

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, N. M. J., Gunadnya, I. P., dan Yulianti, N. L. 2017. Determine The Shelf Life of Jackfruit Pia Use ASLT (*Accelerated Shelf Life Testing*) Based On Critical Moisture Content Model. *Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian)*, 5(1): 139-145.
- Agustina, L. 2018. Upaya Peningkatkan Penerapan Sanitasi Pasa Industri Pangan Skala Kecil. *Jurnal ZIRAA'AH*, 43(3): 246-254.
- Ainurrofiq, M. N., Purwono., dan Hadiwidodo, M. 2017. Studi Penurunan TSS, Turbidity, Dan COD Dengan Menggunakan Kitosan Dari Limbah Cangkang Keong Sawah (*Pila Ampullacea*) Sebagai Nano Biokoagulan Dalam Pengolahan Limbah Cair PT. Phapros, Tbk Semarang. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 6(1): 1-13.
- Amalia, A. N. 2018. Pemanfaatan Cangkang Rajungan sebagai Koagulan untuk Penjernih Air. Laporan Tugas Akhir, Universitas Islam Indonesia.
- Anam, C., Sirojidun., dan Firdausi, K. S. 2007. Analisis Gugus Fungsi Pada Sampel Uji, Bensin, dan Spiritus Menggunakan Metode Spektroskopi FTIR. *Berkala Fisika*, 10(1): 79-85.
- Angelina, C., Swasti, Y. R., dan Pranata, F. S. 2021. Peningkatan Nilai Gizi Produk Pangan dengan Penambahan Bubu Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Agroteknologi*, 15(01): 79-93.
- Arsyi, N. Z., Nurjannah, E., Ahlina, D. N., dan Budiyati, E. 2018. Karakterisasi Nanokitosan dari Cangkang Kerang Hijau dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Teknologi Bahan Alam*, 2(2): 106-111.
- Arif, a.bin. 2016. Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) dengan pendekatan arrhenius dalam pendugaan umur simpan sari buah nanas, papaya dan cempedak. *Informatika Pertanian*. 25(2): 189-198
- Asiah, N., Cempaka, L., dan David, W. 2018. *Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Penerbitan Universitas Bakrie, Jakarta Selatan.
- Asriani., Dharmayanti, N., Purnamasari, H. B., Handoko, Y. P., Rini, N. S., dan Abdulloh, I. M. 2020. Penentuan Umur Simpan Otak-Otak Ikan UMKM Bunga Mawar Dengan Metode *Extended Storage Studies* (ESS). *Buletin JSJ*, 2(2): 101-112.

- Bahtiar, A. D. M., Nurlina, N., dan Hendarti, D. R. 2021. Analisis Kekuatan Tarik Membran Kitosan Kreco Sebagai Filtrasi Air Konsumsi Rumah Tangga. *Jurnal Mesin Nusantara*, 4(2): 70-75.
- BPOM. 2006. *Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS)*. Diakses pada tanggal 5 April 2022 pukul 19.50 WIB, [PANGAN-JAJANAN-ANAK-SEKOLAH-PJAS-html](#).
- Didik, L. A. 2020. Penentuan Ukuran Butir Kristal $\text{CuCr}_{0,98}\text{Ni}_{0,02}\text{O}_2$ dengan Menggunakan X-Ray Diffraction (XRD) dan Scanning Electron Microscope (SEM). *Indonesian Physical Review*, 3(1): 6-14.
- Efeendi, A. 2017. *Kasus Keracunan Pangan Masih Tinggi*. (<http://www.pikiran-rakyat.com/nasional/2017/05/03/kasus-keracunan-pangan-masih-tinggi-400404>. Diakses pada tanggal 4 April 2022).
- Ervina, A., Sinulingga, F., Rofiqi, M., Erinanda, T. F., Tarman, K., Manguntungi, A. B., Fitradiansyah, L. O. 2021. Formulasi Foot Spray Anti Bau Kaki Berbasis Nanochitosan dari Limbah Industri Udang. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, 12(2): 135-141.
- Firmansyah, Y., Efendi, R., Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. *Jurnal Sagu*, 15(2): 11-20.
- Fitria, R. I., Mahatmanti, W., Kurniawan, C., dan Kusumastuti, E. 2021. Steel Corrosion Protection with Water-Soluble Chitosan Inhibitor in 0,1 M HCl Solution Media. *Indo. J. Chem. Sci*, 10(1): 41-48.
- Fitriati, R., S. Wiyono., I.O. Sumarauw. 2013. Khamir Antagonis Untuk Pengendalian Penyakit Antraknosa Pada Buah Avokad Selama Penyimpanan. *Jurnal Fitopatologi* 9(5): 153-159
- Goy, R. C., Britto, D. D., dan Assis, O. B. G. 2009. A Review of the Antimicrobial Activity of Chitosan. *Polimeros: Ciencia e Tecnologia*, 19(3): 241-247.
- Hardiningtyas, S. D., Bahri, D. F., dan Suptijah, P. 2022. Aktivitas Antimikroba Nanokitosan Cangkang Udang Sebagai Sediaan Pembersih Tangan. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(1): 1-8.
- Hariyadi, P. 2018. Masa Simpan dan Batas Kadaluaarsa Produk Pangan. *Jakarta: PT. Grahmedika Pustaka Utama*.

