

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Kesukaan dan frekuensi konsumsi bubuk cabai berkorelasi dengan pendidikan terakhir responden. Kepuasan konsumsi bubuk cabai berkorelasi dengan frekuensi dan kesukaan konsumsi bubuk cabai.
2. Ketercapaian informasi gelatin berkorelasi dengan jenis kelamin responden. Pengetahuan aplikasi gelatin berkorelasi dengan jenis kelamin dan pendidikan terakhir responden. Kekhawatiran konsumsi gelatin berkorelasi dengan pendidikan terakhir responden.
3. Responden memiliki pengetahuan yang baik tentang *edible packaging*.
4. Penerimaan dalam bentuk ketertarikan konsumsi *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai berkorelasi dengan jenis kelamin. Ketertarikan konsumsi *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai berkorelasi dengan pengetahuan tentang gelatin, tetapi tidak berkorelasi dengan kebiasaan konsumsi bubuk cabai.
5. Berdasarkan uji organoleptik, 87% panelis dapat menerima warna *edible packaging* berbahan gelatin sebagai bubuk cabai, 77% panelis dapat menerima kekentalan, 72% panelis dapat menerima aroma dan 69% panelis dapat rasa *edible packaging* berbahan gelatin sebagai bubuk cabai yang telah dilarutkan. Panelis dapat menerima warna *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai serta kekentalan, aroma dan rasa larutan *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai berdasarkan nilai rata-rata uji organoleptik terhadap parameter warna, kekentalan, aroma dan rasa

edible packaging berturut-turut sebesar 5,48 (suka); 5,18 (suka); 4,92 (netral) dan 4,98 (netral).

5.2. Saran

1. Pemanfaatan karbon aktif dalam proses pembuatan *edible packaging* berbahan gelatin dapat menurunkan bau amis dan warna cokelat.
2. Perencanaan lebih lanjut diperlukan untuk meningkatkan umur simpan *edible packaging* berbahan gelatin, seperti pengemasan dengan plastik sebagai *bulk packaging* dan penambahan senyawa antimikroba seperti: nisin dan kitosan.
3. Penambahan informasi mengenai *edible packaging* berbahan gelatin sebagai pengemas bubuk cabai dapat disertakan dalam penyusunan instrumen berupa kuesioner apabila produk tidak pernah disosialisasikan sebelumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adipura, A., W. Priatni dan W. Andriatna. 2014. Studi Eksperimen Pembuatan Selai dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumen, *Gastronomy Tourism* 1(1): 1-9.
- Adiyanta, F.C.S. 2019. Hukum dan Studi Penelitian Empiris: Penggunaan Metode Survey sebagai Instrumen Penelitian Hukum Empiris, *Administrative Law & Governance* 2(4): 697-709.
- Aguirre-Joya, J.A., M.A. De Leon-Zapata, O.B. Alvarez-Perez, C. Torres-León, D.E. Nieto-Oropeza, J.M. Ventura-Sobrevilla, M.A. Aguilar, X. Ruelas-Chacón, R.Rojas, M. Elena, R. Aguiñaga, C.N. Aguilar. 2017. Basic and Applied Concepts of Edible packaging for Foods, *Food Packaging and Preservation*: 1-62.
- Alabi, O.A., K.I. Ologbonjaye, O. Awosolu dan O.E. Alalade. 2019. Public and Environmental Health Effects of Plastic Wastes Disposal: A Review, *Journal of Toxicology and Risk Assessment* 5(1): 1-13.
- Alhana, P. Sutijah, dan K. Tarman. 2015. Ekstraksi dan Karakterisasi Kolagen dari Daging Teripang Gamma, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 18(2): 150-161.
- Alizamar dan N. Couto. 2016. *Psikologi Persepsi dan Desain Informasi*. Yogyakarta: Media Akademi.
- Amanda, L., F. Yanuar dan D. Devianto. 2019. Uji Validitas dan Reliabilitas Tingkat Partisipasi Politik Masyarakat Kota Padang, *Jurnal Matematika UNAND* 8(1): 170-188.
- Anggraini. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pati Sagu dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1: 12-16.
- Aryani, T., I.A.U. Mu'awanah, dan A.B. Widyantara. 2018. *Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang menjadi Tepung dan Kue Donat*. Bandung: Rasi Terbit.
- Asmara, B.H. dan A. Kurniawan. 2015. Persepsi Masyarakat terhadap Sampah dan Pengelolaan Sampah di Kabupaten Karanganyar, *Skripsi S-1*, Fakultas Geografi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Aydin, F., H.I. Kahve dan M. Ardic. 2017. Lipid-based Edible Films, *The Journal of Scientific and Engineering Research* 4(9):86-92
- Babu, M.S.A., A.A. Mahmud, A.K. Basunia dan T.M.T. Iqbal. 2020. Preparation and Storage Quality of Green Chilli (*Capsicum annum* L.) Powder and Paste, *Acta Scientific Agriculture* 4(2): 1-9.

