

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, R., dan Ismanilda. 2019. Analisis Perbedaan Kadar Gula Pereduksi dengan Metode *Lane Eyenon* dan *Luff Schoorl* pada Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium*, 2(2): 90-96.
- Akhtar, J., Omre, P., K., dan Ahmad, A., Z. 2015. *Edible Coating* for Preservation of Perishable Foods: A Review. *Journal of Ready to Eat Food*, 2(3): 81-88.
- Al-Hashimi, A., G., Ammar, A., B., Lakshmanan, G., Cacciola, F., dan Lakhssassi, N. 2020. Development of a Millet Starch Edible Film Containing Clove Essential Oil. *Foods*, 9(2): 1-14.
- Amini, A., M., dan Razavi, S., M., A. 2020. Physicochemical Characterisation of *Salvia macrosiphon* Gum Based Edible Films Incorporated with Various Fatty Acids. *International Journal of Biological Macromolecules*, 162: 1494-1499.
- Andika, P. 2016. Pemanfaatan Pati Biji Mangga (*Mangifera indica* L.) sebagai *Edible Film* dan Aplikasinya terhadap Tomat (*Lycopersicon esculentum*). *Skripsi*, Universitas Pelita Harapan, Tangerang.
- Angelia, I., O. 2017. Kandungan pH, Total Asam Tertitrasi, Padatan Terlarut dan Vitamin C pada Beberapa Komoditas Hortikultura. *Journal of Agritech Science*, 1(2): 68-74.
- Anggara, D., S., Suryanto, A., dan Ainurrasjid. 2017. Kendala Produksi Apel (*Malus sylvestris* Mill) var. Manalagi di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang. *Jurnal Produksi Tanaman*, 5(2): 198-207.
- AOAC. 2000. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis*. Association of Official Analytical Chemists. Washington: Benjamin Franklin Station.
- Arham, R., Mulyati, M., T., Metusalach, M., dan Salangke, S. 2016. Physical and Mechanical Properties of Agar Based Edible Film with Glycerol Plasticizer. *International Food Research Journal*, 23(4): 1669-1675.

- Arti, I., M., dan Manurung, A., N., H. 2018. Pengaruh Etilen Apel dan Daun Mangga pada Pematangan Buah Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca Formattypica*). *Jurnal Pertanian Presisi*, 2(2): 77-88.
- Asmawati, Karim, A., dan Iman, I., N. 2020. Laju Pengurangan Kadar Vitamin C selama Penyimpanan Buah Naga (*Hyloceres Undatus*). *Jurnal Sainsmat*, 9(2): 117-123.
- ASTM. D882. 2012. “Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting”.
- Augustyn, G., H., Breemer, R., dan Lekipiouw, I. 2016. Analisa Kandungan Gizi Dua Jenis Tepung Biji Mangga sebagai Bahan Pangan Masyarakat Kecamatan Mola, kabupaten Maluku Barat Daya. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1): 26-31.
- Ayu, D., F., Efendi, R., Johan, V., S., dan Habibah, L. 2020. Penambahan Sari Lengkuas Merah (*Alpinia purpurata*) dalam Edible Coating Pati Sagu Meranti terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Kesukaan Buah Tomat (*Lycopersicum Esculentum* Mill). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 12(1): 1-8.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2019. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018*. Jakarta, Indonesia.
- Bharti, S., K., Pathak, V., Alam, T., Arya, A., Basak, G., dan Awasthi, M., G. 2020. Materiality of Edible Film Packaging in Muscle Foods: A Worthwhile Conception. *Journal of Packaging Technology and Research*, 4: 117-132.
- Carvalho, M., A., Kitzberger, C., S., Sartori, A., V., Benassi, M., T., Scholz, M., B., dan Silva, C., M. 2020. Free Choice Profiling Sensory Analysis and Principal Component Analysis as Tools to Support an Apple Breeding Program. *AIMS Agriculture and Food*, 5(4): 769-784.
- Chen, R., Wu, P., Cao, D., Tian, H., Chen, C., dan Zhu, B. 2019. Edible Coatings Inhibit The Postharvest Berry Abscission of Table Grapes Caused by Sulfur Dioxide during Storage. *Postharvest Biology and Technology*, 152: 1–8.
- Ciputra, A., Rachmawanto, E., H., Setiadi, D., R., dan Susanto, A. 2018. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Apel Manalagi dengan Algoritma Naive Bayes dan Ekstraksi Fitur Citra Digital. *Jurnal Simetris*, 9(1): 465-472.

