

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, N.A., Rezaldi, F., Pertiwi, F.D., dan Fadillah, M.F. 2022. Fitokimia dan Pengujian Awal Metode Bioteknologi Fermentasi Kombucha Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Sebagai Bahan Aktif Sabun Cuci Tangan Probiotik. *Jurnal Farmasi dan Kesehatan*, 11(1), 44-61. DOI: 10.48191/medfarm.v11i1.72.
- Adrianta, K.A. 2016. Identifikasi Senyawa Antosianin dan Metabolit Sekunder dari Ekstrak Etanol Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa* L.) dalam Pemanfaatannya Sebagai Alternatif Pengobatan Demam Berdarah Dengue. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 2(1), 17-22. DOI: 10.36733/medicamento.v2i1.859.
- Andriani, D. dan Murtisiwi, L. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol 70% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) dari Daerah Sleman dengan Metode DPPH. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 17(1), 70-76. DOI: 10.23917/pharmacon.v17i1.9321.
- Ahmed, F., dan Ahmed, M. 2014. Extraction and purification of polysaccharides from seaweed: Methods and applications. *Journal of Marine Biology*, 10(2), 123–135.
- Ahmed, F., Sulaiman, S., dan Ahmed, M. 2019. Optimization of polysaccharide extraction from seaweed using RSM approach. *Journal of Marine Biotechnology*, 21(3), 225–233.
- Ahmed, F., Sulaiman, S., dan Ahmed, M. 2020. Evaluation of Water Solubility in Edible Films: A Critical Parameter for Food Packaging. *Journal of Marine Biotechnology*, 22(1), 45–56.
- Ahmed, F., Sulaiman, S., dan Ahmed, M. 2022. Evaluation of Elongation Properties in Biopolymer-based Edible Films. *Journal of Marine Biotechnology*, 23(1), 65–78.
- Algarni, E.H.A., Elnaggar, I.A., El-wahed, A.E.N.A., Taha, I.M., Al-Jumayi, H.A., Elhamamsy, S.M., Mahmoud, S.F., dan Fahmy, A. 2022. Effect of Chitosan Nanoparticles as *Edible coating* on the Storability and Quality of Apricot Fruits. *Polymers*, 14(11), 1-16. DOI: 10.3390/polym14112227.
- Anwar, K., Istiqamah, F., dan Hadi, S. 2021. Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi Akar Pasak Bumi (*Eurycima longifolia* jack) Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*) dengan Pelarut Etanol 70%. *Jurnal Pharmascience*, 8(1), 53-64.
- Arbi B., Ma'ruf W.F. dan Romadhon. 2016. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada Laut (*Ulva lactuca*) sebagai Antioksidan pada Minyak Ikan. *Saintek Perikanan (Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology)*, 12(1), 12-18. DOI: 10.14710/ijfst.12.1.12-18.

- Asih, U.W., Alfina, A., Novita, W.A., Latifah, E.D., dan Kusdibjo, V.V. 2021. *Si Biru Kaya Khasiat*. Magelang: Pustaka Rumah Cinta.
- Ayun, Q. 2021. Optimasi Pembuatan *Edible coating* dari Whey Protein dan Kitosan. *Jurnal Crystal: Publikasi Penelitian Kimia dan Terapannya*, 3(2), 1-32.
- Azizi, M., Ghasemnezhad, A., dan Dadpour, M. R. 2017. Optimization of drying conditions for maintaining quality in seaweed-based products. *Journal of Food Process Engineering*, 40(4), 12478.
- Badmus, U., Taggart, M. dan Boyd, K. 2019. The Effect of Different Drying Methods on Certain Nutritionally Important Chemical Constituents in Edible brown Seaweeds. *Journal of Applied Phycology*, 31, 3883-3897. DOI: 10.1007/s10811-019-01846-1.
- Barakat, K.M., Ismail, M.M., Hassayeb, H.E.A.E., Sersy, N.A.E., dan Elshobary, M.E. 2022. Chemical Characterization and Biological Activities of Ulvan Extracted from *Ulva fasciata* (Chlorophyta). *Scienze Fisiche e Naturali*, 33, 829-841. DOI: 10.1007/s12210-022-01103-7.
- Cahyaningsih, E., Sandhi, P.E., dan Santoso, P. 2019. Pengujian Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) dengan Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, 5(1), 51-57. DOI: 10.36733/medicamento.v5i1.851.