- Bichukale, A.D., J.M. Koli, A.E. Sonavane, V.V. Vishwasrao, K.H. Pujari dan P.E. Shingare. 2018. Functional Properties of Gelatin Extracted from Poultry Skin and Bone Waste, *International Journal of Pure and Applied Science* 6(4): 87-101.
- Bilang, M., A. Laga dan Trinoviyani. 2017. Pendugaan Umur Simpan Cabai Bubuk Fermentasi dai Cabai Rawit (*Capsicum frutesces* L.) dan Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Menggunakan Metode Akselerasi Pendekatan Labuza, *Reka Pangan* 11(2): 13-22.
- Brunso, K., T.A. Fjord, dan K.G. Grunert. 2002. Consumers' Food Choice and Quality Perception, *Working Paper* 77.
- Cheled-Shoval, S., N. Reicher, M.Y. Niv dan Z. Uni. 2017 Detecting Threshold for Bitter, Umami and Sweet Tastants in Broiler Chicken Using a 2-Choice Test Method, *Poultry Science* 96(7): 2206-2218.
- Chen, M.S. Wu, S. Xu, B. Yu, M. Shilbayeh, Y. Liu, X. Zhu, J. Wang dan J. Gong. 2017. Caking of Crystals: Characterization, Mechanisms and Prevention, *Powder Technology*: 1-17.
- Dahlan, M.S. 2015. *Statistik untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Daulay, V. 2014. Persepsi Konsumen dalam Memilih Makanan Cepat Saji (Studi di Restoran Cepat Saji KFC Suprpto Kota Bengkulu), *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Bengkulu, Bengkulu.
- Démuth, A. 2013. *Perception Theories*. Kraków: Towarzystwo Słowaków w Polsce.
- Desy, R., R. Sugito dan T. H. W. Atmaja. 2018. Sampah Anorganik sebagai Ancaman di Kawasan Ekosistem Hutan Mangrove Kuala Langsa, *Jurnal Jeumpa* 5(2): 84-90.
- Ertz, M., R. Huang, M. S. Jo, F. Karakas dan E. Sarigollu. 2017. From Single-Use to Multi-Use: Study of Consumer's Behavior Toward Consumption of Reusable Containers, *Journal of Environmental Management* 193: 334-344.
- Fachruddin, A., M. Firdaus dan N. Tinaprilla. 2014. Sikap Rumah Tangga terhadap Komoditas Cabai Kering (Aplkasi Pendekatan Theory of Planned Behavior), *Forum Agribisnis* 4(1): 1-16.
- Fatih, F.D. 2015. Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Sikap dan Perilaku Ibu Rumah Tangga dalam Pemeliharaan Kebersihan Lingkungan Tempat Tinggal di Desa Klaling Kecamatan Jekulo Kabupaten Kudus, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Semarang, Semarang.

