DAFTAR PUSTAKA

Abril, A. G., Villa, T. G., Barros-Velázquez, J., Cañas, B., Sánchez-Pérez, A., Calo-Mata, P., & Carrera, M. (2020). Staphylococcus aureus Exotoxins and Their Detection in the Dairy Industry and Mastitis. In *Toxins* (Vol. 12, Issue 9). MDPI AG. https://doi.org/10.3390/toxins12090537

Afriyanti, R., Sulaiman, M. I., & Erika, C. (2023). Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Kulit Buah Naga Merahdan Daging Buah Terong Belanda (Chemical And Sensory Characteristics of Red Dragon Fruit Peel And Tamarillo Pulp jam). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, *8*(3), 352–362. [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)

Agusta, I. (2021). Ekstraksi Kitosan Dari Limbah Kulit Udang Dengan Proses Deasetilasi. *Journal of Chemical Engineering*, *2*(2).

Alves, N. M., & Mano, J. F. (2008). Chitosan derivatives obtained by chemical modifications for biomedical and environmental applications. In *International Journal of Biological Macromolecules* (Vol. 43, Issue 5, pp. 401–414). Elsevier. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2008.09.007

Anggraeni, A., & Triajie, H. (2021). Uji Kemampuan Bakteri (*Pseudomonas aeruginosa*) Dalam Proses Biodegradasi Pencemaran Logam Berat Timbal (Pb), Di Perairan Timur Kamal Kabupaten Bangkalan. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, *2*(3), 176–185. https://doi.org/10.21107/juvenil.v2i3.11754.

Apriliyanti, E. D., & Purbasari, D. (2022). Aplikasi Pelapisan Kitosan untuk Meningkatkan Umur Simpan Salak (*Salacca zalacca*). *Jurnal Beta (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, *10*(2), 383.

Barker, G. M. (2001). *The Biology of Terrestial Mollusca*. CAB international publishing.

Bencardino, D., Amagliani, G., & Brandi, G. (2021). Carriage of Staphylococcus aureus among food handlers: An ongoing challenge in public health. In *Food Control* (Vol. 130). Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108362.

Dachriyanus, D. (2004). *Analisis Struktur Senyawa Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi Organik Secara Spektroskopi*.

Dalle, D., Natsir, H., & Dali, S. (2021). Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Dengan Penambahan Kitosan 2,5%. *IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis)*, *4*(1), 1–10. https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1.

Damayanti, A., Rizki Widyastuti, dan, & Negeri Semarang, U. (2021). Deasetilasi Kitin dari Cangkang Bekicot (Achatina ullica) menjadi Kitosan dan Aplikasinya sebagai Edible Film. *Inovasi Sains Dan Kesehatan*, *2*(2). https://doi.org/10.15294/.v0i0.13.

Depkes RI. (2001). *Inventaris Tumbuhan Obat Indonesia I* (Jilid 2). Depkes RI.

Dewi, A. K. (2019). Isolasi, Identifikasi dan Uji Sensitivitas Staphylococcus aureus terhadap Amoxicillin dari Sampel Susu Kambing Peranakan Ettawa (PE) Penderita Mastitis Di Wilayah Girimulyo, Kulonprogo, Yogyakarta Isolation, Identification and Sensitivity test of Staphylococcus aureus against Amoxicillin of the Milk Sample in the Mastitis Crossbreed Ettawa Goat at Girimulyo Area, Kulonprogo, Yogyakarta. *Jurnal Sain Veteriner*, *31*(2), 138– 150.

Dharmayanti, I. G. A. M. P., & Sukrama, D. M. (2019). Karakteristik Bakteri *Pseudomonas aeruginosa* Dan Pola Kepekaannya Terhadap Antibiotik Di Intensive Care Unit (ICU) RSUP Sanglah Pada Bulan November 2014 – januari 2015. *E-Jurnal Medika*, *8*(4).

Djaenudin, Budianto, E., Saepudin, E., & Nasir, M. (2019). Ekstraksi Kitosan Dari Cangkang Rajungan Pada Lama Dan Pengulangan Perendaman Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Perikanan Dan Kelautan*, *10*(1), 49–59.

