

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati dan santoso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Dessert. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Amaliya, R. R. dan Widya D. R. P. 2014. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2. No. 3 : 43-53.
- Apriyatna, D. 2014. Kombinasi Pelapis Gelatin Ikan dan Penyimpanan Dingin untuk Mempertahankan Mutu Buah Melon (*Cucumis melo L.*) Terolah Minimal. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Apriyantono, D. Fardiaz, N. Puspitasari, S. Budiarto. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisa Pangan, Pusat Antar Universitas, IPB Bogor.
- Baah, D. F. 2009. Characterization of Water Yam (*Dioscorea alata L.*) for Existing and Potensial Food Products. Thesis. Nigeria: Faculty of Biosciences Kwame Nkrumah University.
- Basuki E. K., Jariyah dan Dhenok D. H. 2014. Karakteristik Edible Film dari Pati Ubi Jalar dan Gliserol. J. Rekapangan 8(2).
- Bertuzzi, M. A., Juan C. G. dan Margarita A. 2012. Mechanical Properties Of A High Amylose Content Corn Starch Based Film, Gelatinized At Low Temperature. Brazilian Journal of Food Technology Campinas Vol. 15, No. 3 : 219-227.
- Brecht JK. 1995. Physiologi of lightly processed fruits and vegetables. J. Hort. Science. 30 (1).
- Bourtoom, T. 2007. Effect of Some Process Parameters on the Properties of Edible Film Prepared from Straches. Departement of Material Product Technology. Challanges and Opportunities. *Food Technology*. 51(2): 61-73.
- Budiman H, Efendi R, dan Sribudiani E. 2010. Penggunaan Kalium Permanganat untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya. Universitas Riau. Riau
- Cantwell M. 2002. Postharvest Handling Systems : Minimally Processed Fruits and Vegetables. Australia (AUS): NSW Ltd.
- Cuq, B., Nathalie, G., Cuq, J.L. and Guilbert, S. 1996. Functional Properties of Myofibrillar Protein-Based Biopackaging as Affected by Film Thickness. *Journal of Food Science*. 61(3): 580-584.

- Darmajana, D. A., Nok A., Enny S. dan Novita I. 2017. Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *AGRITECH* 37(3): 280-287.
- Fatnasari, A., Komang, A. N., dan I Putu S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar. *Journal of Food Technology*. Vol. 5, No.1, 27 – 35 : 2477-2739.
- Fortuna T., Juszcak L. dan Palasinski M. 2001. Properties of Corn and Wheat Strach Phosphates Obtained from Granules Segregated According to Their Size. *EJPAU* Vol. 4.
- Fransiska, A., Hartanto, R., Lanya, B., dan Tamrin. 2013. Karakteristik fisiologi manggis (*Garcinia mangostana* L.) dalam penyimpanan atmosfer termodifikasi. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung* 2(1): 1 – 6.
- Garcia, N.L., Ribba, L., Dufresne, A., Aranguren, M. and Goyanes, S. 2011. Effect of Glycerol on the Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Starch and Starch Nanocrystals. *Carbohydrate Polymers*. 84(1):203-210.
- Garnida, Y. 2006. Pembuatan Bahan Edible Coating Dari Sumber Karbohidrat, Protein Dan Lipid Untuk Aplikasi Pada Buah Terolah Minimal. *Infomatek* 8(4) :207-222.
- Ginting, S. P. 2005. Sinkronisasi Degradasi Protein dan Energi dalam Rumen untuk Memaksimalkan Produksi Protein Mikrobia. *Wartazoa* 15(1) : 1–10.
- Gontard, N., Gulibert, S. and Cuq, J.L. 1993. Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of An Edible Wheat Gluten Film. *Journal of Food Science*. 58(1): 206-211.
- Harsunu, B.T. 2008. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Kitosan dalam Zat Pelarut terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Kitosan. Skripsi. Departemen Metalurgi dan Material, Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Jakarta.
- Hawa L.T., Thohari I. Dan Eka L. 2013. Pengaruh pemanfaatan jenis dan konsentrasi lipid terhadap sifat fisik edible film komposit *whey*-porang. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan* 23(1):35-43.
- Hou, W.C., Chen, H.J. and Lin, Y.H. 2000. Dioscorin From Different Dioscorea Species All Exhibit Both Carbonic Anhydrase and Trypsin Inhibitor Activities. *Bot Bull Acad Sinica (Taiwan)*. 41:191-196.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology and Engineering. Vol. 1. CRC Press.
- Huri, D. dan Nisa, F.C. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 29-40.

