



**DAFTAR PUSTAKA**

- Akkarachaneeyakorn, S, and S. Tinrat. 2015. Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit juice. *Journal of Food Science & Nutrition*, 2015; 3(3): 213–220
- Agustin, Y, E., Padmawijaya, K, S. 2016. Sintesis Bioplastik Dari Kitosan-Pati Kulit Pisang Kepok Dengan Penambahan Zat Aditif. *Jurnal Teknik Kimia*, vol.10, no.02.
- Allock, H.R. and Lampe, F.W. 1981. *Contemporary Polymer Chemistry*. Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey 07632.
- Bourtoom, T. 2008. Review Article Edible films and coatings: characteristic and properties. *International Food Research Journal* 15 (3):237-248(2008).
- Carneiro-da-Cunha, M.G., Cerqueira, M.A., Souza, B.W.S., Souza, M.P., Teixeira, J.A. dan Vicente, A.A. (2009). Physical properties of edible coatings and films made with a polysaccharide from *Anacardium occidentale* L. *Journal of Food Engineering* 95: 379-385.
- Chillo, S., S. Flores, M. Mastromatteo, A. Conte, L. Gerschenson, and M.A. del Nobile. 2008. Influence of glycerol and chitosan on tapioca starch-based edible film properties. *J. Food Engin* 88: 159–168.
- Comelia, Melanie., dkk. 2012. *Pengaruh Penambahan Pati Bengkoang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik Edible Film*. *Jurnal Kimia Kemasan* 34, No.2.
- Darmadji P. and M. Izumimoto. 1994. *Effect of chitosan in meat preservation*. *Meat science*, 38: 243-254.
- De Man, John. M. 1989. *Kimia Makanan*. Penerjemah Kosasih Padmawinata ITB. Bandung, 550 hlm.
- Deo, pradeep C and Tyagi, anand P dll. 2009. “*Improving Taro (Colocasia Esculenta Var. Esculenta) Production using Biotechnological Approaches*”. *South Pacific Journal of Natural Science*, Vol.27. Hal.6-13.
- Diredja, D., 1996. *Mempelajari Pengaruh Penambahan*
-



*Sodium Karboksimetilselulosa terhadap Karakteristik Edible film dari Protein Bungkil Kedelai.* Fateta:IPB

Direktorat Gizi Depkes R.I. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan.* Jakarta : Bhatara Karya Aksara.

Firmanti, Dr.Ir.Anita. 2010. “*Modul Pengolahan Sampah Berbasis 3R*”. Bandung : Pusat penelitian dan Pengembangan Pemukiman-Balitbang kementerian Pekerjaan Umum.

Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Carbohydrate Polymers* 84(1): 203–210.

Gontard, N., Guilbert, S. and Cuq, J.L. 2009. *Water and Glycerol as Plastisizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film.* *J. Food Sci.* Vol. 58, No. 1, pg. 206-211.

Guerrero, P. 2010. *Mechanical and Thermal Properties of Soy Protein Film Process by Casting and Compression.* *Journal of Food Engineering,* Vol. 16, No. 6, pg. 145-151.

Hattu,W.,Parera,Dj,F.,T Simos H., Raharjo. 2018. Penggunaan Adenin Sulfat Pada Perbanyakan Mikro Talas Jepang. *Jurnal agrologia*,vol.7,no.2.

Hidalgo, Miguel. 2015. “*Kertas*”. Mexico City: Indonesian Trade Promotion Center (ITPC).

Hidayat, M K., Latifah dan Sedyawati, S M R. 2013. “Penggunaan carboxy Methyl Cellulose dan Gliserol Pada Pembuatan Plastik Biodegradable Pati Gembili”. *Indonesian Journal of Chemical Science*, no.2. vol.3.

Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering Volume 1.* CRC Press.USA.

Huri, Daman dan Fithri Choirun Nisa.2014.*Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film*” *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 No 4.

Hussain Z, Tyagi RK. 2006. In vitro corm induction and genetic stability of regenerated plants in taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott).*Indian*

---



JBiotechnol 5:535-542.

