

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, A. A., O. O. Olatunde, M. O. Adegunwa, W. B. Asiru dan L. O. Sanni. 2013. Mechanical And Sensorial Characteristics Of Cassava And Yam Composite Starch Films. *Journal of Food Processing and Preservation* ISSN 1745-4549 : 1-5
- Amaliya, R. R. dan Widya D. R. P. 2014. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2. No. 3 : 43-53
- Andarwulan, N., Feri K. dan Dian H. 2011. *Analisa Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat
- Annual Book of American Society for Testing and Materials Standards*. 2002. "D 638-02a Standard Test Method for Tensile Properties of Plastics". ASTM: West Conshohocken. Page : 46-58
- 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.*
- Arif, A. Bin. 2016. Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Dengan Pendekatan Arrhenius Dalam Pendugaan Umur Simpan Sari Buah Nanas ,Pepaya Dan Cempedak. *Informatika Pertanian*, 25(2), 189–198
- Arifin, M. F., Sri L. P. Dan Respatijarti. 2017. Identifikasi Morfologi Pisang Tnaduk di Kabupaten malang dan Lumajang. *Jurnal Produksi Tanaman* Vol.5, No. 10
- Ariska R. E., Suyatno. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Mekanik Edible Film Dari Pati Bonggol Pisang Dan Karagenan Dengan Plasticizer Gliserol. *Prosiding. Seminar Nasional Kimia Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya.*
- Badu S., Yuniarti K., Rully T. 2013. Analisis Kandungan Mikroba Pada Permen Soba Alga Laut *Kappaphycus Alvarezii* Selama Penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. Vol.1, No.3
- Basuki, E. K., Jariyah dan Dwi H. 2014. Karakteristik edible Film dari Pati Ubi Jalar dan Gliserol. *Jurnal Rekapangan* Vol. 8 No.2 : 128 -135
- Bertuzzi, M. A., Juan C. G. dan Margarita A. 2012. Mechanical Properties Of A High Amylose Content Corn Starch Based Film, Gelatinized At Low

Temperature. Brazilian Journal of Food Technology Campinas Vol. 15, No. 3 : 219-227

Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 02-3547-2008 Kembang Gula – Bagian 2: Lunak. Jakarta : BSN

Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., dan Nurtama, B. 2011. Pemanfaatan Biji Durian (*Durio zibenthinus* Murr.) dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp.) dalam Pembuatan Bioplastik, *J. Kimia Kemasan*. 35(1): 20-29

Cornelia, M., Nuri A. A. dan Christina. 2012. Pengaruh Penambahan Pati Bengkoang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film. *Jurnal Kimia Kemasan* Vol. 34, No. 2 : 262 -270

Corradini, M. G. 2018. Shelf Life of Food Products: From Open Labeling to Real-Time Measurements. *Annual Review of Food Science and Technology*

Danarsih, C. S. dan Etika R. N. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (Mp-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal of Nutrition College* Vol. 5, No. 2 : 58-63

Embuscado, M. dan Kerry C. H. 2009. *Edible Film and Coating for Food Application*. London, New York : Springer Dordrecht Heidelberg

Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Ginting, S. P. 2005. Sinkronisasi Degradasi Protein dan Energi dalam Rumen Untuk Memaksimalkan Produksi Protein Mikrobial. *Wartazoa* 15(1) : 1–10.

Hafnimardiyanti dan M. Ikhlas A. 2016. Effect of Plasticizer on Physical and Mechanical Characteristics of Edible Film from Mocaf Flour. *Der Pharmacia Lettre* 8 (19) : 301-308

Hafnimardiyanti dan M. I. Armin. 2017. Utilization of Edible Coating and Film from Mocaf Flour to Extend Shelf Life of Gelamai. *International Conference on Chemistry and Engineering in Agroindustry* ISBN : 978-602-50936-0-9 : 15 - 19

Han, J. W., Luis R. G., Jian P. Q. Dan Xin T. Y. 2018. *Food Packaging: A Comprehensive Review and Future Trends*. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* Vol. 1

Hassan, B., Shahzad A. S. C., Abdullah I. H. dan Khalid M. Z. 2018. Recent Advances on Polysaccharides, Lipids and Protein Based Edible Film and

Coating : A Review. International Journal Biological Macromolecules 109 : 1095-1107

Herawati, H. 2008. Penentuan umur simpan pada produk pangan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Jawa Tengah.