- Fatimatussholichah, D. 2017. Pengaruh Penambahan Sukrosa terhadap Nilai Kuat Tarik dan Elongasi Film Gelatin Kulit Kaki Ayam, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Kedokteran dan Ilmu-Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Malang.
- Hafidz, R.M.H., C.M. Yaakob, I. Amin dan A. Noorfaizan. 2011. Chemical and Functional Properties of Bovine and Porcine Skin Gelatin. *International Food Research Journal* 18: 787-791.
- Hanani, N., Y.H. Roos dan J.P. Kerry. 2014. Use and Application of Gelatin as Potential Biodegradable Packaging Materials for Food Products, *International Journal of Biological Macromolecules* 71: 94-102.
- Handayani, Y. 2016. Pengaruh Transparansi dan Akuntabilitas terhadap Pengelolaan Keuangan Partai Politik, *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi Universitas Pasundan. Bandung.
- Herlina, V. 2019. *Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Huh, I.S., H.S. Kim, H.K. Joo, C.S. Lim, J.S. Kim, S.J. Kim, O.R. Kwon, B.J. Oh dan N.S. Chang. 2017. Instant Noodle Consumption is Associated with Cardiometabolic Risk Factors Among College Students in Seoul, *Nutrition Research and Practice* 11(3): 232-239.
- Husen, M. dan Y. Setawati. 2007. Konsentrasi $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$ pada Beberapa Kultur Cabai Merah dan Pengaruhnya terhadap Tingkat Kesukaan Cabai Merah Kering, *Laporan Penelitian*, Fakultas Pertanian Universitas Winaya Mukti, Tangungsari.
- Istijanto. 2005. *Riset Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Istyastono, E.P. 2016. *Uji Statistik di Ilmu Farmasi engan Program Statistika Komputasional R*. Yogyakarta: Sanata Dharma University Press.
- Jamilah, M., Kadirman dan R. Fadilah. 2019. Uji Kualitas Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens*) Berdasarkan Berat Tumpukan dan Lama Pengeringan Menggunakan Cabinet Dryer, *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian* 5(1): 98-107.
- Julianti, S. 2014. *The Art of Packaging*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Julianto, G.E., Ustadi dan A. Husni. 2011. Karakterisasi Edible Film dari Gelatin Kulit Nila Merah dengan Penambahan Plasticizer Sorbitol dan Asam Palmitat, *Jurnal Perikanan* 13(1): 27-34.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kar, M., Y. Chourasiya, R. Maheshwari, dan R.K. Tekade. 2019. Current Developments in Excipient Science, (dalam *Basic Fundamentals of Drug Delivery*), Cambridge: Academic Press 29-83.

- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2019. *Analisis Perkembangan Harga Bahan Pangan Pokok di Pasar Domestik dan Internasional*. Jakarta: Pusat Pengkajian Perdagangan dalam Negeri Badan Pengkajian dan Pengembangan Perdagangan Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Kurniawan, R. dan B. Yuniarto. 2016. *Analisis Regresi: Dasar dan Penerapannya dengan R*. Jakarta: Kencana.
- Kusumahati, A. 2015. Analisis Customer Perceived Value Produk Sweetener Tropicana Slim melalui Program Customer Education, *Skripsi S-1*, Fakultas Pendidikan Ekonomi dan Bisnis. Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Kusmawati, D.H. dan W.D.R. Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 1(1):90-100.
- Lawless, H.T. dan H. Heymann. 2013. *Sensory Evaluation of Food Principles and Practices*. London: Springer Science and Business Media.
- Lestari, S.P. 2015. Hubungan Komunikasi Pemasaran dan Promosi dengan Keputusan Memilih Jasa Layanan Kesehatan, *Jurnal Interaksi* 4(2): 139-147,
- Li, X., I. Amadou, G.Y. Zhou, L.Y. Qian, J.L. Zhang, D.L. Wang dan X.R. Cheng. 2020. Flavor Components Comparison between the Neck Meat of Donkey, Swine, Bovine and Sheep, *Food Science of Animal Resources* 40(4): 527-540.
- Listyana, R. dan Y. Hartono. 2015. Persepsi dan Sikap Masyarakat terhadap Penanggalan Jawa dalam Penentuan Waktu Pernikahan (Studi Kasus Desa Jonggrang Kecamatan Barat Kabupaten Magetan Tahun 2013), *Jurnal Agyasta* 5(1): 118-138,
- Lombu, F.V., A.T. Agustin, E.V. Pandey. 2015. Pemberian Konsentrasi Asam Asetat pada Mutu Gelatin Kulit Ikan Tuna, *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan* 3(2): 25-28.
- Maina, J.W. 2018. Analysis of the Factors that Determine Food Acceptability, *The Pharma Innovation Journal* 7(5): 253-257.
- Malhotra, B., A. Kehwani dan H. Kharkwal. 2015. Microbial Food Packaging: Potential and Pitfalls, *Frontiers Microbiology* 6(611): 1-9.
- Malahayati. 2010. *Super Teens: Jadi Remaja Luar Biasa dengan 1 Kebiasaan Efektif*. Yogyakarta: Penerbit Jogja Bangkit.

