



DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J. T., A. Zalnika, H. Purwoto, dan S. Istini. 2008. Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., Bukhori, A. 2012. ‘Pengaruh gliserol terhadap karakteristik edible film berbahan dasar tepung jail’. Teknologi Hasil Pertanian. Vol.2. 17–23.
- Arizal, V, dkk. 2017. ‘Aplikasi Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Pada Sintesis Bioplastik Berbasis Sorgum Dengan Plasticizer Gliserol’. Seminar Nasional Riset Industri Ke 3 Balai Riset dan Standardisasi Industri Bandar Lampung
- Atmadja, W. S. 1996. Pengenalan Jenis Alga Merah. Di dalam: Pengenalan Jenis-Jenis Rumput Laut Indonesia. Pusat Penelitian dan Pengembangan Oseanologi. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Bertuzzi, et al. 2007. ‘Water Vapor Permeability of Edible Starch Based Films’. J. Food Engineering’. 80(3) .972- 978.
- Coniwanti, P., Laila, L., Alfira, M. R. 2014. ‘Pembuatan Film Plastik Biodegradable Dari Pati Jagung Dengan Penambahan Kitosan Dan Pemplastis Gliserol’. Jurnal Teknik Kimia. Vol. 20. No. 4
- Darni Y., Sitorus Tosty M., Hanif M. 2014. ‘Produksi Bioplastik dari Sorgum dan Selulosa Secara Termoplastik’. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan Vol. 10, No.2. 55 – 62.
- Febrina, H. 2008. Kappa karagenan semimurni *Kappaphycus alvarezii* sebagai cryoprotectant pada surimi ikan nila (*Oreochromis niloticus*), Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Fennema O, Donhowe IG, Kester JJ. 1994, ‘Lipid Type and Location of the Relative Humidity Gradient Influence on the Barrier Properties of Lipid to Water Vapor’, Journal of Food Engineering, vol. 22, no. 1.
- Firmansyah, M dan Syahnaz, K 2018, ‘Edible Film Berbahan Konsentrat Protein Kacang Tunggak Dan Kitosan Kulit Kupang’, *Laporan Penelitian*, UPN “Veteran” Jawa Timur, Surabaya.



- Gennadios, A., dkk. 1993. ‘Effect of pH on properties of wheat gluten and soy protein isolate films’. *J. Agric. Food Chem.* Vol 41, No.1835.
- Gontard, N., Guilbert, S., and Cuq, JL 1993, ‘Water and Gliserol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film’, *J. Food Sci*, Vol 58.
- Guilbert, S. and B. Biquet. 1990. Edible films and coatings. In: G. Bureau and J.L. Multon (eds.). *Food packaging, volume I.* VCH Publishers, New York.
- Handito, D. 2011. ‘Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik dan mekanik edible film’. *Jurnal Agrotikos*. 21. 2-3.
- Haryati, S., Rini, A. S., Safitri, Y. 2017. ‘Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Baku Plastik Biodegradable Dengan Plasticizer Giserol Dan Bahan Pengisi CaCO₃’. *Jurnal Teknik Kimia*, Vol. 23, No. 1Helen, H dan Hyvonen, L 2000, ‘Preparation, Properties and Applications of Wheat Gluten Edible Film’, *Argicultural and Food Science*, vol. 9, hal.24.
- Karaogul, E., dkk. 2018, ‘The Effects of Novel Additives Used in PVA/Starch Biohybrid Films’, Intechopen.
- 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*, Program Studi Magister Teknik Kimia Universitas Diponegoro, Semarang.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin, and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994, *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*, Technomic Publishing, Lancaster Pa.
- Krochta, J.M dan M. Johnston 1997, ‘Edible and Biodegradable Polymer Film. Challenges and Opportunities’, *Food Tech*, vol. 51, no.2.
- Kusumawati dan Putri. 2013, ‘Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1, no. 1.
-



