

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Handayani, C. B., & Widyastuti, R. (2021). Application of Arrowroot Starch Antimicrobial Edible Coating with Addition of Lemongrass Extract on Strawberry Fruit. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(2), 34.
- Aini SN, Kusmiadi R, N. (2019). Penggunaan Jenis dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar Edible Coating Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr. & L.M. Perry) Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri Vol. 01. No. 02, Bulan Mei 2019*, 01(02), 186–202.
- Amalia, I. *Tinjauan Hukum Islam Tentang Penggunaan Lilin Sebagai Penyegar Dalam Jual Beli Buah* [Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung].
- Andriani, E., Nurwanto, & Hintono, A. (2018). Perubahan Fisik Tomat Selama Penyimpanan Pada Suhu Ruang Akibat Pelapisan Dengan Agar-Agar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 176–182.
- Anggarini, D., Hidayat, N., & Febrianto Mulyadi, A. (2016). Canna Edulis Starch as the Raw Material of Edible coating and It's Application on the Storage of Anna Apples (*Malus sylvestris*) (The Study of Canna Edulis Starch and Glycerol Concentrate). *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 5(1), 1–8. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2016.005.01.1>
- Armghan Khalid, M., Niaz, B., Saeed, F., Afzaal, M., Islam, F., Hussain, M., Mahwish, Muhammad Salman Khalid, H., Siddeeg, A., & Al-Farga, A. (2022). Edible coatings for enhancing safety and quality attributes of fresh produce: A comprehensive review. *International Journal of Food Properties*, 25(1), 1817–1847. <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2107005>

- Asharo, R. K., Indrayanti, R., Damayanti, A. P., Putri, H. A. E., Nabilah, S., & Pasaribu, P. O. (2022). Isolation and Characterization of Pathogenic Microbes Origin in Strawberry (*Fragaria sp.*) Based on Koch's Postulates. *Jurnal Ilmiah Biologi Eksperimen Dan Keanekaragaman Hayati (J-BEKH)*, 9(2), 51–61. <https://doi.org/10.23960/jbekh.v9i2.269>
- Dhall, R. K. (2016). Edible Films and Coatings. In M. P. Montero Garcia, M. C. Gómez-Guillén, M. E. López-Caballero, & G. V. Barbosa-Cánovas (Eds.), *Edible Films and Coatings: Fundamentals and Applications* (Issue December). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/978131537371>
- Fahmi, P. M. (2023). Uji Bahan Pelapis Buah Berbahan Dasar Kitosan Dan Bahan Alami Sebagai Perlakuan Pascapanen Terhadap 2 Klon Nanas (*Ananas Comosus L. Merr*) Berpotensi Ekspor [Universitas Lampung]. In *Journal of Engineering Research*. <http://digilib.unila.ac.id/71102/>
- Firmansyah, M. (2020). Aplikasi Edible Coating Pada Bakso Ayam Edible. *Http://Ejournal.Upi.Edu/Index.Php/Edufortech*, 5(2), 128–135.
- Fitri, E. (2023). Uji Efektivitas Carboxymethyl Cellulose (CMC) dan Pektin sebagai Bahan Edible Coating Buah Stroberi: Review. *Carboxymethyl Cellulose (CMC) and Pectin Are Edible Coating Materials Used to Maintain the Quality and Shelf Life of Fruit. Strawberry Is a Non-Climateric Fruit with a Short Post-Harvest Shelf Life and Is Easily Damaged. This Article Aims to Examine the S*, 13(2), 1–7. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.26714/jpg.13.2.2023.%p>
- Hartuti, Sri, Nursigit bintaro, Joko Nugroho Wahyu Karyadi, Y. P. (2021). AGROINTEK : Jurnal Teknologi Industri Pertanian. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian Agrointek*, 15(3), 943–951.
- Hasriani, S. A., Yuniartie Asih, R., & Arief Alamsyah, M. (2023). Introduksi Teknologi Pasca Panen dan Pemasaran Pada Kelompok Tani Penghasil Buah Tomat di Kecamatan Bontolempangan Kabupaten Gowa. *Madaniya*, 4(3), 871–881.
- Hutabalian, E., Indriyani, & Ar, N. H. (2021). *Aplikasi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Untuk Mempertahankan Mutu Buah Salak Sidempuan (Salacca Sumatrana) Selama Penyimpanan.*

