

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Rahman, E.A., El-Fishawy, F.A., El-Geddawy, M.A., Kurz, T., dan El-Rify, M.N. 2008. Isolation and physico-chemical characterization of mung bean starches. *International Journal of Food Engineering*, 4(1): 1-15.
- Afifah, N., Sholichah, E., Indrianti, N., dan Darmajana, D.A. 2018. Pengaruh kombinasi *plasticizer* terhadap karakteristik *edible film* dari karagenan dan lilin lebah. *BIOPROPAL INDUSTRI*, 9(1): 49-60.
- Afifah, N., Ratnawati, L., dan Darmajana, D.A. 2018. Evaluation of plasticizer addition in composite edible coating on quality of fresh-cut mangoes during storage. *International Conference on Natural Products and Bioresource Sciences*. Subang, 2019.
- Aghazadeh, M., Karim, R., Sultan, M.T., Paykary M., Johnson, S.K., dan Shekarforoush, E. 2017. Comparison of starch films and effect of different rice starch-based coating formulations on physical properties of walnut during storage time at accelerated temperature. *Journal of Food Process Engineering*, 10(1): 1-11.
- Alcazar-Alay, S.C. dan Meireles, M.A.A. 2015. Physicochemical properties, modifications and applications of starches from different botanical sources." *Journal of Food Science and Technology*, 35(2):215-236.
- Aliawati, G. Teknik analisis kadar amilosa dalam beras. 2003. *Buletin Teknik Pertanian*, 8(2): 82-84.
- Anggraeni, Y., Sulistiawati F., dan Astria, D.N. Pengaruh *plasticizer* gliserol dan sorbitol terhadap karakteristik *film* penutup luka kitosan-tripolifosfat yang mengandung asiaticosida. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 14(2): 128-134.
- Antunes, M.D., Gago, C.M., Cavaco, A.M., dan Miguel, M.G. 2012. Edible coatings enriched with essential oils and their compounds for fresh and fresh-cut fruit. *Journal of Nutrition and Agriculture*, 4(2): 114-122.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. *Official method of analysis of the association at official analytical chemist*. Washington D.C.: Benyamin Franklin Station.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official method of analysis of the association at official analytical chemist*. Washington D.C.: Benyamin Franklin Station.

- [ASTM] American Society for Testing and Materials. 1995. *Standard test methods for water vapor transmission of materials*. West Conshohocken: United States of America.
- Astuti, D.P., Rahayu, A., dan Ramdani, H. 2015. Pertumbuhan dan produksi stroberi (*Fragaria vesca* L.) pada volume media tanam dan frekuensi pemberian pupuk NPK berbeda. *Jurnal Agronida*, 1(1): 46-56.
- Badawy, M.E.I., Rabea, E.I., El-Nouby, M.A.M., Ismail, R.I.A., dan Taktak, N.E.M. 2016. Strawberry shelf life, composition, and enzymes, activity in response to edible chitosan coatings. *International Journal of Fruit Science*: 1-20.
- Chauhan, Y.S. dan Williams, R. 2018. Physiological and agronomic strategies to increase mungbean yield in climatically variable environments of Northern Australia. *Journal of Agronomy*, 8(83): 1-20.
- Cornelia, M., Anugrahati, N.A., dan Christina. 2012. Pengaruh penambahan pati bengkoang terhadap karakteristik fisik dan mekanik *edible film*. *Jurnal Kimia Kemasan*, 34 (2): 262-270.
- Darmajana, D.A., Afifah, N., Solihah, E., dan Indriyanti, N. 2017. Pengaruh pelapis dapat dimakan dari karagenan terhadap mutu melon potong dalam penyimpanan dingin.” *Jurnal Agritek*, 37 (3):280-287.
- Debora, K., Rochima, E., dan Panatarani.2020. Effect of addition of oleic acid on water barrier properties of edible films. *Global Scientific Journal*, 8(2): 3822-3837.
- Degefa, I. 2016. General characteristics and genetic improvement: mung bean (*Vigna radiata* L.) in Ethiopia: review article. *International Journal of Agriculture Innovations and Research*, 5(2): 2319-1473.
- Elhalwagy, M., Dyck, N., dan Straatman, A.G. 2019. A multi-level approach for simulation of storage and respiration of produce.” *Journal of Applied Science*, 9(1): 1-20.
- Fadjria, N., Zulfisa, Arfiandi, dan Yolandari, I. 2019. Penentuan kadar karbohidrat pada biji cempedak hutan (*Artocarpus champeden* Lour.) dengan metoda tembaga-iodometri. *Jurnal Riset Kimia*, 10(2): 93-97.
- Fajar, R., Riyadi, P.H., dan Anggo, A.D. 2016. Pengaruh Kombinasi Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk.) dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Pasta Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp.). *Jurnal Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(4):59-67.