- Chen, J., Wang, Y., dan Zhao, H. 2020. Recent Advancements in The Preparation and Application of *Ulva lactuca* Polysaccharides. *Carbohydrate Polymers*, 240, 116309.
- Chen, J., Wang, Y., dan Zhao, H. 2021. Mechanical Properties of Seaweed-based Edible Films: Insights from Tensile Testing. *Carbohydrate Polymers*, 260, 117769.
- Chen, J., Wang, Y., dan Zhao, H. 2022. Advances in Solubility Analysis of Seaweed-Based Edible Films. *Carbohydrate Polymers*, 270, 118150.
- Chaerul, M. dan Zatadini, S.U. 2020. Perilaku Membuang Sampah Makanan dan Pengelolaan Sampah Makanan di Berbagai Negara. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 18(3), 455-466. DOI: <https://doi.org/10.14710/jil.18.3.455-466>.
- Dea, F.I., Purbowati, I.S.M., dan Wibowo C. 2022. Karakteristik *Edible Film* yang dihasilkan dengan Bahan Dasar Pektin Kulit Buah Kopi Robusta dan Glukomanan. *Agrointek*, 16(3), 439-449. DOI: 10.21107/agrointek.v16i3.11480
- Dewi, E.N. 2018. *Ulva lactuca*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Djenar, N.S., Suryadi, J., Nursaadah, N.S., dan Putri, E. 2022. Pengaruh Penambahan Minyak Zaitun Terhadap Karakteristik dan Reologi Edible Film Berbahan Dasar Gluten. *Jurnal Riset Kimia*, 8(2), 127-141. DOI: 10.22487/kovalen.2022.v8.i2.15948.

- Dominguez, H. dan Loret, E.P. 2019. *Ulva lactuca*, A Source of Troubles and Potential Riches. *Marine Drugs*, 17(6), 357. DOI: 10.3390/md17060357.
- Ergina., Nuryanti, S., Pursitasari, I.D. 2014. Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder pada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademi Kimia*, 3(3), 165-172.
- Erlidawati dan Safrida. 2018. *Potensi Antioksidan sebagai Antidiabetes*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Ezra, P.J., Limanan, D., Ferdinal, F., dan Yulianti, E. 2023. Gambaran Variasi Uji Kapasitas Antioksidan DPPH, FRAP, dan ABTS pada Ekstrak Biji Jengkol (*Archidenfron* sp.). *Tarumanegara Medical Journal*, 5(2), 337-344.
- Farahdiba, A.U., Warmadewanthi, I.D.A.A., Fransiscus, Y., Rosyidah, E., Hermana, J., dan Yuniarto, A. 2023. The Present and Proposed Sustainable *Food waste* Treatment Technology in Indonesia. *Environmental Technology and Innovation*, 32(1), 1-16. DOI: 10.1016/j.eti.2023.103256.
- Ganesan, A.R., Shanmugam, M., dan Bhat, R. 2018. Producing Novel Edible Films from Semi Refined Carrageenan (SRC) and Ulvan Polysaccharides for Potential Food Applications. *International Journal Biological Macromolecules*, 112, 1164-1170. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2018.02.089.
- Gunarti, N.S., Amara, A.N., Wulandari, A., Widyaningsih, A., Pangestu, A.D., Lutfiyah, A., Sinangling, B.A., Cahyani, B.R., Rosyadi, E.H., Azis, F.A., Nurunnisa, I., Kalina, Wibiksana, K.T., Firdaus, M.A., Rizki, M., Syamsiah, N., Rosidah, R.S.N., Pramasari, S., Kholisoh, T., dan Aryani, W. 2023. *Kumpulan Tanaman Obat di Kecamatan Tirtajaya*. Yogyakarta: Jejak Pustaka.
- Harumarani, S., Ma'ruf, W.F. dan Romadhon. 2016. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gliserol pada Karakteristik *Edible Film* Komposit *Semirefined* Karagenan *Eucheuma cottonii* dan *Beeswax*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 101-105.
- Hataningtyas, N., Wilapangga, A., dan Royani, S. 2024. Pengujian Fitokimia Ekstrak Etanol 96% Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dan Uji Kemampuan Sebagai Antibakteri. *Journal of Pharmacy UMRI*, 1(2), 132-145.
- Hermanu, B. 2022. Pengelolaan Limbah Makanan (*Food waste*) Berwawasan Lingkungan *Environmentally Friendly Food waste Management*. *Jurnal Agrifoodtech*.1(1), 35-48. DOI: <https://doi.org/10.56444/agrifoodtech.v1i1.52>.