- Ida Ayu Ketut Santika Dewi. (2016). Pengaruh Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Buah Wani (*Mangifera Caesia Jack*) Terhadap Perubahan Fisik-Kimia Dan Sensoris Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. In *Revista Cenic. Ciencias Biológicas* (Vol. 152, Issue 3). Universitas Udayana.
- Intaningtyas, E. D., Fatimah, F., & Safitri, Y. D. (2023). Perbandingan Aktivitas Antibakteri Rebusan Batang, Bunga dan Daun Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* ATCC 25922. *Jurnal Farmasi Higea*, 15(1), 71. <https://doi.org/10.52689/higea.v15i1.473>
- Isam, Z., Sit Khodijah, N., & Kusmiadi, R. (1978). *Aplikasi Edible Coating Emulsi Lilin Lebah Campuran Minyak Wijen Dan Minyak Sereh Pada Buah Tomat (Solanum lycopersicum Mill.)*. 9(1), 1–42.
- Kabir, J., Chandra, B., Viswavidyalaya, K., Kore, V. T., Kendra, K. V., & Tawade, S. S. (2017). Aplikasi Pelapis yang Dapat Dimakan pada Buah dan Sayuran. *Imperial Journal of Interdisciplinary Research (IJIR)*, 3(1), 159–614.
- Leksikowati, S. S. (2013). Perlakuan Kitosan Dan Suhu Dingin Pada Buah Alpukat (*Persea Americana Mill.*) Untuk Meningkatkan Daya Simpan [Universitas Sebelas Maret]. In *Skripsi*.
- Leni Marlina, Y. Aris Purwanto, & Usman Ahmad. (2014). Aplikasi Pelapisan Kitosan dan Lilin Lebah untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak Pondoh. *Jurnal Keteknik Pertanian*, 2(1), 65–72.
- Lubis, masniary. (2008). Pelapisan Lilin Lebah untuk Mempertahankan Mutu Buah Selama Penyimpanan [Universitas Sumatera Utara]. In *Jurnal Penelitian Rekayasa* (Vol. 1, Issue 1). <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/780>
- Matualage, A., Puspitha, A., Yuminarti, U., Agribisnis, P. S., Pertanian, F., & Papua, U. (2017). Pendampingan masyarakat tentang penanganan pasca panen dan manajemen usaha pertanian di kampung bogor kabupaten manokwari. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(2), 181–184.

- Meindrawan, B., Suyatma, N., Muchtadi, T., & Iriani, E. (2017). Application of Carrageenan-based Bionanocomposite Coating for Maintaining Quality of Whole Mango Fruit. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 05(1), 89–96. <https://doi.org/10.19028/jtep.05.1.89-96>
- Merr, S. L., Produk, L. M. P. D. A. N., Pasaran, D. I., Lestari, P., Guntarti, A., & Nurani, L. H. (2023). *Analisis Profil Minyak Daun Cengkeh Profile Analysis of Clove Leaf Oil*. 8(1), 97–106.
- Miskiyah, -, Widaningrum, -, & Winarti, C. (2016). Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika : Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *Jurnal Hortikultura*, 21(1), 68. <https://doi.org/10.21082/jhort.v21n1.2011.p68-76>
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanny, D. L. (2011). Aplikasi Edible Coating untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (Citrus sinensis): Kajian Konsentrasi Karagenan dan Gliserol. *Prosiding Seminar Nasional Program Studi Teknologi Pertanian Dan Asosiasi Profesi Teknologi Agroindustri (APTA)*, January 2013, 507–516. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3732.5845>
- Mustofa. (2007). Deskripsi Tanaman Cengkeh Thomas (2007) menyatakan bahwa cengkeh termasuk jenis tumbuhan perdu yang memiliki batang pohon besar dan berkayu keras. Cengkeh mampu bertahan hidup puluhan bahkan sampai ratusan tahun,. *Teknik Kimia*, 2007, 7–21.
- Nisa, A. nurun. (2012). *Pengaruh Edible Coating Pada Karakteristik Wortel Freshcut Selama Penyimpanan Dingin (Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Lilin Lebah)* [Universitas Brawijaya]. <http://repository.ub.ac.id/id/eprint/148980/1/>
- Nisah, K. (2019). Efek Edible Coating Pada Kualitas Alpokat (Persea America Mill) Selama Penyimpanan. *Amina*, 1(1), 11–17. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i1.9>
- Novita, M., Sugiyono, S., Suyatma, N. E., & Yuliani, S. (2022). Pemanfaatan Pelapis Edibel Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Dan Sayur Segar / Utilization of Edible Coatings to Maintain the Quality of Fresh Fruits and Vegetables. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 41(2), 65. <https://doi.org/10.21082/jp3.v41n2.2022.p65-73>

