



DAFTAR PUSTAKA

- Anandito,R, Edhi,N dan Akhmad,B, 2012, Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix Lacryma-Jobi L.*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol.05, no. 2, hal.17-21.
- Arini,D, M Syahrul dan Kasman,2017, Pembuatan Dan Pengujian Sifat Mekanik Plastik *Biodegradable* Berbasis Tepung Biji Durian, *Journal Of Science And Technology*, vol.06, no.03, hal.276 – 283
- Astuti,2008,*Pengembangan Edible film Kitosan dengan Penambahan Asam Lemak dan Essensial Oil:Upaya Perbaikan Sifat Barrier dan Aktifitas Antimikroba* ,Departemen Ilmu dan Tehnologi Pangan I IPB,Bogor.
- Baah,F, Maziya,B, Asiedu,R, Oduro,I and Ellis,W, 2009, Nutritional and biochemical composition of *D. alata* (*Dioscorea spp.*) tubers, *Journal of Food Agric And Environtment*, vol.7, no.02, hal.373– 378.
- Badan Pusat Statistik,2018,Statistik Lingkungan Hidup Indonesia Pengelolaan Sampah Di Indonesia.
- Bourtoom, T,2008,*Edible films and Coating: Characteristics and Properties*, *Int.J. Food Res*,vol.15,no.03,hal.1-9.
- Butler,B, Vergant,P, Testin,R, Bunn,J and Wiles,J 1996,MechanicalProperties of edible chitosan films as effected by composition and storage,*Journal Food Sci*, vol. 61,no.05,hal.953-961.
- Coniwanti,P,Linda,L dan Mardiyah,R,2014,Pembuatan Film Plastik Biodegredabel Dari Pati Jagung Dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol, *Jurnal Teknik Kimia*, vol.4, no.20, hal.22-30.
- Ekariski, D, Bashito dan Bara,Y, 2017, Studi Karakteristik Fisik Dan Mekanik *Edible film* Pati Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Kitosan, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*,vol. X, no. 2, hal.128-132.
- Fardhyanti,D dan Julianur,S,2015,Karakterisasi *Edible film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut(*Euchemua Cottonii*),*Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, vol.04, no.02, hal.68-73.
-



Laporan Penelitian
“Sintesis Pembuatan *Edible Film* Dari Pati Uwi (*Dioscorea Alata L*)
Dengan Penambahan Kitosan dan Gliserol”

- Farham,H,Arni,Y dan Muhammad,R,2017,Pembuatan *Edible film* Dari Pati Singkong Sebagai Pelapis Makanan’,*Jurnal Teknologi Industri*,vol.23,no.01,hal.43-47.
- Fatnasari,A,Nocianitri, dan Suparhana,I,2018,Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible film* Pati Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*),*Jurnal Media Ilmiah Teknologi Pangan*,vol.05,no.01,hal.27 – 35.
- Fehragucci, Helmi, 2012, Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Kitosan Terhadap Karakter *Edible film* Ca-Alginat, *Skrripsi Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Garcia, N,Ribbon, A,Dufresne, M, Aranguren and Goyanes,S,2011,Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals,*Journal of Carbohydrate Polymers*,vol.84,no.01,hal. 203–210.
- Gennadios,A,Weller,C and Testin,R,1993,Property Modification Of Edible Wheat Gluten Based Films, *Transaction of the ASAE*,vol.36,no.01,hal.465-470.
- Gontard, N, Guilbert, S, and Cuq, J,1993,Water and Gliserol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film, *Journal Food Sci*,vol.58,no.01,hal.206-211.
- Hapsari,R,2014,Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan, *Buletin Palawija*, no.27,hal.26–38.
- Harumarani,S,Widodo,F dan Romadhon,2016,Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gliserol Pada Karakteristik *Edible film* Komposit Semirefined Karagenan *Eucheuma Cottoni* Dan Beeswax,*Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*,vol.05,no.01,hal.101-105.
- Harsojuwono,B dan Arnata,I,2017,*Teknologi Polimer Industri Pertanian*,Penerbit Intimedia,Malang.
- Indrastuti,E,Harijono dan Bambang,S,2012,Karakteristik Tepung Uwi Ungu (*Plasticizer L.*) Yang Direndam Dan Dikeringkan Sebagai Bahan Edible Paper,*Jurnal Teknologi Pertanian*,vol.13,no.03,hal 169-176.
-