- Hariyanto, Y. A., Taufiq, A. dan Sunaryono, S. 2018. Sintesis, Karakterisasi Struktur dan Sifat Optik Nanopartikel Hidroksiapatit/ Magnetit. *JPSE (Journal of Physical Science and Engineering)*, 3(1): 16-24.
- Hasany, M. R., Afrianto, E., Pratama, R. I. 2017. Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode *Accelerated Shelf Life Test (ASLT)* Model Arrhenius Pada *Fruit Nori*. *Jurnal Perikanan dan Ilmu Kelautan*, 8(1): 48-55.
- Herawati, H. (2008). Penentuan umur simpan pada produk pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hilma., Fatoni, A., dan Sari, D. P. 2018. Potensi Kitosan Sebagai Edible Coating Pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). *Jurnal Penelitian Sains*, 20(1): 25-29.
- Hok, K. T., Setyo, W., Irawaty, W., dan Soetaredjo, F. E. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Pemanasan Terhadap Kandungan Vitamin A dan C Pada Proses Pembuatan Pasta Tomat. *Jurnal WIDYA Teknik*, 6(2): 111-120.
- Imawati, K. K. 2021. Efektivitas Serbuk Ekstrak Kulit Petai (*Parkia speciosa Hassk*) sebagai Disinfektan Alami Pada Buah Segar. SKRIPSI. Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Ismawati, I. (2019). Pendugaan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (Aslt) Model Arrhenius Pada Jamu “Sari Rapet Super.” *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 1(2), 37–42. <https://doi.org/10.24929/jfta.v1i2.781>
- Juliastuti, H., Yuslianti, E. R., Rahmat, I. I., Handayani, D. R., Prayoga, A. M., Ferdianti, F. N., Prastia, H. S., Dara, R. J., Syarifah, S., dan Rizkani, E. N. 2021. *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Penerbit Deepublish, Yogyakarta.
- Kharin, A. Y. 2020. Deep Learning for Scanning Electron Microscopy: Synthetic Data for The Nanoparticle’s Detection. *Ultramicroscopy*, 113125.
- Khoirudin, M., Yelmida., dan Zultiniar. 2015. Sintesis dan Karakterisasi Hidroksiapatit (Hap) dari Kulit Kerang Darah (*Anadara granosa*) dengan Proses Hidrotermal. *JOM FTEKNIK*, 2(2): 1-8.
- Kinasih, T. H., Sumarni, W., dan Susatyo, E. B. 2019. Pemanfaatan Cangkang Kepiting Bakau dan Plasticizer Gliserol sebagai Edible Coating Buah Jambu Biji Merah. *Jurnal MIPA*, 42(1): 7-15.

