

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. (2010). *Macam Buah-Buahan untuk Kesehatan*. Bandung : Alfabeta. Hal : 6
- Afriyah, Y., Putri, W.D.R., dan Wijayanti, S.D. (2015). Penambahan Aloe vera L. dengan Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Ganyong (*Canna edulis* Ker.) Terhadap Karakteristik Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4), 1313-1324.
- Agarry, O. O., Olaleye, M. T., dan Bello-Michael, C. O. (2005). Comparative antimicrobial activities of Aloe vera gel and leaf. *Afr. J. Biotechnol.*, 4(12), pp. 1413-4
- Amaliya, R.R. dan Putri, W.D.R. (2014). Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 43-53.
- American Society for Testing and Materials. (1998). *Annual Book of ASTM Standards*. Philadelphia : ASTM.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisa Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat. Hal: 19-21
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analysis Chemists*. 18th ed. Maryland: AOAC International. William Harwitz (ed). United States of America.
- Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Indonesia Statistical Yearbook of Indonesia 2018*. Jakarta : Badan Pusat Statistik. Hal : 312
- Campos, C.A., Gerschenson, L.N., dan Flores, S.K. (2010). Development Of Edible Films and Coatings With Antimicrobial Activity. *Food Bioprocess Technology*, 4(1), 849–875.
- Chandra, A., Ingrid, H.M., dan Verawati. (2013). *Pengaruh Ph dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat*. Bandung : Universitas Katholik Parahyangan.
- Coniwanti, P., Sari, D.M., dan Ferbriana, R. 2016. Pengaruh Rasio Massa Pati Biji Alpukat dan Agar - Agar Terhadap Pembuatan *Edible Film*. *Jurnal Teknik Kimia*. 22(2) : 51-59
- Dewi, F.K. (2010). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*, Linnaeus) terhadap Bakteri Pembusuk Daging Segar*. Skripsi. Surakarta : Universitas Sebelas Maret .
- Dutta, P. K., Tripathi, S., Mehrotra, G. K., dan Dutta, J. (2009). Perspectives for Chitosan Based Antimicrobial Films In Food Applications. *Journal Food Chemistry*, 114(1), 1173–1182

- Embuscado, M.E., and Huber, K.C. (2009). *Edible Films and Coatings for Food Applications*. New York: Media Dordrecht, Inc.
- Halimah, A.D.N., Istiqomah dan Rohmah, S.S. (2014). Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1), 32-37.
- Han, J. H. (2009). *Innovations in Food Packaging* (Ed.). London: Elsevier Academic Press.
- Harmely, F., Deviarny, C., dan Yenni, Wenna S. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Edible Film dari Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum americanum* L.) sebagai Penyegar Mulut. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 1(1), 38-47
- Hasdar, M., Yuny, E., dan Suharjo, T. (2011). Karakteristik Edible Film yang Diproduksi dari Kombinasi Gelatin Kulit Kaki Ayam dan Soy Protein Isolate. *Buletin Peternakan*, 35(3), 188-196.
- Hoyos-Leyva, J. D., L. Alonso-Gomez, J. Rueda-Enciso, H. Yee-Madeira, L. A. Bello-Perez dan J. Alvarez-Ramirez. (2017). Morphological, Physicochemical And Functional Characteristics Of Starch From Marantha Ruiziana Koern. *LWT - Food Science and Technology*, 83(1), 150-156
- Kasfillah. (2013). Karakterisasi Edible Film dari Pati Biji Nangka dan Agar-Agar Sebagai Pembungkus Jenang. *Skripsi*. Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Pengawet Alami untuk Produk dan Bahan Pangan*. eBook Pangan.com
- 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* : Universitas Diponegoro
- 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 (*SolanumtuberosumL.*). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi.UIN Alauddin Makassar
- Maharani, A.D.R. (2022). Pengaruh Penambahan *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC) dan Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Biji Alpukat (*Persea americana* Mill). *Skripsi*. Malang : Universitas Muhammadiyah
- Melliawati, R. (2018). Potensi Tanaman Lidah Buaya (*Aloe Pubescens*) dan Keunikan Kapang Endofit Yang Berasal dari Jaringan. *Bio Trends*, 9(1), 1-6