Djafar, P. A., Nunu, N., Pakaya, A., Adam, M. F., Loa, S. R. T., & Bait, Y. (2022). Pengaruh Karakteristik Kimia dan Organoleptik Terhadap Irisan Buah Pepaya Beku Selama Penyimpanan Effect of Chemical and Organoleptic Characteristics on Frozen Papaya Slices During Storage. *In Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* , *1*(1), 6–20.

Elsabagh, R., Ibrahim, S. S., Abd-Elaaty, E. M., Abdeen, A., Rayan, A. M.,

Ibrahim, S. F., Abdo, M., Imbrea, F., Şmuleac, L., El-Sayed, A. M., Abd Elghaffar, R. Y., & Morsy, M. K. (2023). Chitosan edible coating: a potential control of toxic biogenic amines and enhancing the quality and shelf life of chilled tuna filets. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *7*. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1177010.

Fatoni, A., & Dwi Puspita Sari. (2018). Potensi Kitosan sebagai Edible Coating pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). In *Jurnal Penelitian Sains* (Vol. 20).

Fitriana, Y. A. N., Fatimah, V. A. N., & Fitri, A. S. (2019). Aktivitas Anti Bakteri Daun Sirih: Uji Ekstrak KHM (Kadar Hambat Minimum) dan KBM (Kadar Bakterisidal Minimum). *SAINTEKS*, *16*(2).

Goswami, N. N., Trivedi, H. R., Goswami, A. P. P., Patel, T. K., & Tripathi, C. B. (2011). Antibiotic sensitivity profile of bacterial pathogens in postoperative wound infections at a tertiary care hospital in Gujarat, India. In *Journal of*

*Pharmacology and Pharmacotherapeutics* (Vol. 2, Issue 3, pp. 158–164). https://doi.org/10.4103/0976-500X.83279

Hainil, S., Sammulia, S. F., & Adella. (2022). *AKTIVITAS ANTIBAKTERI Staphyloccocos aureus dan Salmonella thypi EKSTRAK METANOL ANGGUR LAUT (Caulerpa racemosa)*. *Jurnal Surya Medika,* 7(2), 86-95*.*

Hariyanto, Y. A., Mujiyanti, T., & Nasikhah, H. (2021). Ekstraksi dan Karakterisasi CaO Berbasis Cangkang Bekicot dari Ponggok Blitar sebagai Raw Material Biokeramik. *TRANSMISI*, *17*(1), 126–131. https://doi.org/10.26905/jtmt.v17i1.5200.

Hayati, L. N., Tyasningsih, W., Praja, R. N., Chusniati, S., Yunita, M. N., & Wibawati, P. A. (2019). Isolation and Identification of Staphylococcus aureus in Dairy Milk of The Etawah Crossbred Goat with Subclinical Mastitis in Kalipuro Village, Banyuwangi. *Jurnal Medik Veteriner*, *2*(2), 76–82. https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.76-82.

Hayati, R., & Irhamni, D. (2023). Pengaruh Tingkat Kematangan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Pisang Mas (*Musa acuminata* Colla) Effect of Maturity Level and Storage Duration on Quality Banana Mas (*Musa acuminata* Colla). *Jurnal Agrotropika*, *20*(2), 145–155.

Indrayati, F., Utami, R., Nurhartadi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian,

F. (2013). Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) Pada Edible Coating Terhadap Stabilitas Warna Dan pH Fillet Ikan Patin Yang Disimpan Pada Suhu Beku The Sddition Effect Of White Turmeric (*Kaempferia rotunda*) Rhizome Essential Oil On Edible Coating On Colour And pH Stability Patin Fish Fillet During Frozen Storage. *Jurnal Teknosains Pangan*, *2*(4).

Jiang, S., Qiao, C., Wang, X., Li, Z., & Yang, G. (2022). Structure and properties of chitosan/sodium dodecyl sulfate composite films. *RSC Advances*, *12*(7), 3969–3978. https://doi.org/10.1039/d1ra08218c

Khairun, J. P., Hadi, P., Bahri, S., & Rasulu, H. (2023). KARAKTERISASI KITOSAN CANGKANG LANDAK LAUT JENIS Tripneustes Gratilla DENGAN DEASETILASI KONSENTRASI NaOH YANG BERBEDA.