- Kurniawan, H., Bintoro, N., dan Nugroho, J. 2018. Pendugaan Umur Simpan Gula Semut Dalam Kemasan Dengan Pendekatan Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 6(1): 93-99.
- Laili, H. N., Winarti, L., dan Sari, L. O. R. K. 2014. Preparasi dan Karakterisasi Nanopartikel Kitosan-Naringenin dengan Variasi Rasio Massa Kitosan-Natrium Tripolifosfat. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 2(2): 308-313.
- Lesbani, A. 2011. Studi Interaksi Vanadium dan Nikel dengan Pasir Kuarsa. *Jurnal Penelitian Sains*, 14(4): 43-46.
- Luntungan, A. H., Mandey, L. C., Rumengan, I. F. M., dan Suptijah, P. 2017. Pengaruh Penyalutan Nanokitosan pada Kandungan Fenolik Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2): 20-25.
- Madhila, A. R., Fajar, M. A., Wahyudin, M. 2021. Pendugaan Umur Simpan Stroberi (*Fragaria x Ananassa*) Segar Beku Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing (ASLT)). SKRIPSI. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Mahendradattal, M., Bastian, F., Kasmianti, & Amaliah, N. (2007). Shelf-Life Prediction of Seasoning Powder Made From Whole Fermented Fish (Peda) By Using Arrhenius Method. *Proceeding of International Seminar Current Issues and Challenges in Food Safety*, 459, 221–233.
- Manuhutu, L. S. 2020. Analisis Pendapatan Usaha Tani Tomat (Studi Kasus di Desa Kampung Jawa Kecamatan Bula Kabupaten Seram Bagian Timur). *Jurnal Hipotesa*, 14(1): 82-91.
- Mardiyati, E., Muttaqien, S. E., dan Setyawati, D. R. 2012. Sintesis Nanopartikel Kitosan-Tripoly Phosphate dengan Metode Gelasi Ionik: Pengaruh Konsentrasi dan Rasio Volume Terhadap Karakteristik Partikel. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan*, Serpong.
- Marselia, A., Wahdaningsih, S., dan Nugraha, F. 2021. Analisis Gugus Fungsi dari Ekstrak Metanol Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Menggunakan FTIR. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*, 5(1): 1-5.
- Megasari, R., dan Mutia. 2019. Pengaruh Varietas Pada Berbagai Konsentrasi Pupuk Daun Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Stroberi (*Fragaria* sp.). *Jurnal Agercolere*, 1(2): 44-50.

- Muhartanto, Y. W. 2019. Pemanfaatan Tepung Kalsium Cangkang Tutut Pila ampullacea dan Bakteri Lactobacillus sp. Dalam Air Limbah Tahu Sebagai Penguat Struktur Tanah pada Biosementasi. Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Mursida, T., dan Sahriawati. 2018. Efektifitas Larutan Alkali pada Proses Deasetilasi dari Berbagai Bahan Baku Kitosan. *JPHPI*, 21(2): 356-366.
- Ng, T. H., Dulipat, J., Foon, J. K., Lopes, L. M., Zieritz, A., dan Liew, T. S. 2017. A preliminary Checklist of The Freshwater Snails of Sabah (Malaysian Borneo) Deposited in The BORNEENSIS Collection, University Malaysia Sabah. *Jurnal Zookey*, 673: 105-123.
- Ninsix, R., Azima, F., Novellina., Nazir, N. 2018. Metode Penetapan Titik Keritis, Daya Simpan dan Kemasan Produk Instan Fungsional. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1): 46-52.
- Nitsae, M., Solle, H. R. L., dan Ledo, M. E. S. 2018. Preparasi Kitosan dari Cangkang Keong Sawah (*Pilla ampullaceae*) Asal Persawahan 'Aerbauk' Desa Oesao, Kabupaten Kupang untuk Adsorpsi Timbal (II). *Jurnal MIPA*, 41(2): 96-104.
- Noorhidayah, R., Musthafa, M. B., dan Sisno. 2021. Spectroskopi Fourier Transform Infrared (FTIR) Asam Humat dari Kompos Kotoran Ayam dengan Biodekomposer Berbeda. *J. II. Tan. Lingkungan*, 23(1): 38-43.
- Nugraheni, M. (2012). *PEWARNA ALAMI MAKANAN DAN POTENSI FUNGSIONALNYA*. 1-9.
- Nur, F. 2017. Produksi Enzim Amiloglukosidase dari *Aspergillus niger*. *Jurnal Teknosains*, 11(2): 179-189.
- Nurhaeni, N., Sambali, A., Satrimafitrah, P., dan Jusman, J. 2019. Penentuan Suhu dan Ph Hidrolisis Kitosan dari Cangkang Keong Sawah (Pila ampullacea) Terhadap Berat Molekul Hidrolisatnya. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 90-99.
- Nuryadin, D. F. E., Setyaningsih, I., dan Hardiningtyas, S. D. 2020. Depolimerisasi Kitosan Menggunakan Sinar Ultraviolet Dan Katalis Asam Klorida. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(3): 412-422.
- Papellero, J. H., Rivas, A. M. J. A., Rosero, B. A. M., dan Bunawan National High School, Chair, Filipino Innovators, Researchers and Educator Organization, Bunawan, Agusan Del Sur, Caraga, Philippines. 2019. Biosorption Capability of Kambu-Ay ampullacea Shell as Accumulation