- Irawan,S, 2010, Pengaruh Gliserol Terhadap Sifat Fisik Atau Mekanik dan Barrier *Edible film* Kitosan, *Jurnal Kimia dan Kemasan*, vol. 32, no.1, hal. 9-10.
- Kester, J and Fennema, O, 1989, Resistance of lipid films to water transmission, *J. Amer. Oil Soc*, vol. 66, hal. 1139–1146.
- Krochta, J and Johnson, C, 1997, Edible and biodegradable polymer films: challenges and opportunities, *Journal Food Technology*, vol. 51, no. 02, hal. 61-74
- Krochta, J, Baldwin, E and Carriedo, M, 1994, *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*, Technomic Publishing, Lancaster Pa.
- Lismawati, S, Jamsiah dan Jawiana, S, 2017, Karakteristik *Edible film* Dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Dengan Penambahan Gliserol, *Jurnal Kimia*, vol. 05, no. 02, hal. 181-192.
- McHugh, T, H, 1993, Hydrophilic *Edible films*: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects, *Journal of Food Science*, vol. 58, no. 04.
- McHugh, T and Krochta, J, 1994, Plasticized whey protein *edible films*: water vapor permeability properties, *Journal of Agric. Food Chemistry*, vol. 59, no. 02, hal. 416-419.
- Megawati, dan Elfi, L, 2016, Ekstraksi Pektin dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca*) Menggunakan HCL sebagai *Edible film*, *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, vol. 05, no. 01, hal. 14- 21.
- Meriatna, 2008, Penggunaan Membran Kitosan untuk Menurunkan Kadar Krom (Cr) dan Nikel (Ni) Pada Limbah Cair Industri Pelapisan Logam, *Tesis Jurusan Kimia FMIPA-USU*, Medan.
- Moga, T, Roike, I, M and Sigfried, B, 2018, Karakteristik fisik *edible film* dari karagin dengan penambahan asap cair, *Journal of Aquatic Science & Management*, vol. 6, no. 1, hal. 17-18.
- Ningsih, S, H, 2015, *Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible film Campuran Whey dan Agar*, Universitas Hasanuddin, Makassar.
-



Laporan Penelitian
“Sintesis Pembuatan *Edible Film* Dari Pati Uwi (*Dioscorea Alata L*)
Dengan Penambahan Kitosan dan Gliserol”

- Rusli,A, Metusalach, Salengke dan Tahir,M, 2017, Karakterisasi *Edible film* Karagenan Dengan Pemlastis Gliserol, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol.20, no.02, hal.219-229.
- Saputra, E, 2012, *Penggunaan Edible film dari Chitosan dengan Plasticizer Karboksimetilselulosa (CMC) Sebagai Pengemas BurgerLele Dumbo*, Sekolah Pasca sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Siswanti,R, Baskoro,K dan Gondras,J, 2009, Karakteristik *Edible film* Komposit Dari GlukomanganUmbi Iles-Iles (*AmorphopallusMuelleri*) danMeizena, *JurnalFarmasi*, vol.7, no.1, hal.14.
- Sitompul, A dan Elok, Z, 2017, Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible film*Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*),*Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol.5, no.01, hal.13-25.
- Sudarno,S,Prima,Adan Alamsjah.M,2015,Karakteristik *Edible film* Dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) Dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) Sebagai Pemlastis,*Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan* ,vol.7,no.02,hal.127 – 130.
- Supeni, G, Agustina, A dan Anna, F, 2015, KarakterisasiSifatFisikDanMekanikPenambahan KitosanPada*Edible film*KaragenanDanTapioka Termodifikasi, *Jurnal Kimia Kemasan*, vol.37, no.02, hal. 103-110.
- Unsa, L dan Gina, A, 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.01, hal.35-44.
- Widodo,L,Sheila,Ndan Ni,M 2019,Pembuatan *Edible film* Dari Labu Kuning Dan Kitosan Dengan Gliserol Sebagai *Plasticizer*,*Jurnal Teknologi Pangan*,vol.03,no.01,hal.59-64.
- Winarti,C,Miskiyah dan Widaningrum,2012,Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible. Antimikroba Berbasis Pati,*Jurnal Litbang Pertanian*, vol.31,no.03,hal.86-88.
-



Laporan Penelitian
“Sintesis Pembuatan *Edible Film* Dari Pati Uwi (*Dioscorea Alata L*)
Dengan Penambahan Kitosan dan Gliserol”

- Yulianti,R dan Ginting,E, 2012, Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*,*Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* ,vol. 31,no.02,hal.131-132.
- Yusmarlela,2009,Studi Pemanfaatan *Plasticizer* Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu,*Tesis Universitas Sumatra Utara*,Medan.
- Zulmarwandi,Abigael,T dan Muhammad,S, 2018, Optimasi Rasio Kitosan-Pati Umbi Uwi Dan Pelarut Untuk Proses Pembuatan Plastik Biodegradabel Dari Pati Umbi Uwi (*Plasticizer*), Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M),hal 35-41.