2, Halaman: 72–85. Diakses pada <https://doi.org/10.31186/jagroindustri.12.2.72-85>.

Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, K., dan Munawar, A. A. 2020. Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden (*Cucumis melo* L.) Menggunakan Vis-Swirs Dan Analisis Multivariay. Jurnal Penelitian Saintek Vol. 25, No. 2, Halaman: 103–114. Diakses pada <https://doi.org/10.21831/jps.v25i2.34487>.

- Handayani, W., dan Yunilawati, R. 2021. Karakterisasi Senyawa Volatil dan Uji Antibakteri dari *Citrus bergamia* dan *Citrus sinensis*. Jurnal Sainstech Farma Vol. 14, No. 2, Halaman: 91–96. Diakses pada <https://doi.org/10.37277/sfj.v14i2.964>.
- Hasanah, U. 2017. Mengenal Aspergillosis, Infeksi Jamur Genus Aspergillus. Jurnal Keluarga Sehat Sejahtera Vol. 15, No. 2, Halaman: 76–86. Diakses pada <https://doi.org/10.24114/jkss.v15i2.8777>.
- Idris, S., Ndukwe, G. I., dan C. E. Gimba. 2009. Preliminary Phytochemical Screening And Antimicrobial Activity Of Seed Extracts Of *Persea americana* ( Avocado Pear ). Jurnal Bajopas Vol. 2, No. 1, Halaman: 173–176.
- Iriani, F. 2020. Fisiologi Pascapanen Untuk Tanaman Hortikultura. Penerbit Deepublish.
- Ismail, E. 2021. Pendugaan Umur Simpan Lemon (*Citrus limon*) dengan Pendekatan Multivariate Accelerated Shelf Life Testing (MASLT). Institut Pertanian Bogor.
- Istiqomah. 2013. Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi Dan Sokletasi Terhadap Kadar Piperin Buah Cabe Jawa (*Piperis retrofracti Fructus*). UIN Jakarta.
- Julianti, E. 2011. Pengaruh Tingkat Kematangan dan Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Terong Belanda. Jurnal Horti No. 2, Vol. 1.
- Kaczmarek. 2020. Tannic acid with antiviral and antibacterial activity as a promising component of biomaterials-A minireview. Jurnal Materials. Vol. 13, No. 14, Halaman: 1– 13.
- Kertesz, J. J., dan Fennema, O. R. 1986. Edible film and coating : A review. Jurnal Food Tech Vol. 12, No. 47.
- Khodaei, D., Hamidi-Esfahani, Z., dan Rahmati, E. 2021. Effect of Edible Coatings on The Shelf-life Of Fresh Strawberries: A Comparative Study Using TOPSIS-Shannon Entropy Method. Jurnal NFS Vol. 17, No. 2. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.nfs.2021.02.003>.
- Khoirunisa, I. 2016. Cara Mudah Menanam Avokad di Pot. Rumah.Com. Diakses pada <https://www.rumah.com/berita-properti/2016/5/124037/cara-mudah-menanam-alpukat-di-pot>.
- Kinzel, B. 1992. Protein rich edible coating for foods. Foods Agriculture Research.

- Kopon, A. M., Baunsele, A. B., dan Boelan, E. G. 2020. Skrining Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Metanol Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) Asal Pulau Timor. Jurnal Akta Kimia Indonesia Vol. 5, No. 1, Halaman: 43. Diakses pada <https://doi.org/10.12962/j25493736.v5i1.6709>.
- Kurniawan, A., Kurniawan, C., Indraswati, N., dan Mudjijati. 2008. Adanya kandungan minyak atsiri dalam kulit jeruk memungkinkan untuk meningkatkan nilai ekonomis limbah kulit jeruk. Jurnal Widya Teknik Vol. 7, No.1, Halaman: 15–24.
- Kusniati, D. 2011. Perubahan Mutu Buah Alpukat ( *Persea americana Mill* ) Dan Sebaran Suhu Dalam Kemasan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Lathifah, N. D. 2008. Pengaruh Perlakuan Pre Cooling Metode Contact Icing dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Pasca Panen Buah Jeruk Keprok (*Citrus nobilis* L.). Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Malang.
- Leksikowati. 2013. Perlakuan Kitosan dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.) Untuk Meningkatkan Daya Simpan. Universitas Sebelas Maret.
- Lufu, R., Ambaw, A., dan Opara, U. L. 2020. Water loss of fresh fruit: Influencing pre-harvest, harvest and postharvest factors. Jurnal Scientia Horticulturae Vol. 272, No. 109519. Diakses pada <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304423820303472>.
- Mabesa, L. 1986. Sensory Evaluation of Foods: Principles and Methods. College of Agriculture.
- Malangngi, L., Sangi, M., dan Paendong, J. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). Jurnal MIPA Vol. 1, No. 1, Halaman: 5. Diakses pada <https://doi.org/10.35799/jm.1.1.2012.423>.
- Mandei, J. H. 2018. Penggunaan Pati Sagu Termodifikasi Dengan Heat Moisture Treatment Sebagai Bahan Substitusi Untuk Pembuatan Mi Kering. Jurnal Penelitian Teknologi Industri Vol. 8, No. 1, Halaman: 59. Diakses pada <https://doi.org/10.33749/jpti.v8i1.1321>.
- Marsigit, W., Septika, W. P., dan Silsia, D. 2022. Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* sp.) Melalui Pemanfaatan Edible Coating Kitosan untuk Memperpanjang Daya Simpan. Jurnal Seminar Nasional Pertanian Pesisir Vol. 1, No. 1, Halaman: 1–15.