- Indicator for Local Monitoring of Lead Pb and Mercury Hg Pollutions In Agusan Marsh. *International Journal of Trend in Scientific Research and Development*, 3(2): 245-257.
- Pemerintah RI. 2004. *Peraturan Pemerintah RI Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan*. Presiden RI, Jakarta.
- Pertiwi, R., Suhartatik, N., dan Mustofa, A. 2020. Estimasi Umur Simpan Snack Bars Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa var. Glutinosa*) dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Metode ASS (*Accelerated Storage Studies*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2): 104-110.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., dan Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis *Internet of Things*. *SMARTICS Journal*, 5(2): 81-96.
- Prihanto, A. A., Fatchiyah, A., Kartikaningsih, H., dan Pradarameswari, K. A. 2018. Identifikasi Bakteri Endofit Mangrove Api-Api Putih (*Avicennia marina*) Penghasil Enzim L-asparaginase. *JIPK*, 10(2): 84-90.
- Purwasasmita, B. S., dan Gultom, R. S. 2008. Sintesis dan Karakterisasi Serbuk Hidroksiapatit Skala Sub-Mikron Menggunakan Metode Presipitasi. *Jurnal Bionatura*, 10(2): 155-167.
- Puspita, D., Tampubolon, R., dan Patanduk, A. R. P. 2020. Evaluasi Personal Hygiene Anak Sekolah Dasar Berkaitan Dengan Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmu Keperawatan dan Kebidanan*, 11(1): 6-12.
- Puspitasari, E., Sutan, S. M., dan Latriyanto, A. 2020. Pendugaan Umur Simpan Keripik Kelapa (*Cocos nucifera L.*) Menggunakan Metode *Accelerated Shelf-Life Testing (ASLT)* Model Pendekatan Persamaan Arrhenius. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(1): 36-45.
- Putri, A. I., Sundaryono, A., dan Candra, I. N. 2018. Karakterisasi Nanopartikel Kitosan Ekstrak Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Menggunakan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Pendidikan dan Ilmu Kimia*, 2(2): 203-207.
- Putri, A. I., Sundaryono, A., dan Candra, I. N. 2018. Karakterisasi Nanopartikel Kitosan Ekstrak Daun Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*) Menggunakan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*, 2(2): 203-207.
- Qi, L., Xu, Z., Jiang, X., Caihong, H., dan Zou, X. 2004. *Preparation and Antibacterial Activity of Chitosan Nanoparticles*. *Journal Carbohydrate*