Hidayati, S., Ahmad S. Z. Dan Astri A. 2015. Aplikasi Sorbitol Pada Produksi Biodegradable Film Dari Nata De Cassava. Reaktor, Vol. 15 No. 3 : 196-204

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 : 150-156

Irwan, A., Sunardi dan Annisa S. 2013. Polimer Superabsorben berbasis Akrilamida (AAM) Tercangkok Pati Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*). Prosiding Semirata FMIPA, Lampung

Jain J.L., Jain S dan Jain N. 2014. Fundamentals of Biochemistry. Seventh Edition. New Delhi : S. Chand & Company Pvt. Ltd.

Janjarasskul, T. dan Krochta J. M. 2010. Edible Packaging Materials. Annual Review of Food Science and Technology 23 : 1334-1341

Jap, J. W., Harmita dan Herman S. Optimasi Analisis Campuran Maltitol, Manitol, Sorbitol dan Xilitol Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Depok : Universitas Indonesia

Kasrina dan Anis Z. Q. 2013. Pisang Buah (*Musa Spp*): Keragaman Dan Etnobotaninya Pada Masyarakat Di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung

Khamidah, A. 2014. Aplikasi Metode ASLT dalam Produk Pangan. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maliki : Malang

Khasanah, A. N. dan Marsusi. 2014. Karakterisasi 20 Kultivar Pisang Buah Domestik (*Musa paradisiaca*) Dari Banyuwangi Jawa Timur. EL-VIVO Vol. 2 No.1 : 20-27

Krisna, D.A. 2011. Pengaruh regelatinisasi 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 Publication. Co. Inc., USA.

Krochta, J.M. dan Johnston D. M. 1997. Edible and Biodegradable Polymers Film : Changes and Opportunity. Food Technology 51

Kusumaningtyas, R. D., Radenrara D. A. P., Nurul B. dan Febriana E. N. F. 2018. Preparation And Characterization of Edible Film from Sorghum Starch with Glycerol and Sorbitol as Plasticizer. Journal of Engineering Science and Technology : 47 - 55

Laohakunjit N., Noomhorm A. 2004. Effect of Plasticizers on Mechanical Properties of Rice Starch Film . Starch/Stärke5 , 8 , 348 – 356

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 Vol.x, No.x : 1-4

Liu. Z. dan J. H Han. 2005. Film Forming Characteristics of Starches. J. Food Science. 70(1) : 31-36.

Maftoonazad, N. dan Fojan B. 2009. Useof Edible Films and Coatings to Extend the Shelf Life of Food Products. Recent Patents on Food, Nutrition & Agriculture 1 : 162-170

Mahardika, B. C., Y.S. Darmanto dan Eko N. D. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Penggunaan Campuran Semi Refined Carrageenan Dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3, No. 3 : 112-120

Mali, S., Laura B. K., Luiz P. R. dan Maria V. R. E. G. 2004. Relationships among the Composition and Physicochemical Properties of Starches with the Characteristics of Their Films. J. Agric. Food Chem., Vol. 52, No. 25 : 7720-7725

Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. AGROINTEK Vol. 9 No. 2 : 127-133

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 : 106-113

- Nofiandi, D., Tisa M. S., Rezky P. 2019. Penetapan Kadar Pati Bonggol Pisang Mas (*Musa paradisiaca* L.) Dan Pati Bonggol Pisang Batu (*Musa balbisiana* colla) Menggunakan Metoda Luff Schoorl. *SCIENTIA Jurnal Farmasi dan Kesehatan* 9 (1) ; 29-35
- Ole, M. B. B., A. Wibowo N. Jati, B. B. Rahardjo S. 2013. Penggunaan Mikroorganisme Bonggol Pisang (*Musa paradisiaca*) Sebagai Dekomposer Sampah Organik. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya
- Pelczar, M. J. dan E. C. S. Chan. 2013. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: UI-Press
- Pilla, Srikhant. 2011. *Handbook of Bioplastics and Biocomposites Engineering Applications*. USA: University of Wisconsin-Madison.
- Pitak N., Rakshit S. K. 2011. Physical And Antimicrobial Properties Of Banana Flour/ Chitosan Biodegradable And Self Sealing Films Used For Preserving Freshcut Vegetables. *LWT - Food Science and Technology*. 44(10) : 2310-2315.
- Polnaya, F. J., J. Talahatu, Haryadi, and D.W. Marseno. 2012. Properties of biodegradable films from hydroxypropyl sago starches. *Asian Journal of Food and Agro-Industry* 5: 183–192.
- Prasetya, Isnani. 2016. Pembuatan Bioplastik Berbahan Bonggol Pisang Dengan Penambahan Gliserol. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol.8, No.2 : 73-79
- Putra, A. D., Vonny S. J. dan Raswen E. 2017. Penambahan Sorbitol sebagai Plasticizer dalam Pembuatan Edible Film Pati Sukun. *JOM Fakultas Pertanian* Vol. 4, No. 2 : 1-14
- Rahayu, A. P. 2016. Kajian Karakteristik Edible Film Pati Hanjeli (*Coix lacymajobi* L.) Dengan Pengaruh Konsentrasi Pemplastis Sorbitol Dan Konsentrasi Penstabil CMC. Skripsi Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung
- Rastiyati, N. L. D., Amna H. dan Bambang A. 2016. Pengaruh Konsentrasi NaCl Dan Rasio Air Dengan Bahan Terhadap Karakteristik Mutu Pati Ubi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri* Vol. 4., No. 3 : 116 -125
- 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* Vol 16 (1) : 14-21

