

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A.S., D.K. Suwardiah., A. Bahar dan A. Sutiadiningsih. 2021. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap daya simpan selai lembaran belimbing wuluh dan pepaya. *Jurnal Tata Boga*. 10: 185-193.
- Astiti, N.P.G. 2020. Respons berbagai bagian tandan buah pisang kepok (*Musa Paradisiaca* L.) terhadap Pemberian Berbagai Konsentrasi Ethepon. Skripsi. Fakultas Pertanian Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian Dharma Wacana Metro. Lampung.
- BPS. 2023. Produksi Pisang di Indonesia 2022-2023. Jakarta.
- Dahlan, J.M., Hamzah dan A. Kurnia. 2017. Pertumbuhan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) yang dikultur pada sistem bioflok dengan penambahan probiotik. *Jurnal Sains dan Inovasi Perikanan*. 2: 2-9.
- Danhowe F. 1994. Edible Film and Coating: Characteristics, Formation, Definition and Testing Methods. Technomic Publ., Inc, USA.
- Darmawan, E., S. Mulyaningsih dan F. Firdaus. 2007. Karakteristik kitosan yang dihasilkan dari limbah kulit udang dan daya hambatnya terhadap pertumbuhan *Candida Albicans*. *Logika*. 4: 28-40.
- Deni, A. 2014. Budidaya Udang Vaname. Amafrad Press, Jakarta.
- Dian A.W., Setyabudi, D. Hadinata, I.T. Amalia, R.A. Roi'fa dan D. E. Juniarti. 2022. Antibacterial Effectiveness of Chitosan Solution on *Streptococcus Mutans*. *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 18: 483-488.
- Dinitzen, B. Henriette dan Dorthie. 2020. Value-Added. Logistics in Supply Chain Management, 2st. Edition. Academica, Denmark.
- Djaenudin, D., E. Budianto., E. Saepudin dan M. Nasir. 2019. Ekstraksi kitosan dari cangkang rajungan pada lama dan pengulangan perendaman yang berbeda. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 10: 49-59.
- Fahrizal, F dan A. Patria. 2019. Pengaruh edible coating dari kitosan dengan konsentrasi berbeda terhadap keumamah selama masa penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4: 538-546.
- Faozan dan B. E. Sugiharto. 2018. Pengaruh konsentrasi kitosan terhadap mutu dan lama simpan pada dua tingkat kematangan pisang raja sereh (*Musa paradisiaca* L.). *Jurnal Agro Wiralodra*. 1: 21-28.
- Fegan, D.F. 2003. Budidaya Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*). Asia Gold

Coin Indonesia Specialities, Jakarta.

- Ferdiansyah, F., A. Nurya., E. Yolanda., F. Fajar., T. Shahira dan J. Junita. 2024. Pemeraman buah pisang dan pepaya dengan beberapa perlakuan khusus. *Journal of Applied Science and Technology of Agriculture*. 1: 12-18.
- Fernando, R., K. Terip dan L. Zulkifli. 2014. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coat-ing dan lama penyimpanan terhadap mutu buah jambu biji merah. *Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2: 37-46.
- Gordon dan Green. 2022. Crustacean: *Encyclopedia Britannica*. <https://www.britannica.com/animal/crustacean>. Diakses tanggal: 27 Februari 2023.
- Hafsah, S. 2023. Aplikasi active coating berbahan dasar kitosan dengan bahan aktif minyak atsiri kayu manis pada buah pisang cavendish. *Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian*. 5: 1260-1267.
- Haliman, R.W dan D, Adijaya. 2005. *Udang Vaname, Pembudidayaan dan Prospek Pasar Udang Putih yang Tahan Penyakit*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Handayani, A dan R. Rosidah. 2017. Analisis organoleptik pada pengembangan olahan pangan berbasis wortel di kelompok wanita tani di Desa Temanggung Kabupaten Magelang. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*. 15: 133-143.
- Hasri. (2010). Prospek kitosan dan kitosan termodifikasi sebagai biopolimer alami yang menjanjikan. *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia*. 11: 1-7.
- Hidayat, H. 2015. Estimasi kemasan buah pisang menggunakan sensor kapasitansi. Skripsi. Jurusan Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Jember, Jember.
- Hossain, M.S dan A. Iqbal. 2014. Production and characterization of chitosan from shrimp waste. *Journal Bangladesh Agril Univ*. 22: 253–260.
- Iswara, N.W., M.A. Niam., B.T.A. Pramana., A.N. Al Aflah., A.U. Dhani dan Y.A. Rachma. 2023. Pengaruh kondisi penyimpanan terhadap susut bobot, tekstur, dan warna pisang kepok kuning (*Musa acuminata balbisiana* Colla). *Jurnal Agrifoodtech*. 2: 1-6.
- Johannes, E dan M. Tuwo. 2022. Edible coating berbasis pati ubi kayu *Manihot esculenta* Crantz dan jahe merah *Zingiber officinale* var. rubrum memperpanjang umur simpan buah tomat *Solanum lycopersicum* L. *Journal on Agriculture Science*. 12: 204-218.