- Fathonah, S., Rosidah, dan Karsinah. 2018. Teknologi penepungan kacang hijau dan terapannya pada biskuit. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1): 12-21.
- Garcia, L. C., Rodrigues, L.M.P., Sarantopoulos, C.I.G.L., dan Hubinger, M. 2012. Effect of Antimicrobial Starch Edible Coating on Shelf-Life of Fresh Strawberries. *Journal Packaging Technology and Science*, 25(7): 413–425.
- Handayani, N. 2016. Pemanfaatan limbah nangka sebagai penganekaragaman makanan. *Jurnal Warta*, 47: 1-10.
- Hatmi, R.U., Apriyanti, E., dan Cahyaningrum, N. 2020. Edible coating quality with three types of starch and sorbitol plasticizer. *Prosiding ICALS*. Yogyakarta, 2020. Institut Pertanian Yogyakarta.
- Hegazy, A.E. 2017. The effect of edible coating on the quality attributes and shelf life of persimmon fruit. *Current Science International*, 6(4): 880-890.
- Ho, L.H. dan Wong, S.Y. 2019. *Resistant Starch from Exotic Fruit and Its Functional Properties: A Review of Recent Research*. Intechopen, Ltd., South Korea.
- Husni, D.A.P., Rahim, E.A., dan Ruslan. 2018. Pembuatan membran selulosa asetat dari selulosa pelepah pohon pisang. *Jurnal KOVALEN*, 4(1): 41-52.
- Imanningsih, N. 2012. Profil gelatinisasi beberapa formulasi tepung-tepungan untuk pendugaan sifat pemasakan. *Jurnal Penel Gizi Makan*, 35(1): 13-22.
- Inekwe, G., Kiniyi, B.U., Umunna, M., dan Udensi, N.K. 2019. Effect of moisture content on physical properties of mung bean (*Vigna radiata* (L.)). *Journal of Engineering Research and Technology*, 8(7): 54-59.
- Jadhav, M., Taur, N., Sapkal, S., Tathhe, S., dan Quadri, F. 2016. Study on effect of caffeine on growth of *Vigna radiata* L. *International Journal of Advanced Research*, 4(3): 596-602.
- Jawandha, S.K., Gill, P.P.S., Kaur, N., Verma, A., dan Chawla, N. 2017. Effect of edible surface coatings on the storability of pear fruits. *Indian Journal of Horticulture*, 74(2): 271-275.
- Julianto, G.E., Ustadi, dan Husni, A. 2011. Karakterisasi *edible film* dari gelatin kulit nila merah dengan penambahan *plasticizer* sorbitol dan asam palmitat. *Jurnal Perikanan*, 13 (1): 27-34.
- Komalaningrat, D.A., Tondok, E.T., dan Widodo. 2018. Identitas spesies *Botrytis* pada tanaman hortikultura di Jawa Barat, Indonesia. *Jurnal Fitopatologi Indonesia*, 14(6): 205-214.