- Rosida, Sudaryati dan A. M. Yahya. 2017. Edible Film from the Pectin of Papaya Skin (The Study of Cassava Starch and Glycerol Addition). *Journal of Physics: Conf. Series* 953
- Rusli A., Metusalach, Salengke dan Mulyati M. T. 2017. Karakterisasi Edible Film Karagenan Dengan Pemplastis Gliserol. *JPHPI*, Vol.20 No.2 : 219-229
- Saleh, F. H. M., Arni Y. N. dan M. Ridho J. 2017. Pembuatan *Edible film* Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin* Vol. 23 No. 1 : 43-48
- Sani, Widya. 2015. Analisis Kandungan Pati pada Bonggol Pisang. Skripsi. Aceh : Universitas Syiah Kuala
- Sanyang, M. L., Salit M. S., Mohammad J., Mohamad R. I. dan Japar S. 2015. Effect of Plasticizer Type and Concentration on Tensile, Thermal and Barrier Properties of Biodegradable Films Based on Sugar Palm (*Arenga pinnata*) Starch. *Polymers* 7 : 1106-1124
- Sanyang, M. L., S. M. Sapuan, M. Jawaid, M. R. Ishak dan J. Sahari. 2016. Effect Of Plasticizer Type And Concentration On Physical Properties Of Biodegradable Films Based On Sugar Palm (*arenga pinnata*) Starch For Food Packaging. *Journal Food Science Technology* 53(1) : 326–336
- Sjamsiah, Jarwiana S., Lismawati. 2017. Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanumtuberosum L.*) dengan Penambahan Gliserol. *Al-kimia*, Vol. 5 No. 2 : 181 -191
- Sudarmadji, S; B. Haryono dan Suhardi. (1989). *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Supeni, G. dan Suryo I. 2012. Pengaruh Penggunaan Kitosan Terhadap Sifat Barrier Edible Film Tapioka Termodifikasi. *Jurnal Kimia Kemasan*, Vol.34 No.1 : 199-206
- Suseno T. I. P., Nita F. dan Netty K. 2008. Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa Dengan Sirup Sorbitol Dan Penggantian Butter Dengan Salatrim Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, Vol. 7 No. 1
- Syahrum, Netti H. Dan Raswen E. 2017. Pemanfaatan Pati Biji Cempedak (*Artocarpus champeden*) untuk Pembuatan Edible Film. *Jom FAPERTA* Vol.4, No. 2 : 1 – 12
- Syarief, R., S. Santausa, dan S. Isyana. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar-Universitas, Institut Pertanian Bogor

- Ulyarti. 1997. Mempelajari Sifat-Sifat Amilografi pada Amilosa, Amilopektin, dan Campurannya. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- 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* Vol. 10, No. 1 : 35-46
- Utami, P. Y. 2009. Peningkatan Mutu Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) Melalui Perbaikan Proses Produksi. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Wardah, I dan Erna H. 2015. Pengaruh Variasi Komposisi Gliserol Dengan Pati Dari Bonggol Pisang, Tongkol Jagung, Dan Enceng Gondok Terhadap Sifat Fisis Dan Mekanis Plastik Biodegradable. *Jurnal Neutrino* Vol. 7, No. 2 : 77 - 85
- Warkoyo, Budi R., Djagal W. M. dan Joko N. W. K. 2014. Sifat Fisik, Mekanik Dan Barrier *Edible film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma S.*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *AGRITECH*, Vol.34 No.1 : 72-80
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Wulansari, W. Analisis Pengaruh Variasi Komposisi Pati bonggol Pisang, Antioksidan Jahe dan Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film. Skripsi. Malang : UIN Maulana Malik Ibrahim
- Yulianti R. dan Erliana G. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* Vol. 31 No. 2 : 131-136
- Yustina I. dan SS. Antarlina. 2013. Pengemasan dan Daya Simpan Permen Nanas. Seminar Nasional Menggagas Kebangkitan Komoditas Unggulan Lokal Pertanian dan Kelautan