- Oko, S., Kurniawan, A., Ramadhan, G., & Alam, P. (2023). Pengaruh Penambahan Massa Lilin (Beeswax) Sebagai Zat Anti air Pada Pembuatan Edible Film Dari Beras Merah (*Oryza Nivara*). *J. Teknologi*, 15(1), 65–72.
- Panuluh, P. D. (2019). LITERATUR REVIEW Potensi Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) sebagai Antibakteri Methicillin Resistant *Staphylococcus Aureus* (MRSA). *JIKSH: Jurnal Ilmiah Kesehatan SandiHusada*, 10(2), 270–274.
<https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.168>
- Pardede, O. B., & Astri, N. D. (2022). Jurnal mitra prima (jmp). *Jurnal Mitra Prima (JMP)*, 3(April), 3–5.
http://jurnal.unprimdn.ac.id/index.php/mitra_prima/article/view/2531
- Putri, Y. S. (2019). “Uji Daya Antifungi Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Flavus* Secara In Vitro.” *Jurnal Kesehatan*, 4(2), 2–3.
<http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/239/>
- Rita Harni dan Baharuddin. (2014). Keefektifan Minyak Cengkeh, Serai Wangi, Dan Ekstrak Bawang Putih Terhadap Penyakit Vascular Streak Dieback (*Ceratobasidium Theobromae*) Pada Kakao. *Jurnal Tanaman Industri Dan Penyegar - Journal of Industrial and Beverages Crops Research*, 1(3), 167–174.
<http://124.81.126.59/handle/123456789/8252>
- Salsabil, S. N. (2022). *Evaluasi efek protektif minyak cengkeh terhadap peningkatan kadar malondialdehid ginjal tikus yang diberi levofloksasin* [Universitas Hasanuddin Makassar].
<http://repository.unhas.ac.id:443/id/eprint/17854>
- Saputra, M. N., Utama, I. M. S., & Yulianti, N. L. (2019). Efektifitas Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Buah Jeruk Siam (*Citrus nobilis* Lour var. *microcarpa*) terhadap Mutu Selama Penyimpanan. *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 7(2), 263.
<https://doi.org/10.24843/jbeta.2019.v07.i02.p06>
- Sulaiman, I., Nelly Jessica Sihalo, D., Tgk Hasan Krueng Kale No, J., & Banda Aceh, D. (2023). Pemanfaatan Minyak Cengkeh Pada Edibel Film Talas Sebagai Antimikroba. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(1), 50–57.
<https://doi.org/https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.1.50>

- Susilowati, P. (2017). Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao Sebagai Edible Coating Pada Kualitas Buah Tomat Dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2). <https://doi.org/10.17728/jatp.193>
- Syahrozy, E., Khamidah, N., & Santoso, U. (2022). Teknologi Edible Coating dari Lilin Lebah (Beeswax) dan Kolang Kaling (Arenga pinata Merr .) terhadap Mutu Buah Tomat (Lycopersicum esculentum L .). *Jurnal Tugas Akhir Mahasiswa*, 5(2), 96–107.
- Togas, C., Berhimpon, S., Montolalu, R. I., Dien, H. A., & Mentang, F. (2017). Karakteristik Fisik Edible Film Komposit Karaginan Dan Lilin Lebah Menggunakan Proses Nanoemulsi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20, 468–477.
- Widyasanti, A., & Nurjanah, S. (2014). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian*, 6(3), 14–17.
- Wulandari, S. A., Rosyady, A. F., Januarta, B. D., Prayoga, B., Abi, J. K., & Asmiranti, A. (2022). Inovasi Sterilisasi Ozon Buah Pir Pasca Panen. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 1(3), 101–109. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i3.3229>
- Yusep Ikrawan, Siti Nurminabari, MP., K. I. A. (2017). Kajian Pengaruh Jenis Pelapis Dan Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisika Dan Kimia Buah Stroberi (*Fragraria Sp*) Selama Penyimpanan. *Artikel*, 1–15.
- Yolanda, N., Khamidah, N., & Rizali, A. (2021). Teknologi Edible Coating Menggunakan Lilin Lebah (Beeswax) dan Kitosan Terhadap Mutu Buah Jambu Kristal (*Psidium guajava* Var.Kristal). *Agroekotek View*, 4(2), 114–124.
- Zalukhu, N. (2019). Fakultas pertanian universitas muhammadiyahsumatera utara medan 2019. *Scholar, Vegetable Mix*, 1–6