- Research*. 339: 2693-2700.
- Qonitannisa, S., Fadli, A., dan Sunarno. 2020. Sintesis Nanokitosan Dengan Metode Gelasi Ionik Menggunakan Pelarut Asam Asetat Dengan Variasi Konsentrasi Kitosan. *Jom FTEKNIK*, 7(2): 1-4.
- Rahman, I. R., dan Masykuroh, A. 2020. Karakteristik Dan Nilai Sun Protecting Factor (SPF) Kitosan Dari Tulang Sotong (*Sephia officinalis*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 3(2): 298-306.
- Redjeki, T., Nugroho, A., dan Sari, L. R. 2011. Membran Chitosan Modified Carboxymethyl (CS-MCM) Sebagai Adsorben Ion Cu (II). *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 8(1): 445-450.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan Kiyat, W. E. 2018. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02): 167-175.
- Rini, C. S., dan Rohmah, J. 2020. *Buku Ajar Mata Kuliah Bakteriologi Dasar*. Umsida Press, Sidoarjo.
- Rochima, E., Fiyanih, E., Afrianto, E., Joni I., Subhan, U., dan Panatarani, C. 2018. Efek Penambahan Suspensi Nanokitosan pada Edible Coating Terhadap Aktivitas Antibakteri. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(1): 127-136.
- Rohaeti, E. 2020. *Kimia Makromolekul Tekstil Antibakteri*. UNY Press, Yogyakarta.
- Roiyana, M., Izzati, M., dan Prihastanti, E. 2012. Potensi dan Efisiensi Senyawa Hidrokoloid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*, 20(2): 40-50.
- Rosahdi, T. D., Tafiani, N., dan Hafsari, R. 2018. Identifikasi Spesies Isolat Bakteri K₂Br₅ dari Tanah Karst Dengan Sistem Kekerabatan Melalui Analisis Urutan Nukleotida Gen 16S Rrna. *Jurnal al-Kimiya*, 5(2): 84-88.
- Rossie, H. A. 2019. Pengaruh Level Inokulum *Aspergillus niger* Terhadap Kandungan Serat Kasar dan Fraksi Serat Batang Pisang (*Musa paradisiaca*) Fermentasi. SKRIPSI. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Rumengan, I. F. M., Suptijah, P., Salindeho, N., Wullur, S., dan Luntungan, A. H. 2018. *Nanokitosan dari Sisik Ikan: Aplikasinya Sebagai Pengemas*

Produk Perikanan. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Sam Ratulangi.

- Sahabuddin, F., Sinardi, & Iryani, S. A. (2017). Kitosan sebagai Bahan Antibakteri Alternatif dalam Formulasi Gel Pembersih Tangan. *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Teknik UNIFA*, 1(November), 167–175. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.21277.26081>
- Sanjaya, I. G. A. N. A. P., Fatmawati, N. N. D., dan Hendrayana, M. A. 2019. Prevalensi Isolat Klinis *Pseudomonas aeruginosa* yang Memiliki Gen *lasI* dan *lasR* di Rumah Sakit Umum Pusat Sanglah Denpasar Tahun 2013-2016. *E-Jurnal Medika*, 8(6): 1-7.
- Santoso, D., Nurjannah., dan Egra, S. 2022. *Teknologi Pasca Panen*. Syiah Kuala University Press dan Universitas Borneo Tarakan.
- Sari, M., Sinaga, R. E., Simbolon, J. B., dan Sinaga, R. 2019. Teknologi Tepat Guna Penerapan Hydrocooling dan Penyimpanan Dingin Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah dan Sayur Yang Terkena Erupsi Gunung Sinabung. *Jurnal Agroteknosains*, 3(02): 41-45.
- Septiani, V., Choirunnisa, A., dan Kahfi, S. 2017. Uji Aktivitas Antimikroba Ekstrak Etanol Daun Karuk (*Piper sarmentosum Roxb.*) Terhadap *Steptococcus mutans* dan *Candida albicans*. *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1): 7-14.
- Septiani, A. 2021. Analisis Perbandingan Pendugaan Umur Simpan Minuman Berbahan Dasar Air Kelapa Wulung Yang di Sterilisasi Menggunakan Metode Mikrofiltrasi dan Shotest. SKRIPSI. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Septiano, A. F., Susilo., Setyaningsih. 2021. Analisis Citra Hasil Scanning Electron Microscopy Energy Dispersive X-Ray (SEM EDX) Komposit Resin Timbal dengan Metode Contrast to Noise Ratio (CNR). *Indones.J.Math.Nat.Sci*, 44(2): 81-85.
- Setiawan, I., dan Hartono. 2015. Formulasi dan Evaluasi Tablet Floating Furosemda Gastroretentif Menggunakan Kitosan dari Cangkang Keong Mas (*Pomacea canaliculate*). *Journal of Pharmacy*, 4(1): 33-42.
- Sinardi, S. P., dan Notodarmojo, S. 2018. Pembuatan, Karakterisasi dan Aplikasi Kitosan dari Cangkang Kerang Hijau (*Mytilus viridis linneaus*) sebagai Koagulan Penjernih Air. INA-Rxiv.