- Cornelia, M., dan Tandoko, R. 2017. Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio Zibethinus L.*) sebagai *Edible Coating* dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (*Vitis Vinifera L.*). *Jurnal Teknologi dan Sains*, 1(1): 51-67.
- Daisy, L., L., Nduko, J., M., Joseph, W., M., dan Richard, S., M. 2019. Effect of Edible Gum Arabic Coating on The Shelf Life and Quality of Mangoes (*Mangifera indica*) during Storage. *Journal of Food Science and Technology*.
- Darmajana, D., A., Afifah, N., Solihah, E., dan Indriyanti, N. 2017. Pengaruh Pelapis dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *AGRITECH*, 37(3): 280-287.
- Embuscado, M., E., dan Huber, K., C. 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applications*. Springer, New York.
- Fakhouri, F., M., Martelli, S., M., Caon, T., Velasco, J., I., Buontempo, R., C., Bilck, A., P., dan Innocentini, L., H. 2018. The Effect of Fatty Acids on The Physicochemical Properties of Edible Films Composed of Gelatin and Gluten Proteins. *Journal of Food Science and Technology*, 87: 293–300.
- Fatnasari, A., Nocianitri., K., A., dan Suparthana., I., P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Ilmiah Teknologi Pangan*, 5(1): 27-35.
- Fauziati, Adiningsih, Y., dan Priatni, A. 2016. Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai *Edible Coating* Buah Jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1): 64-69.
- Ferraz, C., A., Fontes, R., L., Fontes-Sant'Ana, G., C., Calado, V., López, E., O., dan Rocha-Leão, M., H. 2018. Extraction, Modification, and Chemical, Thermal and Morphological Characterization of Starch From the Agro-Industrial Residue of Mango (*Mangifera indica L*) var. Ubá. *Starch - Stärke*, 71: 1-29.
- Ferreira, D., C., Molina, G., dan Pelissari, F., M. 2019. Effect of Edible Coating from Cassava Starch and Babassu Flour (*Orbignya phalerata*) on Brazilian Cerrado Fruits Quality. *Food and Bioprocess Technology*.
- Galgano, F., Condelli, N., Favati, F., Di Bianco, V., Perretti, G., dan Caruso, M., C. 2015. Biodegradable Packaging and *Edible Coating* for Fresh-Cut Fruits and Vegetables. *Italian Journal Food Science*, 27: 1-20.

- Hasnaeni, Wisdawati, Usman, S. 2019. Pengaruh Metode Ekstraksi terhadap Rendemen dan Kadar Fenolik Ekstrak Tanaman Kayu Beta-Beta (*Lunasia amara Blanco*). *Jurnal Farmasi Galenika*, 5(2): 175-182.
- He, Y., Bose, S., K., Wang, M., Liu, T., Wang., W., Lu, H., dan Yin, H. 2019. Effects of Chitosan Oligosaccharides Postharvest Treatment on The Quality and Ripening related Gene Expression of Cultivated Strawberry Fruits. *Journal of Berry Research*, 9: 11-25.
- Hidayati, S., Zulferiyenni, dan Satyajaya, W. 2019. Optimasi Pembuatan Biodegradable *Film* dari Selulosa Limbah Padat Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dengan Penambahan Gliserol, Kitosan, CMC, dan Tapioka. *JPHPI*, 22(2): 340-354.
- Ifmaily. 2018. Penetapan Kadar Pati pada Buah Mangga Muda (*Mangifera Indica* L) Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Jurnal Katalisator*, 3(2): 106-113.
- Jantrawut, P., Chaiwarit, T., Jantanasakulwong, K., Brachais, C., H., dan Chambin, O. 2017. Effect of Plasticizer Type on Tensile Property and In Vitro Indomethacin Release of Thin Films Based on Low-Methoxyl Pectin. *Journal of Polymers*, 9(7): 289.
- Juliyarsi, I., Tanifal, M., Melia, S., Arief, Djamaan, A., dan Purwati, E. 2020. Characterization of *Edible Film* Whey with Addition of Curcuma Extract (*Curcuma domestica val.*) on Moisture, Water Vapor Absorption, Solubility Time, and Antioxidant Activity, 515: 1-6.
- Kathiresan, S., dan Lasekan, O. 2019. Effect of Glycerol and Stearic Acid on The Performance of Chickpea Starch-Based Coatings Applied to Fresh-Cut Papaya, 17(1): 365-374.
- Kumar, P., dan Sethi, S. 2018. Edible Coating for Fresh Fruit: A Review. *International Journal of Current Microbiology and Applied Science*, 7(5): 2619-2626.
- Kusmiyati, M., Ayuhastuti, A., dan Trinovani, E. 2019. Pemanfaatan Limbah Biji Buah Mangga Menjadi Pati sebagai Bahan Baku Bedak Dingin / Masker di Puskesmas Pasirkaliki RW/RT 08/19 Kota Cimahi. *Jurnal Pengabdian Kesehatan*, 2(2): 83-94.