- Karuniasari, D dan D. Purbasari. 2022. Phisycal quality analysis of red guava (*Psidium guajava* L.) using edible coating of carrageenan and glycerol. *Protech Biosystems Journal*. 2: 14-27.
- Kementerian Pertanian. 2020. Buku Pedoman Budidaya Pisang Musa sp. <https://repository.pertanian.go.id>. Diakses tanggal: 1 Agustus 2024.
- Kusuma, D.H dan I. Prastowo. 2018. Pengaruh edible coating pati singkong untuk mempertahankan kualitas buah stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Dalam* A.M. Santoso (ed.). *Penguatan Mutu Pembelajaran melalui Peningkatan Riset dan Abdimas Berbasis Eksplorasi Biodiversitas*. Prosiding Seminar Nasional Hayati, Universitas Nusantara PGRI Kediri, Kediri. Hal: 326-331.
- Kusumiyati, F., W. Sutari., J.S. Hamdani dan S. Mubarak. 2018. Pengaruh waktu simpan terhadap nilai total padatan terlarut, kekerasan dan susut bobot buah mangga arumanis. *Jurnal kultivasi*. 17: 766-771.
- Lestari, T. N., M. Rahmawati dan R. Hayati. 2020. Uji organoleptik buah Tin pada perlakuan suhu rendah. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 5: 91-100.
- Luna, L. 2024. Rahasia Sukses Budidaya Pisang Untuk Pemula: Digitani IPB. <https://digitani.ipb.ac.id>. Diakses tanggal: 1 Agustus 2024.
- Mahfudza, E., Mukarlina dan R. Linda. 2018. perbanyak tunas pisang cavendish (*Musa acuminata* L.) secara in vitro dengan penambahan NAA dan air kelapa. *Jurnal Protobiont*. 7: 75-79.
- Malau, D.B.N., S. Made dan A. Ida. 2020. pengaruh konsentrasi uap etanol terhadap mutu dan masa simpan pisang barangan (*Musa sapientum* L.). *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*. 8: 231-239.
- Mirawatia dan Seveline. 2019. Preferensi beberapa jenis pati dalam penggunaannya sebagai edible coating. *Jurnal Bioindustri*. 2: 285-294.
- Miskiyah, Widaningrum dan C. Winarti. 2020. Edible coating berbasis pati sagu dan vitamin C untuk meningkatkan daya simpan paprika merah (*Capsicum Anum* var. *Athena*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 7: 9-26
- Mursida, Tasir dan Sahriawati. 2018. Efektifitas larutan alkali pada proses deasetilasi dari berbagai bahan baku chitosan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21: 356-366.
- Nenengsih, V., N. Aida dan M. Khairul. 2020. Pemanfaatan chitosan dari limbah udang galah sebagai edible coating buah tomat dengan variasi waktu penyimpanan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8: 234-244.