*Jurnal Pertanian Khairun*, *2*(2), 231–241. https://doi.org/10.33387/jpk.v2i2.7425

Kinasih, T. H., Sumarni, W., & Budi Susatyo, E. (2019). Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau Dan Plasticizer Gliserol Sebagai Edible Coating Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal MIPA*, *42*(1), 7–15. <http://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM>

Kühn, S., van Franeker, J. A., O’Donoghue, A. M., Swiers, A., Starkenburg, M., van Werven, B., Foekema, E., Hermsen, E., Egelkraut-Holtus, M., &

Lindeboom, H. (2020). Details Of Plastic Ingestion And Fibre Contamination In North Sea fishes. *Environmental Pollution*, *257*.

https://doi.org/10.1016/j.envpol.2019.113569

Kusumaningsih, T., Masykur, A., & Arief, U. (2004). Synthesis of chitosan from chitin of escargot (Achatina fulica). *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, *2*(2), 64–68. https://doi.org/10.13057/biofar/f020204

Lara, G., Yakoubi, S., Villacorta, C. M., Uemura, K., Kobayashi, I., Takahashi, C., Nakajima, M., & Neves, M. A. (2020). Spray Technology Applications Of Xanthan Gum-Based Edible Coatings For Fresh-Cut Lotus Root (*Nelumbo nucifera*). *Food Research International*, *137*.

https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109723

Magani, A. K., Tallei, T. E., & Kolondam, B. J. (2020)*.* (Antibacterial Test of Chitosan Nanoparticles against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*). *In Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa (Vol. 1, No. 1)*

Maghfiroh, J., Sofa, A. D., Aprilia, A., & Affandi, A. R. (2018). Efektivitas Penambahan Kitosan dan Ekstrak Jeruk Nipis dalam Pembuatan Antimicrobial Edible Coating dan Aplikasinya pada Fresh-Cut Jambu Biji Kristal (Effectiveness of Chitosan Addition and Lime Extract in Making Antimicrobial Edible Coating and Its Application on Fresh-Cut Guava Crystals). *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, *2*(1), 82–90.

Maringgal, B., Hashim, N., Mohamed Amin Tawakkal, I. S., & Muda Mohamed,

M. T. (2020). Recent advance in edible coating and its effect on fresh/fresh- cut fruits quality. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 96, pp. 253–267). Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.12.024

Marsigit, W., Wulan Purnama, S., Silsia, D. (2022). Penanganan Pasca Panen Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus nobilis* Sp.) Melalui Pemanfaatan Edible Coating Kitosan Untuk Memperpanjang Daya Simpan. In *Seminar Nasional Pertanian Pesisir* (Vol. 1, Issue 1).

Masriani, Manalu, K., & Rizki Amelia Nasution, dan. (2023). Jurnal Klorofil Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Daun Randu (*Ceiba pentandra* L.) Terhadap Pertumbuhan Pseudomonas aeruginosa dan Candida albicans. *Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, *1*(7), 54–60. [http://jurnal.uinsu.ac.id](http://jurnal.uinsu.ac.id/)

Murtiwulandari, M., Archery, D. T. M., Haloho, M., Kinasih, R., Tanggara, L. H. S., Hulu, Y. H., Agaperesa, K., Khristanti, N. W., Kristiyanto, Y., Pamungkas,

S. S., Handoko, Y. A., & Anarki, G. D. Y. (2020). Pengaruh suhu penyimpanan terhadap kualitas hasil panen komoditas Brassicaceae. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *11*(2), 136–143. https://doi.org/10.35891/tp.v11i2.2168

Negm, N. A., Hefni, H. H. H., Abd-Elaal, A. A. A., Badr, E. A., & Abou Kana, M.

T. H. (2020). Advancement on modification of chitosan biopolymer and its

potential applications. In *International Journal of Biological Macromolecules* (Vol. 152, pp. 681–702). Elsevier B.V. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2020.02.196

Ningsih, S. N. R., Tania, E., Nur Azizah, N., Lulu Lutfiah, S., & Sri Gunarti, N. (2022). Aktivitas Antibakteri Kitosan Dari Berbagai Jenis Bahan Baku Hewani : Review Journal. In *Jurnal Ilmiah Farmasi* (Vol. 2, Issue 4).