- Lemmens, E., Alós, E., Rymenants, M., De Storme, N., dan Keulemans, W. J. 2020. Dynamics of Ascorbic Acid Content in Apple (*Malus X Domestica*) during Fruit Development and Storage. *Plant Physiology and Biochemistry*, 151: 47-59.
- Lim, W., S., Ock, S., Y., Park, G., D., Lee, I., W., Lee, M., H., dan Park, H., J. 2020. Heat-sealing Property of Cassava Starch Film Plasticized with Glycerol and Sorbitol. *Food Packaging and Shelf Life*, 26: 1-7.
- Ma, C., Feng, L., Pan, L., Wei, K., Liu, Q., Tu, K., Zhao, L., dan Peng, J. 2020. Relationships between Optical Properties of Peach Flesh with Firmness and Tissue Structure during Storage. *Postharvest Biology and Technology*, 163: 1-10.
- Melo, P., E., Silva, A., P., Marques, F., P., Ribeiro, P., R., Filho, M., M., Brito, E., S., Lima, J., R., dan Azeredo, H., M. 2019. Antioxidant Films from Mango Kernel Components. *Food Hydrocolloids*, 95: 487-495.
- Menegristek. 2009. *Mangga (Mangifera spp.)*. Kantor Deputi Menegristek Pendayagunaan dan Pemasarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Mohammadi, L., Ramezani, A., Tanaka, F., dan Tanaka, F. 2020. Impact of *Aloe vera* Gel Coating Enriched with Basil (*Ocimum basilicum* L.) Essential Oil on Postharvest Quality of Strawberry Fruit. *Journal of Food Measurement and Characterization*.
- Mwaurah, P., W., Kumar, S., Kumar, N., Panghal, A., Atkan, A., K., Singh, V., K., dan Garg, M., K. 2020. Physicochemical Characteristics, Bioactive Compounds and Industrial Application of Mango Kernel and Its Products: A Review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19: 2421-2446.
- Nasution, R., S. 2019. Aplikasi dan Karakterisasi Edible Film dari Karaginan (*Eucheuma cottonii*) pada Buah. *Jurnal AMINA*, 1(1): 18-27.
- Nisah, Khairun. 2017. Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakterisasi Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2): 106-113.
- Nordin, N., Othman, S., H., Rashid, S., A., dan Basha, R., K. 2020. Effects of Glycerol and Thymol on Physical, Mechanical, and Thermal Properties of Corn Starch Films. *Food Hydrocolloids*, 106: 1-8.