- Krasaekoopt, W., dan Mabumrung, J. 2008. Microbiological Evaluation of Edible Coated Fresh-Cut Cantaloupe. *Kasetsart Journal - Natural Science*, 42(3):552 - 557.
- Kumar, P. Sethi, S. 2018. Edible coating for fresh fruit: a review. *International Journal of Microbiology*, 7(5): 2619-2626.
- Kuswaha, R., Singh, V., dan Kaur, D. 2019. Comprehensive review of the impact of modification on the properties of jackfruit seed starch and its applications. *Journal of Nutrafoods*, 1: 68-79.
- Lestari, N.D., Wisnuwardhani, H.A., dan Arumsari, A. 2017. Pembuatan dan karakterisasi *film* penyalut makanan berbahan dasar pati biji cempedak (*Artocarpus integer*) dengan penambahan gel lidah buaya (*Aloe vera* L.) sebagai antibakteri. *Jurnal Farmasi*, 3(2): 439-448.
- Lim, L.B.L., Chieng, H.I., dan Wimmer, F.L. 2011. Nutrient composition of *Artocarpus champeden* and its hybrid (*Nanchem*) in Negara Brunei Darussalam. *ASEAN Journal of Science*, 28(2): 122-138.
- Lubis, M., Harahap, M.B., Manullang, A., Alfarodo, Ginting, M.H.S., dan Sartika, M. 2016. Utilization starch of jackfruit seed (*Artocarpus heterophyllus*) as raw material for bioplastics manufacturing using sorbitol as plasticizer and chitosan as filler. *Prosiding IOP*. Medan, 2016. Fakultas Kimia Universitas Sumatera Utara.
- Maghfiroh, J. 2017. Pengaruh intensitas cahaya terhadap pertumbuhan tanaman. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Biologi 2017*. Yogyakarta, 2017. Fakultas MIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Manuhara, G.J., Kawiji, dan Heny, R.E. 2009. Aplikasi *edible film* maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan alami pada *coating* sosis sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2): 50-58.
- Martianingsih, N., Sudrajat, H.W., dan Darlian, L. 2016. Analisis kandungan protein kecambah kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) terhadap variasi waktu perkecambahan. *Jurnal AMPIBI*, 1(2): 38-42.
- Maryam, Kasim, A., Novelina, dan Emriadi. 2016. Karakteristik fisik pati dari biji buah-buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri*, 13 (2): 143-153.
- Maulida, Harahap, M.B., Alfarodo, Manullang, A., dan Ginting, H.S. 2018. Utilization of jackfruit seeds (*Artocarpus heterophyllus*) in the preparing of bioplastics by plasticizer ethylene glycol and chitosan filler. *ARPN Journal of Engineering and Applied Sciences*, 13(1): 240-244.



- Minh, N.P., Vo, T.T., Trung, Q.V., Dat, L.T., Bay, N.V., DAN Loc, H.T. 2019. Application of CMC, xanthan gum as biodegradable coating on storage of rambutan (*Nephelium lappaceum*) Fruit. *Journal of Pharmaceutical Science*, 11(3): 1063-1067.
- Muchlis, Chikmawati, T., dan Sobir. 2017. Keanekaragaman cempedak (*Artocarpus integer*) di Pulau Bengkalis dan Pulau Padang, Riau. *Jurnal Floribunda*, 5(7): 239-252.
- Nair, R.M., Schafleitner, R., dan Lee, S.H. 2020. *The Mungbean Genome*. Springer, Ltd., Switzerland.
- Nasution, I.S., Yusmanizar, dan Melianda, K. 2012. Pengaruh penggunaan lapisan edibel (*edible coating*), kalsium klorida, dan kemasan plastik terhadap mutu nanas (*Ananas comosus* Merr.) terolah minimal. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 4(2): 21-26.
- Nauw, A.J.R., Fatem, S., Husodo, S.B., dan Sagrim, M. 2016. Pemanfaatan tumbuhan cempedak (*Artocarpus champeden*) oleh masyarakat Kampung Sabun Distrik Aitinyo Tengah Kabupaten Maybrat, Papua Barat. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 10(1): 46-56.
- Nisah, K. 2017. Studi pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik *biodegradable* dengan *plasticizer* gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2): 106-113.
- Novita, D.D., Sugianti, C., dan Wulandari, K.P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gliserol Terhadap Perubahan Fisik dan Kandungan Kimia Buah Jambu Biji Varietas “Kristal” Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(1): 49-56.
- Nurindra, A.P., Alamsjah, A., dan Sudarno. 2015. Karakterisasi *edible film* dari pati propagul mangrove lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan penambahan *carboxymethyl cellulose* (CMC) sebagai pemlastis. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 7(2): 125-131.
- Nusa, M.I. Fuadi, M., dan Fatimah, S. 2014. Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *Jurnal Agrium*, 19(1): 31-38.
- Palguna, I.G.P.A., Sugiyono, dan Bambang Haryanto. 2013. Optimasi rasio pati terhadap air dan suhu gelatinisasi untuk pembentukan pati resisten tipe III pada pati sagu (*Metroxylon sagu*). *Jurnal PANGAN*, 22(3): 253-262.
- Pangesti, A.D., Rahim, A., dan Hutomo, G.S. 2014. Karakteristik fisik, mekanik, dan sensoris *edible film* dari pati talas pada berbagai konsentrasi asam palmitat. *Jurnal Agrotekbis*, 2(6): 604-610.

