



LAPORAN PENELITIAN

“*Edible Film* dari Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Penambahan Kitosan Cangkang Rajungan dan Sorbitol”

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M, Wijayati, N & Mursiti, S 2018, ‘Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik Dari Pati Biji Alpukat-Kitosan Dengan *Plasticizer* Sorbitol’, *Indonesian Journal of Chemical Science*, vol. 7, no. 2, hh. 108.
- Agustin, YE & Padmawijaya, KS 2016, ‘Sintesis Bioplastik dari Kitosan-Pati Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Zat Aditif’, *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 6, no. 1.
- Alcantra, CR, TR Rumsey, & Krohta, JM 1998, ‘Drying Rate Effect on the Properties of Whey Protein *Films*’, *Journal Food Process Preserv.*, vol. 21, pg. 387 – 405.
- Anita, S, Akbar, F & Harahap, H 2013, ‘Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik *Film* Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong’, *Jurnal Teknik Kimia USU*, vol. 2, no. 2, hh. 38.
- Asngad, A, Ervian JM, & Cahyo, DV 2020, ‘Kualitas Bioplastik dari Umbi Singkong Karet dengan Penambahan Kombinasi *Plasticizer* Gliserol dengan Sorbitol dan Kitosan’, *Journal Bioekspeimen*, vol. 6, no. 1, hh. 36-44.
- Benabid, FZ & Zouai, F 2016, ‘Natural Polymers: Cellulose, Chitin, Chhitosan, Gelatin, Strach, Carrageenan, Xylan and Dextran, Algerian’, *Journal of Natural Products*, vol. 4, no. 3, pg. 348-357.
- Bourtoom, T., 2008, *Edible Films and Coating: Characteristics and Properties*, Int.
- 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.
- Coniwanti, P, Laila, L & Alfira MR 2014, ‘Pembuatan *Film* Plastik Biodegredabel Dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol’, *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 20, no. 4, hh. 22-23.
- Febiyanti, M, Ghozali, AA, Redjeki, S & Iriani 2020, ‘*Edible film* dari Tepung Kappa Karagenan dan Kitosan Cangkang Rajungan dengan Gliserol’, *Journal of Chemical and Process Engineering*, vol. 1, no. 01, hh. 16-21.
-



LAPORAN PENELITIAN

“*Edible Film* dari Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Penambahan Kitosan Cangkang Rajungan dan Sorbitol”

- Fradela, ZA & Monica DYP 2020, ‘Sintesis dan Karakterisasi *Edible film* dari Pati Talas Mbote, Kitosan, dan *Plasticizer* Gliserol’, *skripsi*, Jurusan Teknik Kimia Universitas Pembangunan “Veteran” Jawa Timur.
- 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, hh. 15-18.
- Hariyanto, APK & Hartono, MD 2020, ‘Sintesis *Edible film* dari Kitosan Limbah Cangkang Kepiting dan Pati Kulit Pisang’, *skripsi*, Jurusan Teknik Kimia Universitas Pembangunan “Veteran” Jawa Timur.
- Herawati, H 2018, ‘Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Non Pangan Bermutu’, *Jurnal Litbang Pertanian*, vol. 37, no. 1, hh. 17.
- Hernanto, AD, Rejeki, S, & Restiana WA, 2015, ‘Pertumbuhan Budidaya Rumput Laut (*Eucheuma cottoni* dan *Gracilaria sp.*) dengan Metode *Long Line* di Perairan Pantai Bulu Jepara’, *Journal of Aquacultur Management and Technology*, vol. 4, no. 2, hh. 60-66.
- Japanese Industrial Standard (JIS) 2-1707* 2017, Japanese Standards Association, Tokyo.
- Khotimah, I & Tjahjani, S 2020, ‘Peningkatan Sifat Mekanik *Edible film* dari Bungkil Kedelai Menggunakan Kitosan-Sorbitol sebagai Pengemas Produk Pangan’, *UNESA Journal of Chemistry*, vol. 9, no. 2.
- Kinzel, B 1992, ‘*Protein-Rich Edible Coating Food*’, *Agricultural Research*, pg. 20-21.
- Kroetha, JM, Baldwin, EA & Nisperos-Carriedo, MO 1994, *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*, USA, Technomic Publ. Co. Inc. Pennsylvania.
-



LAPORAN PENELITIAN

“*Edible Film* dari Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Penambahan Kitosan Cangkang Rajungan dan Sorbitol”

- Masrikhiyah, R & Wahyani, AD 2020, ‘Karakteristik Kimia dan Fisik Bubuk Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Agen Pemucat NaOCl’, *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*, vol. 11 no. 1, hh. 93-98.
- Murni, SW, Pawignyo, H, Widyawati, D & Sari, N 2013, ‘Pembuatan *Edible film* dari Tepung Jagung dan Kitosan’, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Mustapa, R, Fajar, R, & Raswen, E 2017, ‘Pemanfaatan Kitosan sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Edible film* dari Pati Ubi Jalar Kuning’, *Jom Faperta*, vol. 4, no. 2, hh. 22.
- Muzzarelli, RAA 1985, *Chitin in the Polysaccharides*, Academic press Inc., Orlando, San Diego.
- Perdana, YA 2016, ‘Perbandingan Penambahan *Plasticizer* Gliserol-Sorbitol terhadap Biodegradasi dan Karakteristik Pektin Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*)-Pati Onggok Singkong’, *skripsi*, Program Studi Kimia. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Perry, R A 1999, *Perry's Chemical Engineering Handbook 8th Edition*, McGraw Hill, New York.
- Putra, AD, Johan, VS & Efendi, R 2017, ‘Penambahan Sorbitol sebagai *Plasticizer* dalam Pembuatan *Edible film* Pati Sukun’, *JOM Fakultas Pertanian*, vol.4, no.2, hh. 1-15.
- Riyanto, DN 2017, ‘Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Edible film* Berbahan Dasar Pati Gandum’, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, vol. 16, no. 1, hh. 16-18.
- Saputro, WB, Eko, ND & Eko, S 2016, ‘Karakteristik *Edible film* dari Campuran Tepung *Semirefined* Karaginan dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol’, *J. Peng. & Biotek*, vol. 6, no. 2, hh. 2.
- Setiani, W, Tety S, & Rahmidar, L 2013, ‘Preparasi dan Karakterisasi *Edible film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan’, *Jurnal Valensi*, vol. 3, no. 2.
- Sukma, S, Lusiana SE, Masruri & Suratmo 2014, ‘Kitosan dari Rajungan Lokal *Portunuspelagicus* Asal Probolinggo’, *Kimia Student Journal*, vol. 2, no. 2, hh. 506-512.
-



LAPORAN PENELITIAN

“*Edible Film* dari Rumput Laut *Gracilaria sp.* dengan Penambahan Kitosan Cangkang Rajungan dan Sorbitol”

- Winarti, C, Miskiyah & Widyaningrum 2012, ‘Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati’, *J. Litbang Pert*, vol. 31, no. 3, hh. 85-93.
- Yulianti, R & Erliana, G 2012, ‘Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*’, *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, vol. 31, no.2.
- Zaidar, E, Bulan, R, Alvian, Z, Sri TRS & Dwi LA 2013, ‘Pembuatan *Edible film* dari Campuran Tepung Rumput Laut (*Euchepeuma sp.*) dengan Gliserol dan Kitosan’, *Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung*, hh. 125-130.