- Indriani, S., Wijaya, M., dan Syahrir, M. 2023. Sintesis dan Karakterisasi Bioplastik dari Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penguat CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*). *Jurnal Chemica*, 24(1), 23-32. DOI: 10.35580/chemica.v24i1.43981.

- Inung, S., Listiani, Suciwati, A. 2021. *Membaca Corona Membaca Realita*. Yogyakarta: Jejak Pustaka.
- Kasanah, N., Setyadi, Triyanto, dan Trialfhianty, T.I. 2018. *Rumput Laut Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Khairunnisa, M. 2023. Isolasi dan Karakterisasi Polisakarida Sulfat (Ulvan) dari Alga Hijau *Ulva lactuca* serta Uji Aktivitas Antioksidan dan Toksisitas terhadap *Artemia salina*. Tesis. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Kumar, S., Kumari, A., dan Dey, P. 2021. *Edible coatings to Enhance Shelf Life and Quality of Fruits: Current Advances*. *Food Chemistry*, 334, 127635.
- Larasati, W.A., Rahmawati, Y., Taufany, F., Susianto, Altway, A., dan Nurkhamidah, S. 2024. Pengaruh Gliserol sebagai *Plasticizer* terhadap Karakterisasi *Edible Film* dari Kappa Karagenan. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 21(3), 173-180. DOI: 10.31315/e.v21i3.12451.
- Magalhaes, V.S.M., Ferreira, L.M.D.F., dan Silva, C. 2020 Using a Methodological Approach to Model Causes of Food Loss and Waste in Fruit and Vegetable Supply Chains. *Journal of Cleaner Production*. 283(1), 1-11. DOI: 10.1016/j.jclepro.2020.124574.
- Maringgal, B., Hasim, N., Tawakkal, I.S.M.A., Mohamed, M.T.M. 2020. Recent Advance in *Edible coating* and its Effect of Fresh/Fresh-cut Fruits Quality, *Trends in Food Science and Technology*, 96, 253-267. DOI: 10.1016/j.tifs.2019.12.024.
- Marpaung, A.M. 2020. Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 47-69. DOI: 10.33555/jffn.v1i2.30.
- Mohammed, H., dan Khan, R. 2022. Anthocyanins: Traditional Uses, Structural and Functional Variations, Approaches to Increase Yields and Products' Quality, Hepatoprotection, Liver Longevity, and Commercial Products. *International Journal of Molecular Sciences*, 23, 1-41. DOI: 10.3390/ijms23042149.
- Mufidah, N., Narwati, Sunarko, B., dan Kriswandana, F. 2022. Pengaruh Penambahan Konsentrasi CMC dan Gliserol pada Larutan *Edible coating* Gel Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Terhadap Mutu Buah Nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, 13(2), 372-387. DOI: 10.33846/sf13221.
- Nayak, R.K., Pradhan, S.B., Priyadarsini, D. 2024. *Clitoria Ternatea*: A Comprehensive Study on Extraction, Phytochemical Characterization, Antioxidant & Antimicrobial Properties, and Inorganic Elemental Analysis. *International Journal for Multidisciplinary Research*, 6(5), 1-10. DOI: 10.36948/ijfmr.2024.v06i05.28173.

- Ningrum, R.S., Sondari, D., Purnomo, D., Amanda, P., Burhani, D., Rodhibilah, F.I. 2021. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Sagu Alami dan Termodifikasi. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 43(2), 95-102. DOI: 10.24817/jkk.v43i2.6963.
- Ningsih, E.P., Dahlena, A., dan Sunardi. 2019. Pengaruh Penambahan Carboxy Methyl Cellulose terhadap Karakterisasi Bioplastik dari Pati Ubi Nagara (*Ipomoea batatas* L.), *Indonesia Journal of Chemical Research*, 7(1), 77-85. DOI: 10.30598/ijcr.2019.7-sun.
- Novianti, M., Aini, Q., Putri, I.F., dan Kusumaningsih, T. 2015. Uji Aktvitas Antibakteri dari Senyawa Hasil Ekstraksi Daun Nyamplung (*Calophyllum inophyllum* Linn.), *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 11(2), 200-210.