- Menezes, J., dan Athmaselvi, K. A. 2016. Polysaccharide Based Edible Coating on Sapota Fruit. *Jurnal International Agrophysics* Vol. 30, No. 4, Halaman 551–557. Diakses pada <https://doi.org/10.1515/intag-2016-0019>.
- Mostafa, S., Wang, Y., Zeng, W., dan Jin, B. 2022. Floral Scents and Fruit Aromas: Functions, Compositions, Biosynthesis, and Regulation. *Frontiers in Plant Science*, 13(March), 1–23. Diakses pada <https://doi.org/10.3389/fpls.2022.860157>.
- Mudaffar, R. A. 2021. Karakteristik Edible Film Dari Limbah Kulit Singkong Dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer Serta Aplikasinya Pada Buah Nanas Terolah Minimal. *Jurnal TABARO Agriculture Science* Vol. 4, No. 2, Halaman: 473. Diakses pada <https://doi.org/10.35914/tabaro.v4i2.669>.
- Muharam, T., Fitriani, D., Fataya Miftahul Jannah, D., Zidan Al Ghifari, M., dan Pasonang Sihombing, R. 2022. Karakteristik Daya Serap Air Dan Biodegradabilitas Pada Bioplastik Berbasis Pati Singkong Dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol. *Prosiding Snast*, November, Diakses pada <https://doi.org/10.34151/prosidingsnast.v8i1.4152>.
- Nisah, K. 2017. Study Pengaruh Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable. *Jurnal Biotik* Vol. 5, No. 2, Halaman: 106–113. Diakses pada <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/biotik/article/view/3018/0>.
- Nofriati, D., dan Asni, N. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan Dan Tingkat Kematangan Terhadap Kualitas Buah Jeruk Selama Penyimpanan. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* Vol.12, No. 2.
- Novandinar, M. 2010. Uji aktivitas antioksidan sirup berbahan dasar Rosela. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Nurjanah, S. 2002. Study on Respiration Rate and Ethylene Production of Fruit and Vegetables To Predict Their Storage Time. *Jurnal Bionatura* Vol. 4, No. 3, Halaman: 148–156. Diakses pada <https://www.neliti.com/publications/218031/kajian-laju-respirasi-dan-produksi-etilen-sebagai-dasar-penentuan-waktu-simpan-s>.
- Oktarina, D. O., Armaini, dan Ardian. 2017. Pertumbuhan dan Produksi stroberi (*Fragaria* Sp) dengan Pemberian Berbagai Konsentrasi Pupuk Organik Cair (POC) Secara Hidroponik Substrat. *Jurnal Jom Faperta* Vol. 4, No.1, Halaman: 3.
- Orhevba, B. A., dan Jinadu, A. O. 2011. Determination of Physicochemical Properties and Nutritional of Avocado Pear (*Persea americana* Mill). *Jurnal Academic Research International* Vol. 1, No. 3, Halaman: 29-38.