- Martianingsih, N. dan L. Atmajaya. 2010. Analisis Sifat Kimia, Fisik dan Termal Gelatin dari Ekstraksi Kulit Ikan Pari (*Himantura gerrardi*) melalui Variasi Jenis Larutan Asam, *Prosiding Skripsi Semester Gasal 2009-2010*.
- Mawey, B.K., A. Kaawoan dan H. Bidjuni. 2014. Hubungan Kebiasaan Makan dengan Pencegahan Gastritis pada Siswa Kelas X di SMA Negeri 1 Likupang. *Jurnal UNSRAT* 2(2): 1-6.
- McFadden, D. 2004. Foundations of Economic Survey Research, *Unpublished Manuscript*, University of California, Berkeley.
- Miwada, I.N.S. dan I.K. Sukada. 2017. Karakteristik Asam Amino pada Gelatin Kulit Kaki Ternak dan Kajian Potensi Antibakterinya, *Majalah Ilmiah Peternakan* 20(1): 33-37.
- Mokrejs, P., P. F. Langmaier, D. Janacova, M. Mladek, K. Kolomaznik, dan V. Vasek. 2009. Thermal Study and Solubility Tests of Flms Based on Amaranth Flour Starch-protein Hydrolysate, *Journal of Thermal Analysis Calorimetry* 98(1): 299-307.
- Monsur, H. A., I. Jaswir, H.M. Salleh dan H.A. Alakhtani. 2014. Effects of Pretreatment on Properties of Gelatin from Perch (*Lates niloticus*) Skin, *International Journal of Food Properties* 17(6): 1224-1236.
- Montero, P. dan M.C. Gomez-Guillen. 2000. Extracting Conditions for Megrim (*Lepidorhombus boschii*) Skin Collagen Affect Functional Properties of the Resutant Gelatin, *Journal of Food Science* 65: 536
- Montoya-Ballesteros, L.C., A. Gonzalez-Leon, M.A. Garcia-Alvarado dan G. C. Rodriguez-Jimenes. 2014. Bioactive Compounds During Drying of Chili Peppers, *Drying Technology* 32:1486-1499.
- Morrison. 2012. *Metode Penelitian Survei*. Jakarta: Kencana.
- Murni, S.W., H. Pawignyo, D. Widyawati, dan N. Sari. 2013. Pembuatan Edible Packaging dari Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Kitosan, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Negara, J.K., A.K. Sio, Rifkhan, M. Arifin, A.Y. Oktaviana, R.R.S. Wihansah dan M. Yusuf. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda, *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 4(2): 286-290.
- Ningsih, S.H. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Packaging Campuran Whey dan Agar, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin, Makassar.
- Nor, M.H.M., N.N.M. Nazmi dan N.M. Sarbon. 2017. Effect of Plasticizer Concentrations on Functional Properties of Chicken Gelatin Films, *International Food Research Journal* 24(5): 1910-1918.

- Norhan, S.N., S.A. Ghani, H. Zainuddin, dan I.S. Chairul. 2017. Optimization of the Mixing Process Parameters to Enhance The Dielectric Strength of Mineral and Palm Fatty Acid Ester Insulating Oil Blends. *Journal of Electrical Systems* 13(3):595-605.
- Nugraha, M.T. 2019. Hoax di Media Sosial Facebook: Antara Edukasi dan Propaganda Kepentingan, *Jurnal Sosiologi Walisongo* 3(1): 97-108.
- Otoni, C. G., R. J. Avena-Bustillos, H. M. Azeredo, M. V. Lorevice, M. R. Moura, L. H. C. Mattoso dan T. H. McHugh. 2017. Recent Advances on Edible Packagings Based on Fruits and Vegetables—A Review, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 16(5): 1151-1169.
- Parfiyanti, E.A., R. Budihastuti dan E.D. Hastuti. 2016. Pengaruh Suhu Pengeringan yang Berbeda terhadap Kualitas Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L.), *Jurnal Biologi* 5(1); 82-92.
- Prasetyo, A. E., A. Widhi dan Widayat. 2012. Potensi Gliserol dalam Pembuatan Turunan Gliserol melalui Proses Esterifikasi, *Jurnal Ilmu Lingkungan* 10(1): 26-31.
- Pratisto, A. 2004. *Cara Mudah Mengatasi Masalah Statistik dan Rancangan Percobaan dengan SPSS 12*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Putri, A.D. dan S.R.T. Astuti. 2017. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Konsumen serta Dampaknya terhadap Minat Beli Ulang Konsumen. *Diponegoro Journal of Management* 6(2): 1-10.
- Purwaningrum, P. 2016. Upaya Mengurangi Timbulan Sampah Plastik di Lingkungan, *Jurnal Teknik Lingkungan* 8(2): 141-147.
- Puscaselu, R., G. Gutt dan S. Amariei. 2019. Rethinking the Future of Food Packaging: Biobased Edible Packagings for Powdered Food and Drinks, *Molecules* 24: 1-14.
- Putri, R.D. 2020. Perbandingan Kekuatan Uji Metode Kolmogorov-Smirnov, Anderson-Darling, dan Shapiro-Wilk untuk Menguji Normalitas Data, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Qazi, A., R.G. Raj, M. Tahir, M. Waheed, S.U.R. Khan dan A. Abraham. 2014. A Preliminary Investigation of User Perception and Behavioral Intention for Different Review Types: Customers and Designers Perspective, *The Scientific World Journal* 2014: 1-8
- Qiong, O.U. 2017. A Brief Introduction to Perception, *Studies in Literature and Language* 15(4): 18-28.
- Qodariyah, N., Sulistyani, dan Y.H. Darundiati. 2017. Identifikasi Faktor Risiko Gangguan Kesehatan Akibat Konsumsi Mi Instan pada