- Nurmiah, S., Syarif, R., Sukarno, Peranginangin, R., dan Nurtama, B. 2013. Aplikasi *Response Surface Methodology* pada Optimalisasi Kondisi Proses Pengolahan *Alkali Treated Cottonii* (ATC). *JPB Kelautan dan Perikanan*, 8(1), 9-22. DOI: 10.15578/jpbkp.v8i1.49.
- Panahirad, S., Naghshiband-Hassani, R., Bergin, S., Katam, R., dan Mahna, N. 2020. Improvement of Postharvest Quality of Plum (*Prunus domestica* L.) Using Polysaccharide-Based *Edible coatings*. *Plants*, 9(9), 1-16. DOI: 10.3390/plants9091148.
- Peasura, N., Laohakunjit, N., dan Kerdchoechuen, O. 2015. Extraction and characterization of polysaccharides from green seaweed for bioactive film production. *International Journal of Biological Macromolecules*, 81, 320–330.
- Pudjiastuti, E. dan Zeba, D.E. 2021. Perbandingan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanol 70% dan Etanol 96% Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrizhus*) dengan Spektrofotometri. *Cendikia Journal of Pharmacy*, 5(1), 28-43. DOI: 10.31596/cjp.v5i1.131.
- Purwanto, H., Susanti, T., dan Saputra, D. 2020. Aktivitas Antioksidan Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dalam Berbagai Ekstrak. *Jurnal Penelitian Tanaman Obat Indonesia*, 11(2), 65–72.
- Ramadhan, W., Uju, Hardiningtyas, S.D., Pari, R.F., Nurhayati, dan Sevica, D. 2022. Ekstraksi Polisakarida Ulvan dari Rumput Laut *Ulva lactuca* berbantu Gelombang Ultrasonik pada Suhu Rendah. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(1), 132-142. DOI: 10.17844/jphpi.v25i1.40407.
- Rashid, F., Ahmed, Z., Ameer, K., Amir, R.M., dan Khattak, M. 2020. Optimization of Polysaccharides-based Nanoemulsion using Response Surface Methodology and Application to Improve Postharvest Storage of Apple (*Malus domestica*). *Journal of Food Measurement and Characterization*, 14(1), 2676-2688. DOI: 10.1007/s11694-020-00514-0.
- Ribeiro, A.M., Estevinho, B.N., dan Rocha, F. 2020. Preparation and Incorporation of Functional Ingredients in Edible Films and Coatings. *Food and Bioprocess Technology*, 14, 209-231. DOI: 10.1007/s11947-020-02528-4.

- Rosida, D.F., Hapsari, N., dan Dewati, R., 2018. *Edible coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan*, Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Sami, F.J., Nur, S., Sapra, A., dan Libertin. 2020. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Lamun (*Enhalus acoroides*) Asal Pulau Lae-lae Makassar Terhadap Radikal ABTS. *Jurnal Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 15(2), 116-120. DOI: 10.32382/medkes.v15i2.1613.
- Saputri, A.P., Augustina, I., dan Fatmaria. 2020. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Air Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata x Musa balbisiana (ABB cv)*) dengan Metode ABTS (2,2 azinobis (3-etilbenzotiazolin)-6-asam sulfonate) pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Jurnal Kedokteran*, 8(1): 973-980. DOI: 10.37304/jkupr.v8i1.1502.
- Sari, N.W., Fajri, M.Y., dan Anjas, W. 2018. Analisis Fitokimia dan Gugus Fungsi dari Ekstrak Etanol Pisang Goroho Merah (*Musa acuminata* L.). *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 2(1), 30-34. DOI: 10.47007/ijobb.v2i1.26.
- Sari, R.P., Wulandari, S.T., Wardhani, D.H. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 82-87. DOI:
- Singh, A., Kumar, P., dan Patel, S. 2021. Extraction of bioactive compounds from *Clitoria ternatea*: A review of methods and applications. *Journal of Herbal Medicine*, 27, 100423.
- Sulastri, E., Zubair, M.S., Lesmana, R., Abdelwahab, A.F., Mohammed, Wathoni, N. 2021. Development and Characterization of Ulvan Polysaccharides-Based Hydrogel Films for Potential Wound Dressing Applications. *Drug Design, Development and Therapy*, 15(1), 4213–4226. DOI: /10.2147/DDDT.S331120.
- Sulistiyarini, I., Sari, D.A., dan Wicaksono, T.A. 2020. Pengujian Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Cendekia Eksakta*, 5(1), 1-7.
