



PROPOSAL PENELITIAN

“KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI BERBAGAI MACAM PATI BERAS
DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN CANGKANG UDANG”

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, YE & Padmawijaya, KS 2016, ‘Sintesis Bioplastik dari Kitosan-Pati Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Zat Aditif’, *Jurnal Teknik Kimia Universitas Surabaya*, Vol. 10, No. 2, hh. 43.
- Antonino, RS, *et al* 2017, ‘Preparation and Characterization of Chitosan Obtained from Shells of Shrimp (*Litopenaeus vannamei Boone*)’ *Marine Drugs*, Vol. 15, No.141, hh. 4.
- Aripin, S, Bungaran, S & Elvi, K 2017, ‘Studi Pembuatan Bahan Alternatif Plastik Biodegradable dari Pati Ubi Jalar dengan Plasticizer Gliserol dengan Metode Melt Intercalation’, *Jurnal Teknik Mesin (JTM)*, Vol. 06, No. 2, hh. 1-2.
- Azizah, DN 2019, *Optimasi Formulasi Flakes Berbasis Tepung Beras Ketan Hitam (Oryza glutinosa), Kacang Merah (Vigna angularis) dan Kacang Hijau (Vigna radiata) dengan Program Design Expert Metode D-Optimal*, Universitas Pasundan, Bandung.
- Bourtoom, T 2008, ‘Edible Films and Coatings: Characteristics and Properties’, *International Food Research Journal*, Vol. 15, No. 3, hh. 237.
- Harsojuwono, BA & Arnata, IW 2015, ‘Karakteristik Fisik dan Mekanik Bioplastik (Studi Konsentrasi Tapioka dan Perbandingan Campuran Pemplastik)’, *Jurnal Teknologi Industri Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali*, Vol. 1, No. 1, hh. 1-3.
- Haryanto, Saputri, AE 2016, ‘Development of Bioplastics From Tapioca Starch And White Glutinous Rice Flour’, *Jurnal Techno*, Vol. 17 , No. 2, hh. 104-110.
- Hernawan, E, Vita, M 2016, ‘Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah, dan Beras Hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. indica*)’, *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada*, Vol. 15, No. 1, hh. 79-80.
- Hirano, S 1999, ‘Chitin and chitosan as novel biotechnological materials’, *Polymer International*, Vol.48, No.1, hh. 732.



PROPOSAL PENELITIAN

“KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI BERBAGAI MACAM PATI BERAS DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN CANGKANG UDANG”

- Immergut, EH & Mark, HF 1965, *Principles of Plasticization*, American Chemical Society, Washington.
- Indrasari, SD & Adnyana, MO 2007, ‘Preferensi Konsumen terhadap Beras Merah sebagai Sumber Pangan Fungsional’. *Iptek Tanaman Pangan*, Vol. 2, No. 2, hh. 231.
- Karuniastuti, N 2003, *Bahaya Plastik Terhadap Kesehatan dan Lingkungan*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Kumoro, AC & Purbasari, A 2014, ‘Sifat Mekanik Dan Morfologi Plastik Biodegradable Dari Limbah Tepung Nasi Aking Dan Tepung Tapioka Menggunakan Gliserol Sebagai Plasticizer’, *Jurnal Teknik Kimia*, Vol.35, No.1, hh. 8-12.
- Liu, H, Adhikari, R, Guo, Q & Adhikari, B 2013, ‘Preparation and Characterization of Glycerol Plasticized (high-amylose) Starch-Chitosan Films’, *Journal of Food Engineering*, Vol. 116, No.1, hh. 588.
- Luna, P, *et al* 2015, ‘Pengaruh Kandungan Amilosa Terhadap Karakteristik Fisik dan Organoleptik Nasi Instan’, *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, Vol. 12, No. 1, hh. 1-10.
- Machmud, N, Reza, F, Rohana, A, 2013, ‘Characteristics of Red Algae Bioplastics/Latex Blends under Tension’, *Journal of Science and Engineering*, Vol. 5, No. 2, hh. 83.
- Martunis, 2012, ‘Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola’, *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, Vol. 4, No.3, hh. 1.
- Maryuni, AE, Mangiwa, S & Dewi, WK 2018, ‘Karakterisasi Bioplastik Dari Karaginan Dari Rumput Laut Merah Asal Kabupaten Biak Yang Dibuat Dengan Metode Blending Menggunakan Pmlastis Sorbitol’, *Avogadro Jurnal Kimia*, Vol. 2, No.1, hh. 1.
- Ningsih, AS, Dewi, E, Kalsum, L & Margaretty, E 2019, ‘Karakteristik Bioplastik Dari Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca formatypica*) dengan Penambahan Kasein’, *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri 2019*, Vol.1, No.1, hh. 192-193.



PROPOSAL PENELITIAN

“KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI BERBAGAI MACAM PATI BERAS DENGAN PENAMBAHAN KITOSAN CANGKANG UDANG”

- Nisah, K 2017, ‘Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plastizicer Gliserol’, *Jurnal Biotik*, Vol. 5, No. 2, hh. 106-113.
- Nurhidajah, Yuliana N, Agus S 2018, ‘Karakteristik Fisik Dan Kimia Beras Hitam Dengan Variasi Metode Pengolahan’ *Jurnal Prosiding Seminar Nasional Unimus*, Vol. 1, hh. 1
- Prabowo, H, Djati, WD, Pardjanto 2014, ‘Korelasi Sifat-Sifat Agronomi dengan Hasil dan Kandungan Antosianin Padi Beras Merah’. *Jurnal Agrosains*, Vol. 16 No.2 hh 49.
- Santoso, A, Ambalinggi, W, Niawanti, H 2019, ‘Effect of Starch and Chitosan Ratio on Bioplastic Physical Properties From Chempedak Seed Starch (*Artocarpus champedon*)’, *Jurnal Chemurgy*, Vol. 3, No. 2, hh. 10.
- Sears, FW & Zemansky, MW 1962, *Fisika Untuk Universitas I Mekanika, Panas, Bunyi*, Bina Cipta, Jakarta.
- Setyaningrum, A, Sumarni, NK & Hardi, J 2017, ‘Effect of Glycerol on Physico-Chemical Properties of Edible Film From Agar Seaweed (*Glacilaria sp.*)’, *Natural Science: Journal of Science and Technology*, Vol. 6, No.2, hh. 139-141.
- Supeni, G, Cahyaningtyas, AA & Fitriana, A 2015, ‘Characterization of Physical and Mechanical Properties of Chitosan Added on Carrageenan and Modified Tapioca Edible Film’, *Jurnal Kimia Kemasan*, Vol. 37, No. 2, hh. 103-110.
- Suriani 2015, ‘Analisis Proksimat Pada Beras Ketan Varietas Putih (*Oryza sativa glutinosa*)’, *Al Kimia UIN Alauddin Makassar*, hh. 93-93.
- Younes, E 2017, ‘Structural Properties of Casein Micelles in Milk, The Effect of Salt, Temperature, and pH’, *International Journal of Biotechnology and Bioengineering*, Vol. 3, No. 6, hh. 204.