



---

---

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adiningsih, Y, Fauziati & Priatni, A 2018, 'Karakteristik *edible film* berbasis karagenan dan stearin sawit sebagai kemasan pangan,' *Jurnal Riset Teknologi Industri*, vol. 12, no. 2.
- Agustin, YE & Padmawijaya, KS 2016, 'Sintesis bioplastik dari kitosan-pati kulit pisang kepok dengan penambahan zat aditif', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 6, no. 1.
- Allock, HR & Lampe, FW 1981, *Contemporary polymer chemistry*, Prentice Hall Inc., New Jersey.
- Anandito, RBK, Nurhartadi, E & Bukhori, A 2012, 'Pengaruh gliserol terhadap karakteristik *edible film* berbahan dasar tepung jali', *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. 5, no. 2.
- Cagri, A, Ustunol, Z & Ryser, ET 2004, '*Antimicrobial edible films and coatings based on bio-degradable polymer*', *Journal of Food Protection*, vol. 67, no. 4.
- Cornelia, M, Anugrahati, NA & Christina 2012, 'Pengaruh penambahan pati bengkoang terhadap karakteristik mekanik *edible film*', *Jurnal Kimia Kemasan*, vol. 34, no. 2.
- Gontard, N, Guilbert, S & Cuq, JL 1993, '*Water and glycerol as plasticizers affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible wheat gluten film*', *Journal of Food Science*, vol. 58, no. 1.
- Hakiim, A & Sari, DA 2017, 'Kajian karakteristik pembuatan *edible film* dengan kombinasi pati biji nangka dan alginat sebagai pengemas makanan berbasis *biodegradable*', *Jurnal Unimus*, vol. 1, no 1.
- Hanafi, M, Aiman, S, Efrina, D & Suwandi, B 2000, 'Pemanfaatan kulit udang untuk pembuatan kitosan dan glukosamin', *Jurnal JKTI*, vol. 10, no 1.
- Hargono, Abdullah & Sumantri, I 2008, 'Pembuatan kitosan dari limbah cangkang udang serta aplikasinya dalam mereduksi kolesterol lemak kambing', *Jurnal Reaktor*, vol. 12, no. 1.
- Japanese Industrial Standard (JIS) 2-1707 2017*, Japanese Standards Association, Tokyo.
- Jacoeb, AM, Nugraha, R & Utari, SPSD 2014, 'Pembuatan *edible film* dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karaginan', *Jurnal JPHPI*, vol. 17, no. 1.
- Juliyarsi, I, Melia, S & Sukma, A 2011, '*The quality of edible film by using glicerol as plasticizer*', *Pakistan Journal of Nutrition*, vol. 10, no. 9.



- Kusumawati, DH & Putri, WDR 2013, 'Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 1, no. 1.
- Lutfi, M, Sumarlan, SH, Susilo, B, Wignyanto, Zenata, R & Perdana, LPR 2017, 'The glycerol effect on mechanical behaviour of biodegradable plastic from the walur', *Journal Nature Environment and Pollution Technology*, vol. 16, no. 4.
- Montgomery, DC 2009, *Design and analysis of experiments*, John Wiley & Sons Inc., New York.
- Murni, SW, Pawignyo, H, Widyawati, D & Sari, N 2013, Pembuatan *edible film* dari tepung jagung dan kitosan, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Puspita, NF, Altway, S, Mawarani, LJ, Ayu, D & Rosita, D 2015, 'The effect of the addition of glycerol and chitosan in the biodegradable plastics production from porang flour', *Jurnal Green Chemistry*, vol. 9, no. 1.
- Safitrah, A 2017, Analisis kandungan karbohidrat pada limbah kulit pisang kepok, *Skripsi Institut Agama Islam Negeri Ambon*.
- Sakinah, AR & Kurniawansyah, IS 2018, 'Isolasi, karakterisasi sifat fisikokimia, dan aplikasi pati jagung dalam bidang farmasetik', *Jurnal Farmaka*, vol. 16, no. 2.
- Sanjaya, IG & Puspita, T 2011, Pengaruh penambahan kitosan dan plasticizer gliserol pada karakteristik plastik *biodegradable* dari pati limbah kulit singkong, *Prosiding Seminar Nasional ITS*.
- Selpiana, Patricia & Anggraeni, CP 2016, 'Pengaruh penambahan kitosan dan gliserol pada pembuatan bioplastik dari ampas tebu serta ampas tahu', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 22, no. 1.
- Sinaga, LL, Rejekina, MS & Sinaga, MS 2013, 'Karakteristik *edible film* dari ekstrak kacang kedelai dengan penambahan tepung tapioka dan gliserol sebagai bahan pengemas makanan aman', *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 2, no. 4.
- Trisnawati, E, Andesti, D & Saleh, A 2013, 'Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 19, no. 2.
- Volpe 2014, *Development of biomaterials edible packaging and their application to the preservation of fruit and vegetables*, Università Degli Studi Di Napoli Federico, Napoli.
- Wakano, D, Samson, E & Tetelepta, LD 2016, 'Pemanfaatan limbah kulit pisang sebagai bahan olahan kripik dan kue donat di desa batu merah kota ambon', *Jurnal Biology Science dan Education*, vol. 5, no. 2.



- Wilar, G 2014, ‘Pemanfaatan dan pengolahan limbah kulit pisang menjadi permen kulit pisang yang berkhasiat antidepresi dalam upaya pemberdayaan kesehatan dan perekonomian masyarakat desa di kecamatan karang tengah kabupaten cianjur’, *Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat*, vol. 3, no. 1.
- Winarti, C, Miskiyah & Widaningrum 2012, ‘Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati’, *Jurnal Litbang Pertanian*, vol. 31, no. 3.
- Yulianti, R & Ginting, E 2012, ‘Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer’, *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, vol. 31, no. 2.
- Zhang, P, Whistler, RL, BeMiller, JN & Hamaker, BR 2004, ‘*Banana starch: production, physicochemical properties, and digestibility—a review*’, *Journal Carbohydrate Polymers*, vol. 59, no. 1.
- Zivanovic, S, Li, J, Davidson, PM & Kit, K 2007, ‘*Physical, mechanical, and antibacterial properties of chitosan or pectin blend films*’, *Journal Biomacromolecules*, vol. 8, no. 5.