- Nudarajah K. 2005. Development and characterization of antimicrobial edible films from crawfish chitosan. Disertasi. Departement of Food Science, L Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College, Louisiana.
- Nugraha, S., N. Rostini., F. M. W. Kusumah dan A. Ismail. 2024. Keragaman jenis pisang sub-grup banana pada dataran rendah di Kabupaten Bandung Barat, Sukabumi, dan Sumedang. *Zuriat*. 35: 35-43.
- Nurani, D. 2019. Pemanfaatan limbah kulit singkong sebagai bahan edible coating buah tomat segar (*Lycopersicon Esculentum*, Mill). In technopex 2019.
- Pakpahan, S.B., G. Anjani dan A. Pramono. 2024. Peran kandungan zat gizi dan senyawa bioaktif pisang terhadap tingkat nafsu makan: A literature review. *Journal of Nutrition College*. 13: 382-394.
- Pascall, M dan S.J. Lin. 2013. The application of edible polymeric films and coatings in the food industry. *Journal of Food Processing and Technology*. 4: 1-2.
- Pramono, E.K. 2020. Pengukuran tingkat kematangan buah pisang cavendish berdasarkan reflektansi cahaya LED. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 17: 88-94.
- Prasad, N dan E. Batra. 2015. Asian journal of biochemical and pharmaceutical research edible coating (the future of packaging): Cheapest and alternative source to extend the post-harvest changes-a review. *Asian Journal of Biochemical and Pharmaceutical Research*. 5: 45-50.
- Puwoko, B. S dan D. Juniarti. 2018. Pengaruh beberapa perlakuan pascapanen dan suhu penyimpanan terhadap kualitas dan daya simpan buah pisang cavendish. *Bul. Agron*. 26: 29-28
- Rahmiati, R., T.S. Situmorang., H.A. Simanjuntak., S. Karnina dan Z. Fadilla. 2024. Karakterisasi kerusakan fisik, proses pembusukan dan jamur pembusuk pada buah dan sayur. *Journal of Natural Sciences*. 5: 123-132.
- Ridwanto., G. Indrayani dan A.S. Daulay. 2021. Isolasi dan penggunaan kitosan alami sebagai pengawet buah strawberry. *Membangun Kearifan Lokal Melalui Inovasi Menuju Masa Depan Kreatif. Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian*, Medan. Hal: 494-503.
- Rochima, E., E. Fiyanih., E. Afrianto., I.M. Joni., U. Subhan dan C. Panatarani. 2018. Efek penambahan suspensi nanokitosan pada edible coating terhadap aktivitas antibakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 21: 127-136.

- Santoso, B., S. Daniel dan P. Rindit. 2004. Kajian teknologi edible coating dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 2004 (XV). 15: 239-244.
- Santoso, F dan Hartati, E. (2022). Penggunaan algoritma random forest dalam klasifikasi buah segar dan busuk. *Jurnal Algoritme*. 3: 133-140.
- Saranggi, F. J dan M. Maria. 2018. Pengaruh pelilinan dengan lilin lebah terhadap karakteristik fisiologi buah pisang cavendish pada masa simpan. *Peluang dan Tantangan Pembangunan Pertanian Berkelanjutan di Era Global dan Digital. Prosiding Karya Ilmiah Tingkat Nasional, Salatiga*. Hal: 269-274.
- Satuhu, S dan A, Suryadi. 2004. *Budidaya Pengolahan dan Prospek Pasar Pisang*. Penebar Swadaya, Yogyakarta.
- Setiawan. 2022. Pemanfaatan kulit udang menjadi kitosan sebagai bahan antibakteri dan pengawet alami pada filet kakap merah. Skripsi. Jurusan Agroindustrial Technology Fakultas Agroindustrial Technology Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sidik, G., W. Marsigit dan Syafnil. 2022. Pengaruh kitosan sebagai edible coating terhadap mutu fisik dan kimia jeruk rimau gerga leborg selama penyimpanan. *Jurnal Agroindustri*. 12: 72-85.
- Siti, D. N., E. R. Sulistya dan M. Ulfah. 2019. pemanfaatan limbah cangkang kepiting sebagai edible coating pelapis buah tomat. *Dalam A. Nurwahyunani., A.G.C. Wicaksono., R. Rakhmawati dan F. Kaswinarni (eds.). Transformasi Sains dalam Pembelajaran untuk Menyiapkan SDM Pengelola Sumberdaya Hayati Berkelanjutan di Era Revolusi Industri 4.0 Bervisi Entrepreneurship. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Entrepreneurship VI, Universitas PGRI, Semarang*. Hal: 1-4.
- Sitorus, R., K. Terip dan Z. Lubis. 2013. Pengaruh konsentrasi kitosan sebagai edible coating dan lama penyimpanan terhadap n=mutu buah jambu merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2: 37-46.
- Smith, S dan H. Seftiono. 2022. Pengaruh coating kitosan dengan penambahan antioksidan alami terhadap kualitas fisik dan mikrobiologi fillet ikan: kajian pustaka. *Jurnal Teknologi*. 14: 183-196.
- Sugita, P., A. Sjahriza, T. Wukirsari dan D. Wahyono. 2009. *Kitosan sumber Biomaterial Masa Depan*. Institut Pertanian Bogor Press, Bogor.
- Sulistiyana, E dan M.N. Handayani. 2021. Aplikasi edible coating pati buah sukun (*Artocarpus altilis*) pada buah belimbing (*Averrhoa carambola* L). *Edufortech*. 6: 58-69.