- Misir, J., Hoque, M.M. dan Brishti, F.H. (2014). Aloe vera gel as a Novel Edible Coating for Fresh Fruits: A Review. *American Journal of Food Science and Technology*, 2(3), 93-97.
- Miskiyah, Juniawati, dan Iriani, E.S. (2015). Potensi Edible Film Antimikroba sebagai Pengawet Daging. *Buletin Peternakan*, 39(2), 129-141
- Muin, R., Anggraini, D. dan Malau, F. (2017). Karakteristik Fisik Dan Antimikroba *Edible Film* Dari Tepung Tapioka dengan Penambahan Gliserol dan Kunyit Putih. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(3), 191-198
- Mulyadi, A. Hamzah, F. Hamzah, F. H. (2018). Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Penambahan Lilin Lebah (*Beeswax*) pada Pembuatan Edible Film. *JOM FAPERTA*. Vol. 5. Nomor 2, pp: 1-9
- Nisah, K. (2017). Study Pengaruh Kandungan Amilosa Dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan Plastizicer Gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2), 106-113
- Nissa, A.M. (2015). Pengaruh Penambahan Polietilen Glikol dan Nanopartikel ZnO Terhadap Sifat Fungsional Kemasan Berbasis Poli Asam Laktat. *Tesis* : Institut Pertanian Bogor
- Pilla, S. (2011). *Handbook of Bioplastics and Biocomposites Engineering Applications*. Madison : University of Wisconsin
- Prasetyaningrum, A., Rokhati, N., Kinasih, D.N., dan Wardhani, F.D.N. (2010). Karakterisasi Bioactive Edible Film dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*, 2(1), 1411-1416.
- Priamsari, M.R. dan Pujiastuti, A. (2016). Pengaruh Pati Biji Avokad (*Persea americana* Mill) terhadap Aktivitas Antiulser pada Lambung Tikus Jantan Galur Wistar. *Indonesian Journal On Medical Science*, 3(1), 22-28.
- Putra, A.D., Vonny, S.J., dan Raswen, E. (2017). Penambahan Sorbitol sebagai Plasticizer dalam Pembuatan Edible Film Pati Sukun. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 4(2): 1-15.
- Ramadhani, F. (2019). Pemanfaatan Kappa Karagenan Rumput Laut Merah (*Euchemma cottonii*) dengan Penambahan Polietilen Glikol sebagai *Edible Film* Pengganti Plastik Pembungkus Nasi. *Skripsi*. Malang : Universitas Brawijaya
- Riyanto, D.N., Adrianus, R.U., dan Erni, S. (2017). Pengaruh Penambahan Sorbitol terhadap Karakteristik Fisikokimia Edible Film Berbahan Dasar Pati Gandum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1), 14-21.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke dan Tahir, M.M. (2017). Karakterisasi *Edible Film* Karagenan dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 219-229.

- Santoso, B., Marsega, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. (2016). Perbaikan Sifat Fisik, Kimia, dan Antibakteri Edible Film Berbasis Pati Ganyong. *AGRITECH*, 36(4), 379-386.
- Sanyang, M. L., S. M. Sapuan, M. Jawaid, M. R. Ishakdan J. Sahari. (2016). *Effect Of Plasticizer Type And Concentration On Physical Properties Of Biodegradable Films Based On Sugar Palm (arengapinnata) Starch For Food Packaging*. *Journal Food Science Technology*, 53(1), 326–336
- Sari, T.I., Manurung, H.P., dan Permadi, F. (2009). Pembuatan Edible Film dari Kolang Kaling. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(4), 27-34.
- Setiawan, C. (2012). *Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Daun Jati (Tectona grandis) Metode Microwave Assisted Extraction terhadap E. Coli dan S. aureus (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Pelarut:Bahan)*. (Tesis). Malang : Universitas Brawijaya.
- Siregar, A.S. (2018). Fortifikasi Tepung dan Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana mill*) dengan Berbagai Brownis Kukus Guna Memperkaya Antioksidan sebagai Pangan Fungsional. *Skripsi*. Malang : Universitas Muhammadiyah
- Sitompul, A.J.W.S., dan Zubaidah, E. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1), 13-25.
- Sudarto, Y. (2018). *Tanaman Hias Lidah Buaya*. Yogyakarta : Kanisius.
- Suprioto, F. (2010). Pengembangan Edible Film Komposit Pektin/Kitosan dengan Polietilen Glikol (PEG) Sebagai *Plasticizer*. *Skripsi* : Institut Pertanian Bogor
- Sulystiani, N., Kurniati, E., Yakup, Cempaka, R.A. (2016) Aktivitas Antibakteri Infusa Daun Lidah Buaya (*Aloe Barbadensis* Miller). *Jurnal Penelitian Saintek*, 21(2), 120-128
- Unsa, L. K. dan Gina A. P. 2018. Kajian Jenis *Plasticizer* Campuran Gliserol dan Sorbitol Terhadap Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Pati Bonggol Pisang Sebagai Pengemas Buah Apel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 35-46
- Wahyuni, T.M. 2017. Pengaruh Konsentrasi Kasein dan Volume Larutan Edible Film yang Berbeda Terhadap Karakteristik Edible Film. *Skripsi*. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D.W. dan Karyadi, J.N.W. (2014). Sifat Fisik, Mekanik dan Barriers Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Agritech*, 34(1), 72-81.
- Warsiki, E., Sunarti, T.C., dan Martua, R.D. (2009). Pengembangan Kemasan Antimicrobial (AM) untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan.

*Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian Institut Pertanian Bogor*. Bogor. 579-588

- Wibowo, P., Saputra, J.A., Ayucitra, A. dan Setiawan, L. E. (2008). Isolasi Pati dari Pisang Kepok dengan Menggunakan Metode Alkaline Steeping. *Widya Teknik*, 7(2), 113 -123.
- Winarti, C., Miskiyah dan Widaningrum. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemasan Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*, 31(3), 85-93.
- Winarti, S., dan Y. Purnomo. (2006). *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana. Surabaya
- Yoshida, C.M.P., Junior, E.N.O., and Franco, T.T. (2009). Chitosan Tailor- Made Films : The Effects of Additives on Bamer and Mechanical Properties. *Packaging Technology and Science*, 22(1), 161 – 170.
- Yudiandani, A., Efendi, R., dan Ibrahim, A. (2016). Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) untuk Pembuatan Edible Film. *Jom FAPERTA*, 3(2), 1-10 .
- Yulianti, R., dan Erliana, G. (2012). Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31(2), 131-136.