



DAFTAR PUSTAKA

- Anandito, dkk. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi I*). *Jurnal Teknologi Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2) : 17 – 23.
- Anward G., dkk. 2013. Pengaruh Konsentrasi Serta Penambahan Gliserol Terhadap Karakteristik Film Alginat dan Kitosan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3) : 51-56.
- Essye Dwiwahyu, R., & Mita Suryani, R. D. W. 2008. Pemanfaatan Alginat Dari Alga Coklat (*Sargassum SP*) Untuk Produksi Plastik Yang Biodegradable. *Pelita-Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY, 1*.
- Herawati H., (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Krochta, J.M. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing co.,inc.,Pennsylvania.
- Krochta, J.M and M. Johnston 1997, ‘*Edible and Biodegradable Polymer Film. Challenges and Opportunities*’, *Food Tech*, vol. 51, no.2.
- Langit, N. T. P., Ridlo, A., & Subagiyo, S. 2019. Pengaruh Konsentrasi Alginat Dengan Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Sifat Fisik Dan Mekanik Bioplastik. *Journal of Marine Research*, 8(3), 314–321.
- McHugh, T H and Krochta, J M 1994, ‘*Plasticized whey protein edible films: water vapor permeability properties*’, *Journal of Agric. Food Chemistry*, vol. 59, no. 2.
- Nasyiah, dkk. 2014. Aplikasi Edible Coating Natrium Alginat dalam Menghambat Kemunduran mutu Dodol Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3(4) : 82 – 88.
- Nisah K. 2017. Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan *Plastizier* Gliserol. *Jurnal Biotik*, 3(2):107-113.
- Pamungkas, T.A., Ridho, A., & Sunaryo. 2013. Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap



“Sintesa Edible Film Berbahan Natrium Alginat dan Pati Tepung Sagu Dengan Penambahan Gliserol Sebagai Plastizier”

-
- Kualitas Natrium Alginat Rumput Laut *Sargassum* sp. *Journal Of Marine Research*. 2(3): 78-84.
- Polnaya, F.J., Haryadi, Marseno, D.W. dan Cahyanto, M.N. 2012a. Preparation and properties of sago starch phosphates. *Sago Palm* 20: 3-11.
- Polnaya, dkk. 2019. Karakteristik Edible Film Komposit Pati Sagu Molat – Pektin 20(2) : 111 – 118.
- Prasetyaningrum A., dkk. 2010. Karakterisasi Bioactive Edible Film Dari Komposit Alginat Dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable. ISSN : 1411 – 4216.
- Purwitasari, D 2001, ‘Pembuatan *edible film* (kajian konsentrasi suspensi tapioka dan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik *edible film*)’, *skripsi*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang.
- Rachmawati A.L. 2009. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr*) Untuk Pembuatan Edible Film. *Skripsi Fakultas Pertanian*. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rifaldi A., HS. I., Bahruddin 2017. Sifat dan Morfologi Bioplastik Berbasis Pati Sagu Dengan Penambahan Filler Clay dan *Plastizier* Gliserol. *Jom FTEKNIK*, 4(1), 1-7.
- Rochaeni, U.A., HS, I., & Bahruddun. 2017. Pengaruh Kadar Filler Kitosan dan *Plastizier* Gliserol Terhadap Sifat dan Morfologi Bioplastik Berbasis Pati Sagu. *Jom FTEKNIK*. 4(2): 1-7.
- Rosyid A. (2005). Beberapa Catatan tentang Alginat. *Oseana*. 30(1) : 9-14.
- Rusli dkk, 2017. Karakteristik Edible Film Karagenan Dengan Pemlastis Gliserol. *JPHPI*. 20(2) : 219 – 229.
- Sinaga, R. F., Ginting, G. M., Ginting, M. H. S., & Hasibuan, R. 2014. Pengaruh Penambahan Gliserol terhadap Sifat Kekuatan Tarik Dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik Dari Pati Umbi Talas. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 3(2), 19 – 24.
- Sitompul dkk, 2017 . Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plastizier* Terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1):13-25.
-



“Sintesa Edible Film Berbahan Natrium Alginat dan Pati Tepung Sagu Dengan Penambahan Gliserol Sebagai Plastizier”

-
- Stephen,A.M., Philips,G.O.,& Williams,P.A. 2006. Food Polysaccharides And Their Applications. London:CRC Press.
- Syarifuddin A. & Yuniata. 2015. Karakteristik Edible Film dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2: 1538 – 1547.
- Yulianti, R.,Ginting,E.,2012.Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian Yang Dibuat dengan Penambahan *Plastizier*. *Penelitian Pertanian Pangan*.31(2) : 151-156.
- Warkoyo B.,Rahardjo D.W.,Marseno & J.N.W. Karyadi. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Agritech*. 34 : 72 – 81.
- Wattimena,D.,Ega,L.,&Polnaya,F.,J. 2016. Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol. *Agritech*. 36(3):247-252
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. Vol. 31 No. 3. 85-93.
- Xu,S., S.Fan S. Fang, X.Lang, Y.Wang, and I.Chen. 2016. Pectin As An Extraordinary Natural Kinetic Hydrate Inhibitor. *Scientific Reports*. 6 : 1-7.
- Zavala D.L.,Villagomez.C.G.Corona. 2008. Comparative Study Of The Mechanical Properties Of Edible Films Made From Single And Blended Hydrophilic Biopolymer Matrices. 7(3) : 263 – 273.