- Sumarna, P., N.S.M. Mahpud., J. Juswadi dan F. Al Asad. 2022. Pengaruh pemberian kitosan terhadap umur simpan mangga (*Mangifera indica*. L.) varietas Gedong Gincu. Jurnal Agro Wiralodra. 5: 36-41.
- Suptijah, P., M.A. Jacob dan D. Rachmania. 2011. Karakterisasi nano kitosan cangkang udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan metode gelasi ionik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 14: 78-84.
- Susilowati, P.E., F. Aidillah dan M. Natsir. 2017. Penggunaan pektin kulit buah kakao sebagai edible coating pada kualitas buah tomat dan masa simpan. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 6(2): 1-4
- Suwito., Darsan dan M.Y. Dawud. 2024. Analisis bauran pemasaran pisang cavendish G9 terhadap kepuasan konsumen di UMKM Istana Banana (*Musa Acuminata Cavendish Subgroup*). Oryza: Jurnal Agribisnis dan Pertanian Berkelanjutan. 9: 45-53.
- Swastawati, F., I. Wijayanti dan E. Susanto. 2008. Pemanfaatan limbah kulit udang menjadi *edible coating* untuk mengurangi pencemaran lingkungan. 4: 101-106.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5: 66-73.
- Terbojevich, M., 2000. Solution studies of chitin-lithium chloride-N, N-dimethylacetanude system. Carbohydr, Res. 280: 73-86.
- Trisnawati, E., D. Andesti dan A. Saleh. 2013. Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan. Jurnal Teknik Kimia. 9: 27-26.
- Wati, G.A.S.W.T., L. Suriati dan A.A.M. Semariyani. 2023. Karakteristik fisiko kimia edible film pulp kopi dengan penambahan kitosan. Cannarium (Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian). 21: 63-73.
- Wiyarsi, A dan P. Erfan. 2008. Pengaruh konsentrasi kitosan dari cangkang udang terhadap efisiensi penyerapan logam berat. Jurnal UNY, 2-27.
- Younes, I dan M. Rinaudo. 2015. Chitin and chitosan preparation from marine sources, structure, properties and applications. Marine Drugs. 23: 2233-2274.
- Zafika, Y., Mukarlina dan R. Linda. 2015. Pemanfaatan gel lidah buaya (*Aloe chinensis* L.) yang diaplikasikan dengan gliserin sebagai bahan pelapis buah pisang barangan (*Musa acuminata* L.). Jurnal Protobiont. 4: 136- 142.

Zain, K. R dan I. Prastowo. 2018. Pengaruh edible coating dari cangkang udang vannamei untuk mempertahankan kualitas buah stroberi (*Fragaria vesca* L.). *Dalam* A.M. Santoso (ed.). Penguatan Mutu Pembelajaran melalui Peningkatan Riset dan Abdimas Berbasis Eksplorasi Biodiversitas. Prosiding Seminar Nasional Hayati, Universitas Nusantara PGRI Kediri, Kediri. Hal: 317-325.