- Nurjannah, D., Akib, M., A., dan Ilmi, N. 2018. Utilization of Vegetable Hydrocolloid Compounds as Edible Coating Material to Extend the Shelf Life of Bananas Muli (*Musa acuminata* Linn.). *Agrotech Journal*, 3(1): 8-13.
- Okino-Delgado, C., H., Prado, D., Z., Pereira, M., S., Camargo, D., A., Koike, M., A., dan Fleuri, L., F. 2020. *Valorization of Fruit Processing By-Products: Mango*. Academic Press, Inc., San Diego.
- Oktavianto, Y., Sunaryo, dan Suryanto, A. 2015. Karakterisasi Tanaman Mangga (*Mangifera Indica* L) Cantek, Ireng, Empok, Jempol di Desa Tiron, Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. *Jurnal Produksi Tanaman*, 3(2): 91-97.
- Pade, S., W. 2019. *Edible Coating* Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl) terhadap Mutu Nenas Terolah Minimal selama Penyimpanan. *Jurnal Agercolere*, 1(1): 13-18.
- 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. *Agrotekbis*, 2(6): 604-610.
- Pasaribu, G., Hastuti, N., Waluyo, T., K., dan Pari, G. 2016. Pengaruh Penambahan Natrium Bisulfit dan Pencucian Etanol Bertingkat terhadap Kualitas Tepung Porang. *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 34(3): 241-248.
- Perdana, L., P., Djoyowasito, G., Musyarofatunnisa, E., dan Sandra. 2019. Pengaruh Jenis Kemasan dan Frekuensi Penggetaran terhadap Kerusakan Mekanis Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 7(1): 8-16.
- Picauly, P., dan Tetelepta, G. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol pada *Edible Coating* terhadap Perubahan Mutu Buah Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 16-20.
- Pine Island Nursery. 2020. *Nam Doc Mai Mango*. Miami, Florida.
- Pinzon, M., I., Sanchez, L., T., Garcia, O., R., Gutierrez, R., Luna, J., C., dan Villa, C., C. 2020. Increasing Shelf Life of Strawberries (*Fragaria ssp*) by Using A Banana Starch-Chitosan-Aloe Vera Gel Composite Edible Coating. *International Journal of Food Science and Technology*, 55: 92-98.

- Pokatong, W., D., 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 Characteristic and Shelf Life of Stored, Coated Strawberry. *Jurnal Reaktor*, 18(4): 224-234.
- Prasetyo, A., Prasta, D., M., Arum, A., D., Islami, B., Y., Lee, A., dan Winarti, S. 2018. Karakteristik *Edible Coating* dari Pati Umbi Udara (*Air Potato*) dengan Penambahan *Plasticizer* yang Berbeda. *REKA Pangan*, 12(1): 18-26.
- Qubais, A. 2015. Analisis Variasi Genetik Beberapa Varietas Mangga (*Mangifera Indica* L) berdasarkan RAPD (*Random Amplified Polymorphic DNA*) dan Penanda Molekuler Gen PSY (*Phytoene Synthase*). *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Raghav, P., K., Agarwal, N., dan Saini, M. 2016. Edible Coating of Fruits and Vegetables: Review. *International Journal of Scientific Research and Modern Education*, 1(1): 188-204.
- Riyanto, D., N., Utomo, A., R., dan Setijawati, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sorbitol terhadap Karakteristik Fisikokimia *Edible Film* Berbahan Dasar Pati Gandum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1): 14-21.
- Rombe, G., S., Tahir, M., M., and Tawali, A., B. 2020. Physicochemical Characteristics of Pempek Premix Flour Made from Mackerel Fish (*Scomberomorus commersoni*) Surimi Powder. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 564.
- Rukhana, I., S. 2017. Pengaruh Lama Pencelupan dan Penambahan Bahan Pengawet Alami dalam Pembuatan *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong terhadap Kualitas Pasca Panen Cabai Merah (*Capsicum annum* L). *Skripsi*, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, dan Tahir, M., M. 2017. Karakterisasi *Edible Film* Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. *JPHPI*, 20(2): 219-229.
- Santos, B., G., Teodosio, A., E., Araújo, R., H., Onias, E., A., de Oliveira, A., M., Santos, E., N., Marcelino, R., M., dan Santos, J., G. 2020. Application of Tamarind Seed Starch as Edible Coating in The Post-harvest Quality of Grapes 'Isabel' (*Vitis labrusca* × *Vitis vinifera* L.). *Australian Journal of Crop Science*, 14(6): 953-958.