- Ifmalinda, Omil C., Chatib dan Dini M. S. 2019. Aplikasi *Edible Coating* Pati Singkong pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23(1).
- Jacob, A.M., Nugraha, R. dan Utari, S.P.S.D. 2014. Pembuatan Edible Film dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(1): 14-21.
- Kim, S.K., Sohn, E.Y., and Lee, I.J. 2009. Starch Properties of Native Foxtail Millet, *Setaria italica* Beauv. *The Korean Society of Crop Science* 12:59-62.
- Krisna, D.D.A. 2011. Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis* sp.). Tesis. Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro. Semarang.
- Krochta, J. M., Baldwin, E.A. and Nisperos-Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company. Lancaster.
- Krochta, J.M. and Johnston, D.M. 1997. Edible and Biodegradable Polymer Films: Challenges and Opportunities. *Food Technology*. 51(2): 61-72.
- Khotimah, Khusnul. 2006. Karakterisasi Edible Film dari Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *jurnal Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Lindriati, T., Y. Praptiningsih S., Tamtarina dan Mochammad S. 2014. Umur Simpan Edible Film yang Dibuat dengan Cara Solvent Casting dan Compression Molding. *Berkala Ilmiah Pertanian* 10(10) : 1-4.
- Lismawati. 2017. Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) (Skripsi). Fakultas Sains dan Teknologi UIN Alauddin. Makassar.
- Luthana, Yissa, 2010, *Review Lengkap tentang Edible Film, Pembuatannya dari Bubuk Pektin Cincau dan Aplikasinya*, Diakses di <http://yissaprayogo.wordpress.com>, 20 Januari 2020.
- Maftoonazad, N. dan Fojan B. 2009. Use of Edible Films and Coatings to Extend the Shelf Life of Food Products. *Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture* 1 : 162-17a
- Mali, S., Grossmann, M.V.E., Garcia, M.A., Martino, M.N. dan Zaritzky, N.E. 2004. Mechanical and Thermal Properties of Yam Starch Films. *Food Hydrocolloids* 19: 157-164.
- Megaria, Ratna Aprilyanda. 2011. Pengurangan Gejala Chilling Injury Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.) Dengan Perlakuan Alovera Coating. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Moorthy, S. N. 2002. Physicochemical and Functional Properties of Tropical Tuber Starches : A Review. *Starch – Starke* 54 (12): 559-592.

