



### DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, YE & Padmawijaya, KS 2016, ‘Sintesis bioplastik dari kitosan-pati kulit pisang kepok dengan penambahan zat aditif’, *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 6, no. 1.
- Allock, HR & Lampe, FW 1981, *Contemporary polymer chemistry*, Prentice Hall Inc., New Jersey.
- Badan Pusat Statistik Indonesia,2015, ‘Statistik Tanaman Buah - Buah dan Sayuran Tahunan Indonesia’ , Badan Pusat Statistik Indonesia, Jakarta
- Cagri, A, Ustunol, Z & Ryser, ET 2004, ‘*Antimicrobial edible films and coatings based on biodegradable polymer*’, *Journal of Food Protection*, vol. 67, no. 4.
- Coniwati, P., dkk. 2014, ‘Pembuatan *Film Plastik Biodegradable* dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemlastis Gliserol’, *Jurnal Teknik Kimia* , Vol. 20, No. 4.
- Dhanapal, A., Rajamani, L., & Banu, M 2012, ‘*Edible films from Polysaccharides*’, *Food Science and Quality*, Vol.3, No.1.
- Dompeipen, J, Edward, Marni, Kaimudin, & Riardi, P, Dewa 2016, ‘ISOLASI KITIN DAN KITOSAN DARI LIMBAH KULIT UDANG’, *Jurnal Kementerian Perindustrian Republik Indonesia*, Vol. 12, No. 1.
- Galiotta,G. and Di Gioia, L., 1998, ‘*Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents*’, *Journal Dairy Sci*, Vol.81, No.1
- Gennadios, A. and Weller, CL 1990, ‘*Edible Films and Coating from Wheat and Corn Proteins*’, *Food Technology*, vol. 44, no. 10.
- 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.
- Jara, A. dkk,2018, ‘Characterization of Chitosan Edible Films Obtained with Various Polymer Concentrations and Drying Temperatures,International Journal of Biological Macromolecules, hh.1233-1240.



- Japanese Industrial Standard (JIS) 2-1707 2017*, Japanese Standards Association, Tokyo.
- Juliyarsi, I, Melia, S & Sukma, A 2011, ‘*The quality of edible film by using glycerol as plasticizer*’, *Pakistan Journal of Nutrition*, vol. 10, no. 9.
- Kasmiasi, E., 2017, ‘Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu dan Ubi Kayu di Indonesia, *Jurnal Litbang Pertanian*, Vol.1, No.1, hh. 67-76
- Krisna, A 2011, ‘Pengaruh Regelatinasi Dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan *Edible film* Dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis sp.*)’, Laporan Tesis Magister, Teknik Kimia Universitas Diponegoro.
- Kusumawati, DH & Putri, WDR 2013, ‘Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam’, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 1, no. 1.
- Lies Suprapti, M. 2005. Aneka olahan pepaya mentah dan mengkal. Kanisius, Yogyakarta
- Lutfi, M, Sumarlan, SH, Susilo, B, Wignyanto, Zenata, R & Perdana, LPR 2017, ‘*The glycerol effect on mechanical behaviour of biodegradable plastic from the walur*’, *Journal Nature Environment and Pollution Technology*, vol. 16, no. 4.
- Marliani, L., Velayanti, R., Roni, A, 2015, ‘Aktivitas Antioksidan dan Tabir Surya pada Ekstrak Kulit Buah Pepaya (*Carica papaya L.*)’ , Prosiding SNaPP Kesehatan, Vo.1, No.1, hh.319-324.
- Mima, S., Miya, M., Iwamoto, R. and Yoshikawa, S., 1983, *Polymer, J Application Polymer Sci*, Vol. 28, No.6, hh. 1909-1917
- Murni, SW, Pawignyo, H, Widyawati, D & Sari, N 2013, Pembuatan *edible film* dari tepung jagung dan kitosan, *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia*.
- Puspita, NF, Altway, S, Mawarani, LJ, Ayu, D & Rosita, D 2015, ‘*The effect of the addition of glycerol and chitosan in the biodegradable plastics production from porang flour*’, *Jurnal Green Chemistry*, vol. 9, no. 1.



- Rosida, Sudaryati, A.M, Yahya 2018, ' *Edible Film from the Pectin of Papaya Skin (The Study of Cassava Starch and Glycerol Addition)* ', *Journal of Physics: Conference Series*, Series 958
- Selpiana, Patricia & Anggraeni, CP 2016, 'Pengaruh penambahan kitosan dan gliserol pada pembuatan bioplastik dari ampas tebu serta ampas tahu', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 22, no. 1.
- Sirotek, K., Slov kov , L., Kope n y, J., & Marounek, M, 2004, ' *Fermentation Of Pectin And Glucose, And Activity Of Pectin-Degrading Enzymes In The Rabbit Cecal Bacterium Bacteroides Caccae* ', *Journal of Microbiology*, Vol 38, No 4.
- Sofiana H, Triaswuri K, Sasongko S. B, 2012, ' Pengambilan Pektin Dari Kulit Pepaya Dengan Cara Ekstraksi ', Universitas Diponegoro Semarang
- Trisnawati, E, Andesti, D & Saleh, A 2013, 'Pembuatan kitosan dari limbah cangkang kepiting sebagai bahan pengawet buah duku dengan variasi lama pengawetan', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 19, no. 2.
- Volpe 2014, *Development of biomaterials edible packaging and their application to the preservation of fruit and vegetables*, Universit  Degli Studi Di Napoli Federico, Napoli.
- Widodo Urip L, Novel Karaman, Yohandrik C 2012, ' Pektin dari Kulit Pepaya ', *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 6, no. 1
- Yulianti, R dan Ginting, Erliana 2012, 'Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizers*', *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, vol. 31, no. 2.
- Zuchrillah, Daril, Ridho ,dkk, 2020 , 'Karakteristik Biokomposit *Edible Film* dari Campuran Kitosan dan Pektin Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa acuminata*)', *Jurnal Chemical Engineering Research Articles (CHESSA)*, Vol. 3, No. 1.