- Pasaribu, G., Waluyo, T.K., Hastuti, N., Pari, G., dan Sahara, E. 2016. Pengaruh penambahan natrium metabisulfit dan pencucian etanol bertingkat terhadap kualitas tepung porang (*Amorphallus muelleri* Blume). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3): 241-248.
- Petriccione, M., Mastrobuoni, F., Pasquariello, M.S., Zampella, L., Nobis, E., Capriolo, G., dan Scortichini, M. 2015. Effect of chitosan coating on the postharvest quality and antioxidant enzyme system response of strawberry fruit during cold storage. *Journal Foods*, (4): 501-523.
- Parreidt, T.S., Schott, M., Schmid, M., dan Muller, K. 2018. Effect of presence and concentration of plasticizers, vegetable oils, and surfactants on the properties of sodium-alginate-based edible coatings. *International Journal of Molecular Science*, 19(3): 1-21.
- Pokatong, W.D.R. dan Gani, K.K. 2016. Karakterisasi dan pengembangan *edible film/coating* dibuat dari formulasi dasar dan antimikroba untuk pengawetan, dan pengaruhnya terhadap karakteristik buah stroberi. *Prosiding Kongres Teknologi Nasional*. Jakarta, 25-27 Juli 2016. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
- Pokatong, W.D.R. dan Decyree, J. 2018. Characterization and development of edible film/coating from lesser yam starch-plasticizer added with potassium sorbate or cinnamon oil in affecting characteristics and shelf life of stored, coated strawberry. *Reaktor*, 18(4): 224-234.
- Pokatong, W.D.R., Lestari, C., dan Mastuti, T.S. 2014. Pemanfaatan pati gembili (*Dioscorea esculenta* Lour. burkill) dengan penambahan *plasticizer* sebagai *edible coating* pada stroberi (*Fragaria ananassa*). *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Karawaci, Juni 2014. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
- Pokatong, W.D.R., Mastuti, T.S., dan Susanto, C.Ch. 2015. Karakterisasi dan pengembangan *edible film/coating* dari pati gembili (*Dioscorea esculenta* Lour. Burkill) untuk memperpanjang umur simpan buah stroberi (*Fragaria ananassa*). *Seminar Nasional: Sains, Rekayasa, & Teknologi*. Karawaci, 6-7 Mei 2015. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Pelita Harapan.
- Prabisini, H., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian sifat kimia dan fisik tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dengan perlakuan *blanching* dan perendaman dalam natrium metabisulfit. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2): 93-102.
- Pui, L.P., Karim, R., Yusof, Y.A., Wong, C.W., dan Ghazali, H.M. 2018. Physicochemical and sensory properties of selected “cempedak”

(*Artocarpus integer* L.) fruit varieties. *International Food Research Journal*, 25(2): 861-869.

Putra, A.D., Johan, V.S., dan Efendi, R. 2017. Penambahan sorbitol sebagai *plasticizer* dalam pembuatan *edible film* pati sukun. *JOM Fakultas Pertanian*, 4(2): 1-15.