- Mudaffar, R., A. 2020. Karakteristik Edible Film Dari Limbah Kulit Singkong Dengan Penambahan Kombinasi Plasticizer Serta Aplikasinya Pada Buah Nanas Terolah Minimal. *Journal Tabaro* 4(2).
- Murdinah, M., Darmawan, M. dan Fransiska, D. 2007. Karakteristik Edible Film dari Komposit Alginat, Gluten dan Lilin Lebah (Beeswax). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 2(1): 19-26.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal Agrotek* 9(2): 127-133.
- Ningsih, S.H. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Nisah, K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan Plastizer Gliserol. *Jurnal Biotik*. 5(2) : 106-113.
- Olivato, J, B, Grossmann, M, V, E, Bilck, A, P, Yamashita, F. 2012. Effect of Organic Acids as Additives On The Performance of Thermoplastic Starch/Polyester Blown Films. *Carbohydrate Polymers*. 90(1):159-164.
- Paramawati, R. 2001. Kajian Fisik dan Mekanik terhadap Karakteristik Film Kemasan Organik dari  $\alpha$ -Zein Jagung. (Disertasi). Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Patindol, J.A., Siebenmorgen, T., and Wang, Y.J. 2015. Impact of Environmental Factors on Rice Starch Structure: A Review. *Starch/Stärke* 67: 42–54.
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Asam Palmitat terhadap Ketebalan Film dan Sifat Mekanik Edible Film dari Zein. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Polnaya, F.J., Talahatu, J., Haryadi, dan Marseno, D.W. 2012. Properties of Biodegradable Films from Hydroxypropyl Sago Starches. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 5: 183-192.
- Prasetya, Isnani. 2016. Pembuatan Bioplastik Berbahan Bonggol Pisang Dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 8(2): 73-79.
- Purwanto A. 2007. Materi Kuliah Teknik Pendinginan. Bogor: Jurusan Teknik Pertanian, IPB.
- Purwoto, H. dan Christi, A.G.J. 2016. Optimasi Formula Edible Film Berbasis Amilopektin Pati Singkong dan Karagenan. *M.P.I.* 11(1): 31-40.
- Putra, D. 2013. Formulasi Edible film sebagai Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*). Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang.

- Rachman, M. A., Fithri C. N., Teti E. 2015. Mie dari Ubi Kelapa (*Dioscorea alata* L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 631-637.
- Rachmawati, A.K., Anandito, R.B.K. dan Manuhara, G.J. 2010. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr.) untuk Pembuatan Edible Film. *Biofarmasi*. 8(1): 1-10.
- Raju, J. and R. Mehta. 2009. Cancer Chemopreventive And Therapeutic Effects Of Diosgenin, A Food Saponin. *Nutr Cancer* 61(1): 27-35.
- Rastiyati, N. L. D., Amna H. dan Bambang A. 2016. Pengaruh Konsentrasi NaCl Dan Rasio Air Dengan Bahan Terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* Vol. 4., No. 3 : 116 -125
- Richana, N., and T.C. Sunarti. 2005. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati Dari Umbi Ganyong, Suweg, Ubikelapa Dan Gembili. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 1(1).
- Roiyana, M., M. Izzati dan E. Prihastanti. 2012. Potensi Efisiensi Senyawa Hidrokolid Nabati Sebagai Bahan Penunda Pematangan Buah. *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 20(2) : 40-50.
- Rosida, Sudaryati dan A. M. Yahya. 2017. Edible Film from the Pectin of Papaya Skin (The Study of Cassava Starch and Glycerol Addition). *Journal of Physics: Conf. Series* 953
- Rusli A., Metusalach, Salengke dan Mulyati M. T. 2017. Karakterisasi Edible Film Karagenan Dengan Pemplastis Gliserol. *JPHPI*, Vol.20 No.2 : 219-229
- Saleh, F. H. M., Arni Y. N. dan M. Ridho J. 2017. Pembuatan Edible film Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin* Vol. 23 No. 1 : 43-48
- Sanyang, M.L., Sapuan S.M., Jawaid M., Ishak M.R., and Sahari J. 2015. Effect of Plasticizer Type and Concentration on Tensile, Thermal and Barrier Properties of Biodegradable Films Based on Sugar Palm (*Arenga pinnata*) Starch. *Polymers* (7):1106–1124.
- Sanyang, M. L., S. M. Sapuan, M. Jawaid, M. R. Ishak dan J. Sahari. 2016. Effect Of Plasticizer Type And Concentration On Physical Properties Of Biodegradable Films Based On Sugar Palm (*arenga pinnata*) Starch For Food Packaging. *Journal Food Science Technology* 53(1) : 326–336
- Sakthidevi, G., and V.R. Mohan. 2013. Total Phenolic, Flavonoid Contents and In vitro Antioxidant Activity of *Dioscorea alata* L. Tuber. *J. Pharm. Sci. & Res.* 5(5): 115–119.
- Setiani, W., T. Sudiarti dan L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia Valensi* Vol. 3(2): 100-109.
- Singh, G. D., Bawa A. S., Riar C. S., and Saxena D. C. 2009. Influence of Heat-Moisture Treatment and Acid Modifications on Physicochemical,