- Prambandita, K. D. S., Suter, I. K., dan Gunadnya, I. B. P. 2022. Pengaruh Perbandingan Terigu dan Tepung Biji Alpukat (*Persea americana*) terhadap Karakteristik Biskuit. *Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)* Vol. 9, No. 1, Halaman: 15–29.
- Prasetyo, H. A., dan Laia, F. 2018. Pemanfaatan Gliserol dan Pati Sagu Sebagai Edible Coating Pada Penyimpanan Jeruk Siam Madu (*Citrus nobilis*). *Jurnal Agroteknosains* Vol. 2, No. 1, Halaman: 158–168. Diakses pada <https://doi.org/10.36764/ja.v2i1.140>.
- Prayoga, T. 2017. *Budidaya Jeruk*. CV Media Ilmu.
- Priya, K., Thirunavookarasu, N., dan Chidanand, D. V. (2023). Recent Advances in Edible Coating of Food Products and Its Legislations: A Review. *Journal of Agriculture and Food Research*, 12(December 2022), 100623. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100623>.
- Pujimulyani, D. 2012. *Teknologi Pengolahan Sayur dan Buah Dwiwati Pujimulyani*. Graha Ilmu.
- Putri, M. C., Erina, E., Abrar, M., dan AK, M. D. 2021. Isolasi dan Identifikasi *Aspergillus* sp pada Kantong Hawa Puyuh (*Cortunix japonica*). *Jurnal Acta Veterinaria Indonesiana* Vol. 9, No. 2, Halaman: 134–142. Diakses pada <https://doi.org/10.29244/avi.9.2.134-142>.
- Qomariah, R., Hasbianto, A., Lesmayati, S., dan Hasan, H. 2013. Kajian Pra Panen Jeruk Siam (*Citrus suhuiensis* Tan ) untuk Ekspor. Seminar Nasional Inovasi Teknologi Pertanian, Balittra 2006.
- Rahmiati, T. M., Sunartaty, R., dan Faisal, A. 2020. Pemanfaatan Pati Biji Alpukat (*Persea americana*) pada Pengolahan Makanan Tradisional. *Jurnal TEKSAGRO* Vol. 1, No. 1, Halaman: 38–45.
- Ramadani, M., Linda, dan Murkarlina. 2013. Penggunaan Larutan Kalsium Klorida dalam Menunda Pematangan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.). *Jurnal Protobiont* Vol. 2, Halaman: 161-166.
- Rangkuti, M. F., Muhammad Hafiz, Irma Julyanty Munthe, dan Misril Fuadi. (2019). Application of Alpukat Seeds (*Parcea americana* Mill) as Edible Coating Strawberry Fruit (*Fragaria* sp) with Addition of Zingiber Oil (*Zingiber officinale* Rosc). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* Vol. 2, No. 2, Halaman: 55–60.
- Ridjal, J. A. 2018. Analisis Faktor Determinan Keikutsertaan Petani Berkelompok, Pendapatan dan Pemasaran Jeruk Siam di Kabupaten Jember. *Journal of Social and Agricultural Economics* Vol. 2, No. 1, Halaman: 1–9.

- Salenussa, R., Augustyn, G. H., dan Sipahelut, S. G. 2022. Karakteristik Kimia dan Organoleptik Marmalade Kombinasi Sari Buah Jeruk Manis dan Sari Buah Pala. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* Vol. 7, No. 2, Halaman: 4900–4912.
- Sammi, S., dan Masud, T. 2009. Effect of different packaging systems on the quality of tomato (*Lycopersicon esculentum* var. Rio Grande) fruits during storage. *International Journal of Food Science and Technology*, Vol. 44, No. 5, Halaman: 918–926. Diakses pada <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2007.01649.x>.
- Santoso, B., Daniel, S., dan Rindit, P. 2004. Kajian teknologi edible coatings dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2004(XV).
- Setiana, R. 2018. Aplikasi Pati Biji Alpukat (*Persea americana* mill ) Ssebagai Edible Coating Buah Strawberry (*Fragaria ananassa*) dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih ( *Piper betle* L). Thesis. Universitas Muhamadiyah Sumatera Utara.
- Soedibyoy, M. 1991. Pengemasan dan pengangkutan jeruk keprok siem (*Citrus nobilis*) dengan mobil. *Jurnal Hoertikultura* Vol. 1, No. 1, Halaman: 6-9.
- Sudarwati, T. P. L., dan Fernanda, H. F. 2019. Aplikasi Pemanfaatan Daun Pepaya (*Carica papaya*) Sebagai Biolarvasida Terhadap Larva *Aedes aegypti*. Graniti.
- Sundari, R., Sumiasih, I. H. 2023. Upaya Mempertahankan Kualitas Dan Memperpanjang Umur Simpan Buah Jeruk Siam Dengan Pengemasan Dan Suhu Simpan. *Jurnal Bioindustri* Vol. 6, No. 1.
- Suhag, Kumar, R. N., Petkoska, A. T., dan Upadhyay, A. 2020. Film formation and deposition methods of edible coating on food products: a review. *Jurnal Food Research International* Vol. 136, No. 109582. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109582>.
- Sujitno, E., Fahmi, T., dan Ahmad, S. 2015. Pengelolaan Terpadu Kebun Jeruk Sehat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Barat. Diakses pada <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>.
- Talabi, J. ., Olukemi, Osukoya, A., O. Ajayi, O., dan Adegoke, G. O. 2016. Nutritional and antinutritional compositions of processed avocado (*Persea americana* Mill.) seeds. *Asian Jurnal of Plant Sciens and Research* Vol. 6, Halaman: 6-12.