- Susilowati, P.E., Fitri, A., dan Natsir, M. 2017. Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai *Edible coating* pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2), 1-4. DOI: 10.17728/jatp.193.
- Suwarna, H.K., Zainah, N.Y., Putri, R.G., dan Umami, M. 2024. Uji Fitokimia Ekstrak Daun Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Menggunakan Metode Tabung. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(2), 91-98. DOI: 10.59581/jtpip-widyakarya.v2i2.3750.

- Tamara, V., Mulyana, I. J., dan Gunawan, I. 2020. Pemodelan Pengelolaan *Food waste* di Jaringan Grocery Store. *Scientific Journal Widya Teknik*, 19(1), 49-58. DOI: 10.33508/wt.v19i1.1900.
- Tjahjadi, G.R.G., Yoshari, R.M., Utomo, A.R., dan Jati, I.R.A. 2024. Pengembangan *Smart Edible Packaging* Berbahan Kitosan dan Gliserol dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang dan Tepung Cangkang Telur Ayam. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 9(1), 6989-7011. DOI: 10.33772/jstp.v9i1.47164.
- Valentine, G., Sumardianto, dan Wijayanti, I. 2020. Karakteristik Nori dari Campuran Rumput Laut *Ulva lactuca* dan *Gelidium* sp.: Characteristic of Nori from Combination of *Ulva lactuca* and *Gelidium* Seaweed. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2), 295-302. DOI: 10.17844/jphpi.v23i2.32340.
- Vieira, T.M., Moldao-Martins, M., dan Alves, V.D. 2021. Composite Coatings of Chitosan and Alginate Emulsions with Olive Oil to Enhance Postharvest Quality and Shelf Life of Fresh Figs (*Ficus carica* L. cv. 'Pingo De Mel'). *Foods*. 10(4), 1-17. DOI: 10.3390/foods10040718.
- Wahlstrom, N., Nylender, F., Malmhall-Bah, Eric, Sjovold K., and Edlund, Ulrica. 2020. Composition and Structure of Cell Wall Ulvans Recovered from *Ulva* spp. Along the Swedish West Coast. *Carbohydrate Polymers*. 233: 1-9.
- Wang, H., Cao, Z., Yao, L., Feng, T., Shong, S., dan, Sun, M. 2023. Insights into the Edible and Biodegradable Ulvan-Based Films and Coatings for Food Packaging, *Foods*, 12(8), 1622. DOI: 10.3390/foods12081622.
- Wang, Y., Liu, Y., dan Zhao, H. 2020. Optimization of Anthocyanin Extraction from *Clitoria ternatea* Flowers Using Response Surface Methodology. *Food Chemistry*, 318, 126469.
- Wang, Y., Liu, Y., dan Zhao, H. 2021. Water Solubility as A Key Property of Biopolymer-Based Edible Films. *Food Chemistry*, 339, 128127.
- Wang, Y., Liu, Y., dan Zhao, H. 2022. Advances in Mechanical Properties of Biopolymer-based Edible Films. *Food Chemistry*, 367, 130654.
- Wijaya, D.P., Paendong, J.E., dan Abidjulu, J. 2014. Pengujian Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Daun Nasi (*Phrynium capitatum*) dengan Metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal MIPA*, 3(1), 11-15. DOI: 10.35799/jm.3.1.2014.3899.
- Widaningrum, Miskiyah, dan Winarti, C. 2015, *Edible coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Antimikroba Minyak Sereh pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Vitamin C. *Agritech*, 35(1), 53-60. DOI: 10.22146/agritech.9419

- Wulandari, T.D., Ni'mah, A.U., Nurwakhidah, R., dan Amelia, R.N. 2023. Ekstraksi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Indikator Kualitatif Boraks pada Sampel Kerupuk Di Kecamatan Gunungpati. *SPIN Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 5(1), 37-49. DOI: 10.20414/spin.v5i1.6710.
- Yudiyanti, W. dan Matsjeh, S. 2020. Formulasi dan Aplikasi *edible coating* berbasis ulvan dan CMC untuk bahan pangan. *Jurnal Teknologi Kimia*, 14(2), 75–88.
- Zubaidin dan Nairfana, I. 2023. Pengaruh Pelapisan *Edible coating* dari Karagenan Rumput Laut *Kappaphicus alvarezzi* Terhadap Masa Simpan Buah Sawo (*Manilkara zapota*). *Food and Agro-industry Journal*, 4(2), 1-8. DOI: 10.36761/fagi.v4i2.3546.