Novita, M., Rohaya, S., & Etria Hasmarita. (2012). Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Tomat Segar (lycopersicum pyriforme) Pada Berbagai Tingkat Kematangan Effects Of Chitosan Coating On Physico- chemical Characteristics Of Fresh Tomatoes (lycopersicum pyriforme) in different maturity stages. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, *4*(3), 1–8.

Nurcahyo, R., Gharnaditya, D., & Debyanca. (2020). Bekicot Budidaya Eksistensi Keong Racun Indonesia Citra Bertaraf Internasi Onal Bekicot-The Existence Of Indonesian Cone Snail Cultivation To Gain International Reputation. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *8*(1), 92–98.

Nurhayati, L. S., Yahdiyani, N., & Hidayatulloh, A. (2020). Perbandingan Pengujian Aktivitas Antibakteri Starter Yogurt dengan Metode Difusi Sumuran dan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, *1*(2), 41. https://doi.org/10.24198/jthp.v1i2.27537

Nurmala, N. A., Susatyo, E. B., & Mahatmanti, F. W. (2018). Sintesis Kitosan dari Cangkang Rajungan Terkomposit Lilin Lebah dan Aplikasinya sebagai Edible Coating pada Buah Stroberi. *Indonesian Journal of Chemical Science*, *7*(3), 278–284. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>

Odetayo, T., Tesfay, S., & Ngobese, N. Z. (2022). Nanotechnology-enhanced edible coating application on climacteric fruits. In *Food Science and Nutrition* (Vol. 10, Issue 7, pp. 2149–2167). John Wiley and Sons Inc. https://doi.org/10.1002/fsn3.2557

Pah, Y. I., Mardjan, S. S., & Darmawati, E. (2020). Aplikasi Coating Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, *8*(3), 105–112.

Pham, T. T., Nguyen, L. L. P., Dam, M. S., & Baranyai, L. (2023). Application of Edible Coating in Extension of Fruit Shelf Life: Review. *AgriEngineering*, *5*(1), 520–536. https://doi.org/10.3390/agriengineering5010034

Prasetya, Y. A., Nisyak, K., & A’ Yunil, H. (2021). Aktivitas Antibakteri Dan Antibiofilm Nanokomposit Seng Oksida-Perak (ZnO-Ag) Dengan Minyak Cengkeh Terhadap Pseudomonas aeruginosa The Activities of Antibacteria and Antibiofilm Zinc Oxide-Silver (ZnO-Ag) Nanocomposite with Clove Oil against Pseudomonas aeruginosa. *Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia*, *8*(8), 196–207. <http://ejurnal.bppt.go.id/index.php/JBBI>

Priya, K., Thirunavookarasu, N., & Chidanand, D. V. (2023). Recent advances in edible coating of food products and its legislations: A review. *Journal of Agriculture and Food Research*, *12*.

https://doi.org/10.1016/j.jafr.2023.100623

Qoniah, I., & Prasetyoko, D. (2010). Penggunaan Cangkang Bekicot Sebagai Katalis Untuk Reaksi Transesterifikasi Refined Palm Oil. *Prosiding Skripsi Semester Genap*. https://[www.researchgate.net/publication/228449250](http://www.researchgate.net/publication/228449250)

Rahfani, W., Setiaries Johan, V., Harun, N., Yossie Kharisma Dewi. (2022). Aplikasi kitosan sebagai edible coating pada jeruk lemon lokal (Montaji Agrihorti) Application of chitosan as an edible coating on local lemon (Montaji Agrihorti). *Jurnal Litbang Industri*, *12*(2), 157–161. <http://ejournal.kemenperin.go.id/jli>

Ramadani, R., Utari, D., Soedibyo, W., Purbasari, D. (2018). Kajian Sifat Fisik Dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan Dengan Pengolahan Citra Study of Physical and Chemical Properties of Strawberry Fruit Based on The Self Life with Image Processing (Vol. 12, Issue 02).