- JIS(Japanese Industrial Standard) 2 1707. 1975. Japanese Standards Association. Juliyarsi, I., Melia S., dan Sukma, A. 2011. *The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plasticizer*. Pakistan Journal of Nutrition 10 (9):884-887.
- Juliyarsi, I., Melia S., dan Sukma, A. 2011. *The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plasticizer*. Pakistan Journal of Nutrition 10 (9): 884-887
- Kamal, N. 2010. *Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa*. Jurnal Teknologi. Vol. 1: 17-84.
- Kittur, F.S., Kumar, K.R and Tharanathan, R.N. 1998. *Functional Packaging Properties of Chitosan Film*. Z. Lebesm Unters Forsch A. 206:44-47.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A., Nisperos-Carriedo, M. (1994). Edible coatings and films to improve food quality, CRC Press, Boca Raton, pp 1-7, 25-101, 189-330.
- Krochta, J. M. ,and C. M. ,Johnson, 1997. *Edible Film and Biodegradable Polymer Film Challenger and Opportunities*, *Food Tech*, 51 ( 2 );61-74.
- Ma, X., Chang, P.R. dan Yu, J. 2008. *Properties of biodegradable thermoplastic pea starch/carboxymethyl cellulose and pea starch/microcrystalline cellulose composites*. Carbohydrate Polymer 72: 369-375.
- Mc Hugh, T. H and J. M. Krochta, 1994. *Permeability Properties of Edible Film*, dalam Krochta, J. M. , E. A. Baldwin and M.O. Nisperos – Carriedo ( Eds), *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*, Technomic Pulb. Co. Inc. , Lancaster.Basel.
- Meriatna, 2008. *Penggunaan Membran Kitosan untuk Menurunkan Kadar Logam Crom (Cr) dan Nikel (Ni) dalam Limbah Cair Industri Pelapisan Logam*.
- Murni, S. W, Harso P, Desi W, dan Novita S. 2013. *Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (ZeaMays L.) dan Kitosan*. Di dalam: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”. Yogyakarta.
- Mulyadi, F A., Pulungan, M H., Qayyum N. 2016. *Pembuatan Edible Film Maizena dan Uji Aktifitas Antibakteri(Kajian Konsentrasi Gliserol dan*
-



Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica L.*).Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri,5(3): 149-158.

Mustapa, Ricki. 2017. *Pemanfaatan Kitosan Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film dari Pati Ubi Jalar Kuning*. JOM Faperta Vol. 4 No. 2.

Noviadji, B.R. 2014.Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. Jurnal Fakultas Desain,No.1,Vol.2.

Nurindra, A.P., Alamsjah M.A., Sudarsono. 2015. *Karakterisasi Edible Film Dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose(CMC) Sebagai Pelmastik*. Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. Vol 7, No 2.

PLP. 2009. Direktorat Jendral Cipta Karya Direktorat Pengembangan Penyehatan Lingkungan Permukiman, Pedoman Operasi dan Pemeliharaan Prasarana dan Sarana Persampahan, Departemen Pekerjaan Umum.

Prasetyo, B.B, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8

SEAMEO. 2013.*Talas Jepang (Satoimo) Tissue Culture-Service*.Bogor : LaboratorySEAMEO BIOTROP.

Selpiana., Patricia. 2016. *Pengaruh Penambahan Kitosan dan Gliserol pada Pembuatan Bioplastik dari Ampas Tebu dan Ampas Tahu*.Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya No. 1, Vol. 22.

Setiani, W., T. Sudiarti dan L. Rahmidar. 2013. “*Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan*.” Jurnal Sains dan Teknologi UIN Sunan Gunung Djati , Vol.3(2) : 106 – 108.

Silvia, dkk.2014.*Pemanfaatan Kitosan dari Cangkang Rajungan Sebagai Pengawet Ikan Kembung dan Ikan Lele*. Jurnal Teknik Kimia USU, Volume 3, No. 4.

Supeni, G., Irawan, S. 2012. *Pengaruh Penggunaan Kitosan Terhadap Sifat Barrier Edible Film Tapioka Termodifikasi*.Jurnal Kimia Kemasan, Vol.34, No.1.

---



- Sutanto, N. 1998. *Pembentukan Film Edible dari campuran CMC, MC, Lilin Lebah, dan Protein Bungkil Kedelai dengan Polietilen Glikol sebagai Plastisiser*. ITB : Bogor.
- Syaifudin, Ahmad. 2018. “Pabrik Piring Kertas Food Grade”. (<http://pabrikpiringkertasfoodgrade.blogspot.com/2018/11/tpwa-0856-3415-807-pabrik-piring.html>).
- Tongdeesoontorn W., L.J. Mauer, S. Wongruong, P. Sriburi dan P. Rachtanapun. 2011. Effect of Carboxymethyl Cellulose Concentration on Physical Properties of Biodegradable Cassava Starch-based Film. *Chemistry Central Journal*, no.2, vol.5.
- Wan, J., Huang, W., Zhong, J., Huang, L., Patricia, R.D., and Liu, B. 2011. *Effects of LAB Fermentation on Physical Properties of Oat Flour and Its Suitability for Noodle Making. Cereal Chemistry* 88 (2) : 153-158.
- Wardhani, A. 2010. *Pembuatan dan karakterisasi edible film dari komposit kitosan-pati garut (Maranta arundinaceae L.) dengan pemlastis asam laurat*. *Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam*, Vol.13(1):11-22.
- Warkoyo. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan Barrier Edible Film Berbasis Pati umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Agritech* Vol.34. No.1.
- Yulianti.R dan E. Ginting. 2012. *Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer*. Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 31( 2):131-136.