- Siregar, R. F., dan Sulistyowati, E. 2019. Karakteristik Hidroksiapatit *Porous* dari Prekursor Cangkang Keong Sawah dan Bahan Parogen Pati Sukun. 2019. *Jurnal Eksergi*, 16(2): 59-63.
- Sopiah, N., Hanifah, U., dan Nurhasni. 2016. Pengaruh Penambahan Asam Pada Jerami Padi Dalam Meningkatkan Kapasitas Sorpsi Oil Sorbent. *Ecolab*, 9(2): 47-104.
- Subhan, Arfi F, U. A. (2019). *MAKANAN DAERAH KETAPANG KOTA BANDA ACEH Abstrak : 1(2)*, 67–71.
- Sumampouw, O. J. 2018. *Mikrobiologi Kesehatan*. CV Budi Utama, Yogyakarta. Supriatni, D., Said, I., dan Gonggo, S. T. 2016. Pemanfaatan Ekstrak Daun Mahkota Dewa (*Pbaleria macrocarpa (Scheff.) Boerl*) Sebagai Pengawet Tomat. *Jurnal Akademika Kimia*, 5(2): 67-72.
- Suryani, Yani, Iman H., Ayu, S., Gilang D. P., dan Poniah A. 2013. The effect of nitrogen and sulfur addition on bioethanol solid waste fermented by the consortium of trichoderma viride and saccharomyces cerevisiae towards dry materials, organic materials, crude protein and non nitrogen protein. *Asian Journal of Agriculture and Rural Development*, 3(9) 2013: 622-631
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Varanita, Z. A., Tamrin., dan Haryanto, A. 2016. Pengaruh Getaran Terhadap Kerusakan Mekanis Tomat (*Lycopersicum esculentum Mill*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 5(2): 117-124.
- Vaughn, J. M., dan Williams, R. O. 2007. *Nanoparticle Engineering*. In Swarbrick. James. *Encyclopedia of Pharmaceutical Technology Third Edition*. Nova Science Publisher, New York.
- Wardani, S. C., Hapsari, D. N., dan Fatima. 2020. Perbandingan Morfologi dan Rasio CA/P Serbuk Hidroksiapatit dari Tulang Ikan Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) dengan Hidroksiapatit Sisik Ikan. *E-Prodenta Journal of Dentistry*, 4(2): 314-320.
- Wati, R. Y. 2018. Pengaruh Pemanasan Media *Plate Count Agar* (PCA) Berulang Terhadap Uji Total *Plate Count* (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. 1(2): 1-4.
- Widayanti, A. D., Prasastono, N., dan Mukti, A. B. 2021. Pengaruh Penggunaan Sari Buah Strawberry Terhadap Penampilan, Tekstur, Aroma, Warna, dan

Rasa Sebagai Pengganti Air Mineral Dalam Pembuatan Churros. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 17(1): 1-10.

Yuwono, T., Binarjo, A., dan Priyanti, R. 2015. Pengembangan Preparasi Nanopartikel Thymoquinone-Kitosan dengan Metode Kosolven Menggunakan Isopropil Alkohol. *Pharmaciana*, 5(2): 121-130.