- Rheological, Thermal And Morphological Characteristics of Indian Water Chestnut (*Trapa natans*) Starch And Its Application In Biodegradable Films. *Starch/Staerke* 61(9): 503–513.
- Sitompul, A. J. W. S. dan Zubaidah, E. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolong Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 13-25.
- Sjamsiah, Jawina S. Dan Lismawati. 2017. Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Al-Kimia* 5(2).
- Sujiprihati S. dan Suketi S. 2010. Budi Daya Pepaya Unggul. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Suntoyo, Y. 1993. Percobaan Perancangan Analisa dan Interpretasi. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Syahrum, Netti H. Dan Raswen E. 2017. Pemanfaatan Pati Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) untuk Pembuatan Edible Film. *Jom FAPERTA* Vol.4, No. 2 : 1 – 12.
- Taris, M. L., Widodo, W. D., dan Suketi, K. 2015. Kriteria Kemasakan Buah Pepaya (*Carica Papaya* L.) IPB Callina dari Beberapa Umur Panen. *J. Hort. Indonesia* 6(3): 172-176.
- Tester, R.F., Karkalas, J. And Qi, X. 2004, Starch Structure and Digestibility Enzyme – Substrat Relationship. *World's Poultry Science Journal*, Vol. 60 : 186 -195.
- Thirathumthavorn, D and Charoenrein S. 2007. Aging Effect on Sorbitol and Non-Crystallizing Sorbitol-plasticized Tapioca Starch Film. *Starch* 59:493-497.
- Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Vieira MGA, Da Silva MA, Dos Santos LO, Beppu MM. 2011. Natural-Based Plasticizers and Biopolymer Films: A Review. *European Polymer Journal*. 47: 254-263.
- Wahyu, M.K. 2009. Pemanfaatan Pati Singkong sebagai Bahan Baku Edible Film. Karya Tulis Ilmiah. Bogor
- Wahyudi. 2009. Karakterisasi Pati Ubi Kayu (*Manihot Esculenta* Crantz) Varietas Mentega untuk Pembuatan Edible Film dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wahyuningtyas, M. 2015. Pembuatan dan Karakterisasi Film Pati Kulit Ari Singkong/ Kitosan dengan Plasticizer Asam Oleat. Skripsi. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Surabaya.

- Warkoyo, Budi R., Djagal W. M. dan Joko N. W. K. 2014. Sifat Fisik, Mekanik Dan Barrier Edible film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma S.*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *AGRITECH*, Vol.34 No.1 : 72-80
- Wattimena, D., La Ega., Febby J. K. 2016. Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol. *Agritech* 36(3): 247-252.
- Wibowo, P., J.A. Saputra, A. Ayucitra, L.E. Setiawan. 2008. Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode *Alkaline Steeping*. *Jurnal Widya Teknik* 7 (2): 113-123.
- Widaningrum, Miskiyah dan Winarti, C. (2015). Edible Coating based on sago starch with antimicrobe addition of lemongrass oil on red bell pepper. *Agritech* 35(1): 53–60.
- Winarno, F. G. 1997. Pangan: Gizi, Teknologi, dan Konsumen. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Wirawan, S.K., Prasetya, A. dan Erni. 2012. Pengaruh *Plasticizer* pada Karakteristik *Edible Film* dari Pektin. *Reaktor*. 14(1): 61-67.
- Yulianti, R. dan Ginting, E. 2014. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-umbian yang dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2): 131-136.