- Mahasiswa Universitas Diponegoro, *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(2): 174-179.
- Quispe, C.A.G., C.J.R. Coronado dan J.A. Carvalho Jr. 2013. Glycerol: Production, Consumption, Prices, Characterization and New Trends in Combustion, *Renewable and Sustainable Energy Reviews* 27: 475-493.
- Rahayu, W.M. 2014. Persepsi, Sikap dan Perilaku Masyarakat terhadap Kelestarian Hutan (Studi Kasus di Desa Cinagara dan Desa Pasir Buncir Kecamatan Caringin, Kabupaten Bogor, Jawa Barat), *Skripsi S-1*, Fakultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rakhmanova, A., Z.A. Khan, R. Sharif dan X. Lü. 2018. Meeting the Requirements of Halal Gelatin: A Mini Review, *MOJ Food Processing & Technology* 6(6): 477-484.
- Ramos, M.A. Valdés, A. Beltrán dan M.C. Garrigós. 2016. Gelatin-Based Films and Coatings for Food Packaging Applications, *Coatings* 6(41): 1-20.
- Rangkuti, F. 2006. *Teknik Mengukur dan Strategi Meningkatkan Kepuasan Pelanggan dan Analisis Kasus PLN-JP*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Riyanto, D.N., A.R. Utomo dan E. Setijawati. 2017. Pengaruh Penambahan Sorbitol terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Film Berbahan Dasar Pati Gandum, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1): 14-21.
- Rochmanto, B.A. dan I. Widiyanto. 2015. Pengaruh Pengetahuan Produk dan Norma Religius terhadap Sikap Konsumen dalam Niat Mengonsumsi Produk Makanan dan Minuman Halal, *Diponegoro Journal of Management* 4(1): 8-12.
- Safitri, W.R. 2016. Analisis Korelasi Pearson dalam Menentukan Hubungan antara Kejadian Demam Berdarah Dengue dengan Kepadatan Penduduk di Kota Surabaya pada Tahun 2012-2014, *Jurnal Ilmiah Keperawatan* 2(2): 21-29
- Saha, D. dan S. Bhattacharya. 2010. Hydrocolloids as Thickening and Gelling Agents in Food: A Critical Review, *Journal of Food Science and Technology* 47(6): 587-597.
- Saklani, P., Siddhnath, S.K. Das, dan S.M. Singh. 2019. A Review of Edible packaging for Foods, *International Journal of Current Microbiology and Applied Science* 8(7): 2885-2895.
- Sahab, A. 2018. *Buku Ajar Analisis Kuantitatif Ilmu Politik dengan SPSS*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Saputro, M.A.P. dan W.H Susanto. 2016. Pembuatan Bubuk Cabai Rawit (Kajian Konsentrasi Kalsium Propionat dan Lama Waktu Perebusan terhadap Kualitas Produk), *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 62-71.