Ramadhani, A. A., & Firdhausi, N. F. (2021). Potensi Limbah Sisik Ikan Sebagai Kitosan dalam Pembuatan Bioplastik. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*, *6*(2), 90. https://doi.org/10.36722/sst.v6i2.782

Ramadhani, P. D., Supriyadi, S., Hendrasty, H. K., Laksana, E. M. B., & Santoso,

U. (2023). Karakteristik Edible Film Aktif Berbasis Kitosan dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, *34*(1), 1–12. https://doi.org/10.6066/jtip.2023.34.1.1

Rianti, E. D. D., Tania, P. O. A., & Listyawati, A. F. (2022). Kuat medan listrik AC dalam menghambat pertumbuhan koloni Staphylococcus aureus dan Escherichia coli. *Bioma : Jurnal Ilmiah Biologi*, *11*(1), 79–88. https://doi.org/10.26877/bioma.v11i1.9561

Ridwanto, Utama, A., & Andi, R. (2016). Pemanfaatan Limbah Cangkang Bekicot (Acathina fulica) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kitosan. *Jurnal Saintika*, *16*(2), 43–48.

Rismawati, Hasri, & Sudding. (2020). Kitosan Asetat Cangkang Bekicot (Achatina Fulica) Sebagai Antibakteri Pada Kain Katun Chitosan Acetate Snail Shell (Achatina Fulica) as Antibacterial In Cotton Fabric. *Jurnal Sainsmat*, *IX*(1), 45–56. <http://ojs.unm.ac.id/index.php/sainsmat>

Riyanto, E. F., Nurjanah, A. N., Ismi, S. N., & Suhartati, R. (2019). Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, *19*(2), 215–225.

Rizki, F. (2013). *The Miracle of Vegetables*. PT. Agromedia Pustaka.

Sandhiutami, N. M. D. M., Khairani, S., Moordiani, M., & Purpranoto, I. N. (2021). Efek Sari Buah Terong Belanda (Solanum betaceum Cav.) terhadap Perubahan Profil Lipid pada Mencit Dislipidemia The Effect of Tammarillo (Solanum betaceum Cav.) Juice on Lipid Profile of Dislipidemia Mice. In *Pharmaceutical Journal of Indonesia* (Vol. 18, Issue 02).

Sari, D. P., & Al Basyarahil, B. (2021). Analisis Zona Hambat Ekstrak Brokoli (Brassica Oleracea L. Var. Italica) Terhadap Bakteri Staphylococcus aureus. *Indonesian Journal Pharmaceutical and Herbal Medicine*, *1*(1), 34–38.

Sari, V. I., Susi, N., Putri, V. J., Rahmah, A., Studi, P., Fakultas, A., Universitas, P., & Kuning, L. (2023). Pelatihan Pengemasan Tempe Menggunakan Edible Coating Untuk Memperpanjang Umur Simpan. *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *4*(1), 30–35.

Sepvina, N. I., Ridwanto, R., & Rani, Z. (2022). Uji Toksisitas Kitosan Cangkang Kerang Bulu (*Anadara antiquata*) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (*BSLT*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (JIIS): Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, *7*(2), 380–389. https://doi.org/10.36387/jiis.v7i2.1023

Shafira, M. L., Ethica, S. N., & Ernanto, A. R. (2022). Deteksi Pseudomonas aeruginosa Isolat Pus Luka Berbasis Polymerase Chain Reaction Menggunakan Gen algD Detection Of Pseudomonas aeruginosa Based On Polymerase Chain Reaction Using The algD Gene In Wound Pus Isolate. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, *5*.

Sidik, G., Marsigit, W., Syafnil, D., Pertanian, J. T., Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2022). Pengaruh Kitosan Sebagai Edible Coating Terhadap Mutu Fisik Dan Kimia Jeruk Rimau Gerga Lebong Selama Penyimpanan The Effect Of Chitosan As Edible Coating On The Physical And Chemical Quality Of Orange Rimau Gerga Lebong During Storage. *Jurnal Agroindustri*, *12*(2), 72–85. https://doi.org/10.31186/j.agroind.12.2.72-85

Suárez-Montenegro, Z. J., Ballesteros-Vivas, D., Gallego, R., Valdés, A., Sánchez- Martínez, J. D., Parada-Alfonso, F., Ibáñez, E., & Cifuentes, A. (2021). Neuroprotective Potential of Tamarillo (*Cyphomandra betacea*) Epicarp Extracts Obtained by Sustainable Extraction Process. *Frontiers in Nutrition*,

*8*. https://doi.org/10.3389/fnut.2021.769617

Sugita, P. , T., Wukirsari, A., Sjahriza, D., & Wahyono. (2009). *Kitosan Sumber Biomaterial Masa Depan*. IPB Press.