- Tapalina, N., Tutik, T., dan Saputri, G. A. R. 2022. Pengaruh Metode Ekstraksi Panas Terhadap Aaktivitas ANntioksidan Ekstrak Kulit Bawang Merah (*Allium cepa* L.). Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Vol. 9, No. 1, Halaman: 492–500. Diakses pada <https://doi.org/10.33024/jikk.v9i1.5830>.
- Turang, D. A. ., dan Tuju, M. 2004. Postharvest Disease of Papaya Fruit Caused by Fungi During Storage and Marketing and its Control. Jurnal Eugenia Vol. 10, No. 2, Halaman: 1.
- USDA, U. S. D. of A. 2014. Plant Profile Citrus nobilis L. USDA. Diakses pada <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=CINO3>.
- Utama, I. M. S. 2008. Kemunduran Produk Hortikultura Segar. Bahan Ajar Fisiologi dan Teknik Pasca Panen Hortikultura Vol. 4, Halaman: 1–16). Universitas Udayana. Diakses pada [https://simdos.unud.ac.id/uploads/file\\_pendidikan\\_dir/32275e45c278eaef88f16154cae5d550.pdf](https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pendidikan_dir/32275e45c278eaef88f16154cae5d550.pdf).
- Utami, H. R. (2019). Analisis Mutu Kimia Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour.) Selama Penyimpanan pada Suhu Dingin. Thesis. Universitas Islam Negeri Sultan Kasim Syarif Riau. Pekanbaru
- Valle, V., P, H. munoz, A, G., dan Galotto, M. J. 2005. Development of a cactus-mucilage edible coating (*Opuntia ficus indica*) and its application to extend strawberry (*Fragaria ananassa*) shelf-life. Jurnal Food Chem Vol. 91, Halaman 751–756. Diakses pada <https://doi.org/10.1016/j.foodchem>.
- Wahyuningsih, N., Ratna, dan Zulfahrizal. 2016. Pendugaan Umur Simpan Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var microcarpa) Berdasarkan Kandungan Vitamin C Menggunakan Persamaan Arrhenius (The Presume of Siamese Orange (*Citrus nobilis* var microcarpa) Life Based on the essence of Vitamin C by Using Arrhen. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian Unsyiah Vol. 1, No.1, Halaman: 1077–1086.
- Wariyah, C. 2014. Vitamin C Retention and Acceptability of Orange (*Citrus nobilis* Var. Microcarpa) Juice During Storage in Refrigerator. Jurnal AgriSains Vol. 1, No. 1, Halaman, 50–55.
- Widiyani, T., Astirin, O. P., Herawati, E., Listyawati, S., dan Budiharjo, A. 2022. Peningkatan Kualitas Dan Kuantitas Produk Umkm Sari Buah Jeruk Sebagai Minuman Immunostimulan Alami Untuk Menarik Daya Beli Masyarakat di Masa Pandemi. JurnalSarwahita Vol. 19, No. 01, Halaman: 182–192. Diakses pada <https://doi.org/10.21009/sarwahita.191.16>.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. Jurnal Litbang Pertanian Vol.



31, No. 3.

Winarti, dan Purnomo. 2006. Olahan Biji Buah Alpukat. Trubus Agrisarana.

Yudiandani, A., Effendi, R., dan A, I. 2016. Pemanfaatan biji alpukat ( *Persea americana* Mill) untuk pembuatan edible film. Jurnal Jom Faperta Vol. 3, No. 2, Halaman: 33–37. Diakses pada <http://www.tjyybjb.ac.cn/CN/article/downloadArticleFile.do?attachType=PDFdanid=9987>.

Zahroh, S., Utami, R., dan GJ, M. 2016. Penggunaan Kertas Aktif Berbasis Oleoresin Ampas Jahe Empirit terhadap Kualitas Buah Stroberri (*Fragaria x amanassa*) selama Penyimpanan. Jurnal Sustainable Agriculture Vol. 31, No. 1, Halaman: 59-70.

Zufahmi, dan Nurlaila. 2018. Hubungan Kekerbatan Famili Rutaceae Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kecamatan Bandar Baru. Prosiding Seminar Nasional Biotik Vol 1, No. 1, Halaman: 90–96. Diakses pada <https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/article/viewFile/4227/2763>.