- Sasmitaloka, K.S., Miskiyah dan Juniawati. 2017. Potensi Kulit Sapi Kering sebagai Bahan Dasar Produksi Gelatin Halal, *Buletin Peternakan* 41(3): 328-337.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, M.P. Sari. 2014. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shim, J. H., A.Y. Ko, M.M. Rahman, A.M.A. El-Aty, J. Jang, J.H. Choi dan M.I.R. Mamun. 2014. Identification of Volatile Organic Compounds Generated from Healthy and Infected Powdered Cchili Using Solvent-free Solid Injection Coupled with GC/MS: Application to Adulteration, *Food Chemistry* 1(156): 32.
- Simanungkalit, L.P., S. Subekti dan A.S. Nurani. 2018. Uji Penerimaan Produk Cookies Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam, *Dunia Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 7(2): 31-43.
- Siregar, A. 2018. Pengaruh Gender dalam Perilaku Penemuan Informasi Akademis di Kalangan Mahasiswa FISIP Universitas Airlangga, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Sosial dan Politik Universitas Airlangga. Surabaya.
- Solimun, Armanu dan A.A.R. Fernandes. 2020. *Metodologi Penelitian Kuantitatif Perspektif Sistem*. Malang: UB Press.
- Suderman, N., M.I.N. Isa dan N.M. Sarbon. 2018. The Effect of Plasticizer on the Functional Properties of Biodegradable Gelatin-based Film: A Review, *Food Bioscience* 24: 111-119.
- Supeni, G. dan S. Irawan. 2012. Pengaruh Penggunaan Kitosan terhadap Sifat Barrier Edible Film Tapioka Termodifikasi, *Kemasan* 34(1): 199-206.
- Suryana. 2010. Metodologi Penelitian Model Praktis Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif, *Buku Ajar Perkuliahan*, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Tangkudung, J.P.M. 2014. Proses Adaptasi Menurut Jenis Kelamin dalam Menunjang Studi Mahasiswa Fisip Universitas Sam Ratulangi, *Jurnal Acta Diurna* 3(4): 1-11.
- Thanonkaew, A. 2006. Effect of Lipid Oxidation on Discoloration and Physicochemical Changes of Cuttlefish (*Sepia pharaonis*) and Squid (*Loligo peali*) Musie During Frozen Storage, *Thesis*, Food Technology, Prince of Songkla University, Hat Yai.
- Tiyas, J.K., A. Supriyadi dan B. Raharjo. 2012. Isolasi dan Karakterisasi Bakteri Pendegradasi Diazinon dari Tanah Sawah di Kabupaten Brebes, *Jurnal Biologi* 1(1): 1-15.
- Trachootam, D., S. Satoh-Kuriwada, A. Lam-ubol, C. Promkam, N. Chotechuang, T. Sasano dan N. Shoji. 2018. Differences in Taste

- Perception and Spicy Preference: A Thai-Japanese Cross-cultural Study, *Chemical Senses* 43:65-74.
- Vieira, M.G.A., M.A. da Silva, L.O. dos Santos, dan M.M. Beppu. 2011. Natural-based Plasticizers and Biopolymer Flms: A Review, *European Polymer Journal* 47: 254-263.
- Wang, Y., Y. Xia, J. Wang, F. Luo dan Y. Huang. 2014. Capsaicinoids in Chili Pepper (*Capsicum annum* L.) Powder as Affected by Heating and Storage Methods, *American Society of Agricultural and Biological Engineers* 52(6): 2007-2010.
- Weathington, B.L., C.J.L. Cunningham dan D.J. Pittenger. 2012. *Understanding Business Research*. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Widianarko, B. dan I. Hantoro. 2018. *Mikroplastik dalam Seafood dari Pantai Utara Jawa*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Widjaya, D.O., E.C. Yuwono dan B. Mardiono. 2016. Perancangan Redesain Kemasan Makanan Ringan Roti Kecil Merk Ganep's sebagai Buah Tangan Khas Kota Surakarta, *Jurnal DKV Adiwarna* 1(8): 1-9.
- Winarno, F.G. dan S.A.A. Winarno. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 31(3): 85-93.
- Wesolowska, A., M. Grzeszczuk dan D. Jadczyk. 2015. GC-MS Analysis of Essential Oils Isolated from Fruits of Chosen Hot Pepper (*Capsicum annum* L.) Cultivars, *Folia Pomeranae Universitatis Technologiae Stetinensis* 320(5): 95-108.
- Yanti, S. 2014. Analisis Edible Film dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) Termodifikasi Gliserol dan Karagenan, *Jurnal Tambora* 4(1): 1-13.
- Youlanda, H. 2016. Ekstraksi dan Evaluasi Gelatin dari Kulit Sapi yang Telah Mengalami Proses Buang Bulu Menggunakan Hidrolisis Asam, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Yusibani, E. , N. Al Hazmi dan E. Yufita. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia* 9(1): 28-32.