Suhag, R., Kumar, N., Petkoska, A. T., & Upadhyay, A. (2020). Film formation and deposition methods of edible coating on food products: A review. In *Food Research International* (Vol. 136). Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109582

Sumilat, D. A. (2019). Skrining Aktivitas Antibakteri Beberapa Jenis Spons Terhadap Pertumbuhan Strain Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia*

*coli*, *Staphylococcus saprophyticus*, dan *Pseudomonas aeruginosa*. *Jurnal Ilmiah Platax* , *7*(2), 455–461.

Syukrianto. (2020). Aplikasi Kitosan Cangkang Bekicot (Achatina fulica F) Pada Tahu Putih Terhadap Organoleptik, Bobot Susut, Dan Lama Simpan Application Of Snail Shell Chitosan (Achatina fulica F) IN White Tofu On Organoleptic, Shrinkage And Shelf Life. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, *3*(2).

Tarigan, I. L., Susanti, D., Iqbal, M., Silaban, R., Studi Kimia, P., & Jambi, U. (2021b). Pemanfaatan Kitosan Cangkang Bekicot Sebagai Adsorben Logam Tembaga (Cu) Pencemaran Lingkungan Utilization of Snail Shell Chitosan as an Adsorbent for Copper (Cu) Environmental Pollution. *| Khazanah Intelektual*, *5*. https://doi.org/10.37250/newkiki.v4i1.108

Tebar, N., Pérez-Álvarez, J. A., Fernández-López, J., & Viuda-Martos, M. (2023). Chitosan Edible Films and Coatings with Added Bioactive Compounds: Antibacterial and Antioxidant Properties and Their Application to Food Products: A Review. *Polymers*, *15*(2). https://doi.org/10.3390/polym15020396

Waryani, S. W., Silvia, R., & Hanum, F. (2014). Pemanfaatan Kitosan Dari Cangkang Bekicot (*Achatina fulica*) Sebagai Pengawet Ikan Kembung (*rastrelliger sp*) Dan Ikan Lele (*Clarias batrachus*). *Jurnal Teknik Kimia USU*, *3*(4), 51.

Wiguna, D. G. E. S., Komang, S. N., Nengah, S. W. I., & Putri, S. N. . (2019). Uji Kandungan Vitamin C dan Organoleptik Dodol Terung Belanda (Solanum betaceum) Test Of Vitamin C Content and Organoleptic in Dodol Terung Belanda (Solanum Betaceum). *Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, *8*(2), 144–151. https://doi.org/10.5281/zenodo.3551993

Wulandari, D., & Ambarwati, E. (2022). Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan. *Vegetalika*, *11*(2), 135. https://doi.org/10.22146/veg.53561

Xu, Z., Xie, J., Soteyome, T., Peters, B. M., Shirtliff, M. E., Liu, J., & Harro, J. M. (2019). Polymicrobial interaction and biofilms between *Staphylococcus aureus* and *Pseudomonas aeruginosa*: an underestimated concern in food safety. In *Current Opinion in Food Science* (Vol. 26, pp. 57–64). Elsevier Ltd. https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.03.006

Yadav, A., Kumar, N., Upadhyay, A., Sethi, S., & Singh, A. (2022). Edible coating as postharvest management strategy for shelf-life extension of fresh tomato (Solanum lycopersicum L.): An overview. *Journal of Food Science*, *87*(6), 2256–2290. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16145>

Zahiruddin, W., Ariesta, A., & Salamah, E. (2008). Karakteristik Mutu Dan Kelarutan Kitosan Dari Ampas Silase Kepala Udang Windu (*Penaeus*

*monodon*) Characteristics of Quality And Solubility Kitosan From Head Of Shrimp (Penaeus Monodon) Silase Dregs. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan 2*, 140–151.