- Santoso, B., Amilita, D., Priyanto, G., Hermanto, dan Sugito. 2018. Pengembangan *Edible Film* Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan *Tween 20*. *AGRITECH*, 38(2): 119-124.
- Santoso, B., Hilda, Z., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2017. Perbaikan Sifat Laju Transmisi Uap Air dan Antibakteri *Edible Film* dengan Menggunakan Minyak Sawit dan Jeruk Kunci. *AGRITECH*, 37(3): 263-270.
- Santoso, R., A., dan Atma, Y. 2020. Physical Properties of Edible Films from *Pangasius catfish* Bone Gelatin-Breadfruits Strach with Different Formulations. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 3(2): 42-47.
- Sa'adah, L., I., dan Estiasih, T. 2015. Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agro Industri*, 3(2): 374-378.
- Sebayang, A., T. 2018. Pembuatan Hybrid Biokomposit dari Pati Biji Mangga (*Mangifera Indica*) Berpengisi Nanopartikel Zinc Oxide (ZnO) dan Clay dengan Plasticizer Etilen Glikol. *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sen, P., Rafi, K., N., Uddin, Z., dan Aziz, M., G. 2020. Evaluation of Postharvest Shelf Life and Quality of Lemon Treated with Different Coatings during Storage. *Journal of Food Science and Engineering*, 1(2): 74-84.
- Setiani, W., Sudiarti, T., dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan Karakterisasi *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Valensi*, 3(2):100-109.
- Shen, Z., dan Kamdem, D., P. 2015. Development and characterization of Biodegradable Chitosan Films Containing Two Essential Oils. *International Journal of Biological Macromolecules*, 74: 289-296.
- Simanjuntak, S., Nugroho, W., A., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) terhadap Sifat Fisik-Kimia Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2(2): 91-99.
- Sonthalia, M., dan Sikdar, D., C. 2015. Production of Starch from Mango (*Mangifera Indica*.L) Seed Kernel and Its Characterization. *International Journal of Technical Research and Applications*, 3(3): 346-349.

- Suarni. 2017. *Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*. IAARD Press, Jakarta.
- Supeni, G., Cahyaningtyas, A., A., dan Fitriana, A. 2015. Karakterisasi Sifat Fisik dan Mekanik Penambahan Kitosan pada *Edible Film* Karagenan dan Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Kimia Kemasan*, 37(2): 103-110.
- Triyono, A., Ardiansyah, R., C., Desnilasari, D., Kumalasari, R., dan Amalia, S. 2020. The Effect of Combination Treatment of Inhibitor Solution and Beeswax Coating during Storage to The Quality of *Citrus reticulata*. *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*, 462: 1-8.
- Udoro, E., O., Anyasi, T., A., dan Jideani, A., I. 2020. Interactive Effects of Chemical Pretreatment and Drying on the Physicochemical Properties of Cassava Flour Using Response Surface Methodology. *International Journal of Food Science*, 2020(7234372): 1-17.
- United States Department of Agriculture. 2002. *Food Data Central: Apples, Raw, with Skin (Includes Foods for USDA's Food Distribution Program)*. Washington, D.C., United States.
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D., W., Karyadi, J., N. 2014. Sifat Fisik, Mekanik, dan *Barrier Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *AGRITECH*, 34(1): 72-81.
- Wattimena, D., Ega, L., dan Polyana, F., J. 2016. Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal AGRITECH*, 36(3): 247-252.
- Widya, D. 2003. Proses Produksi dan Karakteristik Tepung Biji Mangga Jenis Arumanis (*Mangifera indica L.*). *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Wills, R., B., H., dan Golding, J., B. 2015. *Advance in Post Harvest Fruit and Vegetable Technology*. Clearance Center, Inc., Danvers.
- Wulandari, A. 2018. Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Daun Mangga Arumanis (*Mangifera indica L.*) terhadap Pertumbuhan Jamur (*Fusarium oxysporum*) Penyakit pada Tanaman Tomat. *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.

Yufidasari, H., S., Waluyo, E., Indrayani, E., dan Viranto, R., A. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul terhadap Sifat Fisika, Kimia, Organoleptik dan Serat Pangan pada Bakso Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Journal of Marine and Coastal Science*, 9(2): 48-64.

Yuliani, Y., Maryanto, M., dan Nurhayati, N. 2018. Karakterisrik Fisik dan Kimia Tepung Jamur Merang (*Volvariella volvacea*) dan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Tervariasi Perlakuan Blansing. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 176-183.

Yulistiana, F., Khairunisa, N., dan Fitiana, R. 2020. The Effect of Glycerol Concentration and Breadfruit Flour Mass on Edible Film Characteristics. *Journal of Physics: Conference Series*, 1450: 1-6.