- Lismawanti, 2017, ‘Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*)’, Fakultas Sains Dan Teknologi UIN Alauddin Makassar : Makassar
- Maryuni, A.E., Mangiwa, S., Dewi, W.K. 2018. ‘Karakterisasi Bioplastik Dari Karagenan Dari Rumput Laut Merah Asal Kabupaten Biak Yang Dibuat Dengan Metode Blending Menggunakan Pemplastis Sorbitol’. *Jurnal Kimia*. Vol 2, No. 1
- 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.
- Muhadjir, Fathan. 2018, ‘Karakteristik Tanaman Jagung’, Balai Penelitian Tanaman Pangan Bogor.
- Murni, S W, Pawignyo, H, Desi, W, Sari, N 2013, ‘Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) dan Kitosan’, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”*, hal. 1-4.
- Nafiyanto, I. 2019. ‘Pembuatan plastik biodegradable dari limbah bonggol pisang kepok dengan plasticizer gliserol dari minyak jelantah dan komposit kitosan dari limbah cangkang bekicot (*achatina fullica*)’. *Inegrated Lab Journal*. Vol. 7(1). Hal. 75– 89
- Nisah, Khairun. 2017, “Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi – Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable Dengan Plasticizer Gliserol. *Jurnal Biotik*, Vol 5 No. 2 : 106 :113
- Odian, G. 2004. ‘Principles of Polymerization 4 th Edition’. John Willey & Sons Inc. Canada.
- Pratiwi, Putri. 2014. “Variasi Konsentrasi Gliserin dari Minyak Jelantah dalam Pembuatan Plastik Biodegradable Berbahan Baku Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang Kulit Singkong”.
- Rizal, M., Mappiratu, dan A. R. Razak. 2016. Optimalisasi Produksi Semi Refined Carrageenan (SRC) dari Rumput Laut (*Eucheuma cottoniii*). *Jurnal Kovalen*. 2 (1) : 33–3.
-



- Rodriguez, M., O. Javier., Z. Khalid, dan M. Juan. 2006. combined effect of plastizers and surfactants on the physical properties of starch based edible film. *Journal of Food Research International*, 39: 840-646.
- Rusli, A., dkk. 2017. ‘Karakterisasi Edible Film Karagenan Dengan Pemlastis Gliserol’. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. Vol. 20. No. 2
- Saputra, R. 2012. Pengaruh Konsentrasi Alkali dan Rasio Rumput Laut-Alkali Terhadap Viskositas dan Kekuatan Gel Semi Refined Carrageenan (SRC) dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. (Skripsi). Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 53.
- Soenardjo, N. 2011, ‘Aplikasi Budidaya Rumput Laut *Eucheuma cottonii* (Weber van Bosse) dengan Metode Jaring Lepas Dasar (Net Bag) Model Cidaun’. *J.Buletin Oseanografi Marina*. 1 : 36–44.
- Sofia, A., Prasetya, A.T., dan Kusumastuti, E. 2017. ‘Komparasi Bioplastik Kulit Labu Kuning-Kitosan dengan Plasticizer dari Berbagai Variasi Sumber Gliserol’. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Vol 6 (2)
- Suarni dan Yasin, 2011, “Jagung Sebagai Sumber Pangan Fungsional”, *Ejurnal Litbang Pertanian* Vol. 6 No. 1
- Sudaryati, H.P., Mulyani, S.T., Hansyah, E.R. 2010. ‘Sifat fisik dan mekanis edible film dari tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan karboksimetil selulosa’. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol 11. No. 3. Hal. 196- 201.
- Suismono. 2001, ‘Teknologi Pembuatan Tepung dan Pati Umbi-Umbian Untuk Menunjang Ketahanan Pangan’. *Majalah Pangan Media Komunikasi dan Informasi* 37 (10) hal 37-94.
- Sunarti, P., Layuk, P. 2010. ‘Mempelajari Sifat Mekanik Dan Barrier Edible Film Dari Pati Jagung’. *Jurnal Ilmu Keperawatan*. Vol. 4. No. 2
- Utami, M.R., Latifah, dan N. Widiarti. 2014. ‘Sintesis Plastik Biodegradable dari Kulit Pisang dengan Penambahan Kitosan dan Plasticizer Gliserol’. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Vol. 3(2). Hal. 163-167
-



Yanti, S. 2020, ‘Analisis Edible Film Dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.) Termodifikasi Gliserol dan Karagenen’ Jurnal Tambora, vol. 4, no. 1.

Yulianti, R and E, Ginting. 2012, ‘Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbiumbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer’, Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. Vol.31(2). Hal 131-136.