Rahim, A., Alam, N., Haryadi, dan Santoso, U. 2010. Pengaruh konsentrasi pati aren dan minyak sawit terhadap sifat fisik dan mekanik *edible film*. *Jurnal Agroland*, 17(1): 38-46.

Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Deepublish, Yogyakarta.

Ratnawati, L., Desnilasari, D., Surahman, D.N., dan Kumalasari, R. 2019. Evaluation of physicochemical, functional and pasting properties of soybean, mung bean and red kidney bean flour as ingredient in biscuit. *International Conference on Natural Products and Bioresource Sciences*. Subang, 12 April 2019. Fakultas Pertanian Institut Sains Indonesia.

Safitri, N.B., Wasian, dan Palupi, T. 2017. Identifikasi keragaman genetik dengan karakter morfologi *Artocarpus heterophyllus* Lamk. Nangka Kalimantan Barat, Indonesia. *Jurnal AGROVIGOR*, 10(1): 49-55.

Saleh, F.H.M., Nugroho, A.Y., dan Juliantama. 2017. Pembuatan *edible film* dari pati singkong sebagai pengemas makanan. *Jurnal Teknoin*, 23(1): 43-48.

Santos, L.S., Bonomo, R.C.F., Fontan, R.C.I., Santos, W.O., dan Silva, A.A.L. 2009. Gelatinization temperature and acid resistance of jacfruit seed starch. *Journal of Food*, 7(1): 1-5.

Santoso, B., Amilita, D., Priyanto, G., Hermanto, dan Sugito. 2018. Pengembangan *edible film* komposit berbasis pati jagung dengan penambahan minyak sawit dan *tween 20*. *Jurnal Agritech*, 38(2): 119-124.

Saparun, Hamzah, F., dan Rossi, E. 2017. Pemanfaatan tepung biji cempedak (*Arthocarpus champeden*) sebagai substitusi dalam pembuatan kukis. *JOM FAPERTA*, 4(1): 1-14.

Sari, R.N., Novita, D.D., dan Sugianti, C. 2015. Pengaruh konsentrasi tepung karagenan dan gliserol sebagai *edible coating* terhadap perubahan mutu buah stroberi (*Fragaria x ananassa*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 305-314.

Setiani, W., Sudiarti, T., dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan karakterisasi *edible film* dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Valensi*, 3(2): 100-109.

- Sharma, R.M., Yamdagni, R., Dubey, A.K., dan Pandey, V. 2019. *Strawberries: Production, Postharvest Management and Protection*. CRC Press, Ltd., India.
- Sitanggang, A.B., Sani, P., dan Mastuti, T.S. 2020. Modification of mung bean starch by annealing treatment and acetylation. *2<sup>nd</sup> SEAFAST International Seminar- Facing Future Challenges: Sustainable Food Safety, Quality and Nutrition*. Bogor, 2019.
- Sitompul, A.J.W.S. dan Zubaidah, E. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap sifat fisik *edible film* kolong-kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1): 13-25.
- Supadmi, S., Murdiati, A., dan Rahayu, E.S. 2016. Komposisi gizi, indeks warna putih, dan profil granula pati pada *modified cassava flour* (MOCAF) yang difortifikasi dengan iodium, *Jurnal MGMI*, 8(1): 65-78.
- Suparwata, D.O. 2018. Respon pertumbuhan dan produksi kacang hijau (*Vigna radiata* L.) terhadap perlakuan perbedaan naungan. *Jurnal Ilmiah UMG*, 7(1): 10-21.
- Supeni, G., Cahyaningtyas, A.A., dan Fitriana, A. Karakterisasi sifat fisik dan mekanik penambahan kitosan pada *edible film* karagenan dan tapioka termodifikasi. *Jurnal Kimia Kemasan*, 37(2): 103-110.
- Susianti, A., Aristya, G.R., Sutikno, dan Kasiamdari, R.S. 2015. Karakterisasi morfologi dan anatomi stroberi (*Fragaria x ananassa*) hasil induksi kolkisin. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 3(2): 66-75.
- Swami, S.B. dan Kalse, S.B. 2018. *Jackfruit (Artocarpus heterophyllus): Biodiversity, Nutritional Contents, and Health*. Springer, Switzerland.
- Syahrum, Herawati, N., dan Efendi, R. Pemanfaatan pati biji cempedak (*Artocarpus champeden*) untuk pembuatan *edible film*. *JOM FAPERTA*, 4(2): 1-12.
- Talja, R.A., Helen, H., Roos, Y.H., dan Jouppila, K. 2008. Effect of type and content of binary polyol mixtures on physical and mechanical properties of starch-based-edible films. *Carbohydrate Polymers*, 71: 269-276.
- Triwitono, P., Marsono, Y., Murdiati, A., dan Marseno, D.W. 2017. Isolasi dan karakterisasi sifat pati kacang hijau (*Vigna radiata* L.) beberapa varietas lokal Indonesia. *Jurnal AGRITECH*, 37(2): 192-198.



- Ulum, M., Mu'tamar, M.F.F., dan Asfan, A. 2018. Karakteristik *edible film* hasil kombinasi pati biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dan pati jagung (*Amilum maydis*).” *Jurnal Ilmiah Rekayasa*, 11(2): 132-145.
- Utari, R.R.D., Soedibyo, D.W., dan Purbasari, D. 2018. Kajian sifat fisik dan kimia buah stroberi berdasarkan masa simpan dengan pengolahan citra. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 138-148.
- Vargas, M., Pastor, C., Albors, A., Chiralt, A., dan Gonzalez-Martinez. 2008. Development of edible coatings for fresh fruits and vegetables: possibilities and limitations. *Global Science Journals*, 2(2): 32-40.
- Vargas, M., Albors, A., Chiralt, A., dan Gonzalez-Martinez, C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan-oleic acid edible coatings. *Journal of Postharvest Biology and Technology*, 41: 164-171.
- Velickova, E., Winkelhausen, E., Kuzmanova, S., Alves, V.D., dan Martins, M.M. 2013. Impact of chitosan-beeswax edible coatings on the quality of fresh strawberries (*Fragaria ananassa* cv Camarosa) under commercial storage conditions. *Journal Food Science and Technology*, 52: 80 – 92.
- Wahyuningtyas, M. dan Atmaja L. 2016. Pembuatan dan karakterisasi *film* pati kulit ari singkong/kitosan dengan *placticizer* asam oleat. *Jurnal Ilmu Kimia*, 5(1): 29-35.
- Wahyuningtyas, D. dan Dinata, A. 2018. Combination of carboxymethyl cellulose (CMC)-corn starch edible film and glycerol plasticizer as a delivery system of diclofenac sodium. *Prosiding AIP*. Yogyakarta, 2018. Fakultas Sains dan Teknologi AKPRIND Yogyakarta.
- Wang, W., Zhuo, Y., Xiao, X., Yang, G. 2018. Behavior of *Salmonella typhimurium* on fresh strawberries under different storage temperatures and wash treatments. *Journal Frontiers in Microbiology*, 9:2 – 10.
- Widyastuti, E., Sedyadi, E., dan Parabawati, S.Y. 2016. Effect of addition of soursop leaf extract to ganyong (*Canna edulis* Ker.) starch edible film and its application in red grape storage time. *Journal of Biology, Medicine, and Natural Product Chemistry*, 5(2): 55-59.
- Winarsih, S. 2018. Pengawetan strawberry (*Fragaria ananassa*) menggunakan *edible coating* berbasis pektin dari cincau hijau (*Cylea barbata*).” *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 12(2): 108-117.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3): 85-93.

Yulianti, R. dan Ginting, E. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31 (2): 131-136.

Zhang, H., Bhunia, K., Kuang, P., Tang, T., Rasco, B., Mattinson, D.S., dan Sablani, S.S. 2015. Effects of oxygen and water vapor transmission rates of polymeric pouches on oxidative changes of microwave-sterilized mashed potato. *Journal Food Bioprocess Technology*, 9(2): 100-109.

