

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyah, Y., Widya, D.R.P., Sudarma, D.W. 2015. Penambahan *Aloe vera* L. dengan tepung sukun (*Artocarpus communis*) dan ganyong (*Canna edullis Ker.*) terhadap karakteristik *edible film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1313-1324.
- Aini, F.Y., Dian, R.A., Basito. 2016. Kajian penggunaan pemanis sorbitol sebagai pengganti sukrosa terhadap karakteristik fisik dan kimia biscuit berbasis tepung jagung (*Zea mays*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *J. Tek. Hasil Pert.* 4(2): 22-32.
- Akili, M.S., Usman, A., dan Nugraha, E.S. 2012. Karakteristik *edible film* dari pektin hasil ekstraksi kulit pisang. *Jurnal Keteknik Pertanian*. 26(1): 39-46.
- Al-Hasan, A.A., M.H. Norziah. 2012. Starch-gelatin edible *films*: water vapor permeability and mechanical properties as affected by *plasticizer*. *Food Hydrocolloids*. 26(1): 108-117.
- Anam, C., Nur, H.R.P., Andhita, N.S. 2013. Aplikasi *edible coating* pati kayu dalam pembuatan permen saga (*Adenantherapavonina*) terhadap karakteristik sensoris umur simpan dan kimia. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(3): 121-130.
- Astawan. 2009. *Tepung Tapioka, Manfaatnya dan Cara Pembuatannya*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Austin. 1985. *Shereve's Chemical Process Industries*. Mc Graw Hill Book Co, Tokyo.
- Badan Pusat Statistik. 2013. www.bps.go.id diakses 19 Juli 2018.
- Bourtoom, T. 2008. *Plasticizer* effect on the properties of biodegradable blend *film* from rice starch-chitosan. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*. 30 (1): 149-165.
- Bourtoom, T., dan Chinnan, M.S. 2007. Preparation and properties of rice starch-chitosan blend biodegradable film. *Lwt.* (in press).
- Budiyati, C.S., Andri, C.K., Ratnawati, R., Diah, S.R. 2016. Modifikasi pati sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Teknik oksidasi menggunakan hydrogen peroksida tanpa katalis. *Teknik*. 37(1): 32-40.
- Cahyani, I.M., Intan, A.C.A., Melvina, F.S., Sita, T., dan Siti, Z. 2017. Pengaruh penggunaan jenis pati pada karakteristik fisik sediaan *edible film* peppermint oil. *Jurnal Pharmascience*. 4(2): 202-209.

- Cui, S.W. 2005. *Food Carbohydrates Chemistry Physic, Properties, and Applications*. CRC Press, New York.
- Dewi, N.S., Nur, H.R.P., Achmad, R. 2012. Karakteristik sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *J. Hasil Teknologi Pertanian*. 5 (2): 104-112.
- Dwivedi, B.K. 1978. *In Low Calorie and Special Dietary Foods*. CRC Press, West Palm Beach.
- Ervian, J.M. 2017. Pemanfaatan singkong karet untuk pembuatan bioplastik dengan penambahan *plasticizer* gliserol dan sorbitol yang berbeda. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah, Surakarta.
- Fauzi, A.A., Muhsin, Z., A. Sukainah. 2016. Pengaruh variasi larutan perendaman sukun terhadap karakteristik fisiko kimia tepung sukun. *J. Pendidikan Teknologi Pertanian*. 2: 79-86.
- Fatnasari, A., Komang, A.N., I Putu, S. 2018. Pengaruh konsentrasi gliserol terhadap karakteristik *edible film* pati ubi jalar (*Ipomoea batatas L*). *Scientific Journal of Food Technology*. 5(1): 27-35.
- Firdaus, Feris dan Chairil Anwar. 2004. Potensi limbah padat cair industri tepung tapioka sebagai bahan baku *film* plastik biodegradable. *Logika*. 1(2): 38-44.
- Ghanbarzadeh, B., Almasi, H., Entezami, A.A. 2010. Improving the barrier and mechanical properties of corn-starch based *edible films* : effect of citric acid and carboxymethyl cellulose. *Industrial Crops and Products*. 33(7): 229-235.
- Gontard, N., dan S., Guilbert. 1992. *Bio Packaging Technology and Properties of Edible Biodegradable Material of Agricultural Origin*. The AVI. Publ. Inc., Westport Connecticut.
- Gusman. 2013. *Pengujian Organoleptik*. Universitas Muhammadiyah, Semarang.
- Harsunu, B. 2008. Pengaruh konsentrasi *plasticizer* gliserol dan komposisi khitosan dalam zat pelarut terhadap sifat fisik *edible film* dari khitosan. *Skripsi*. Universitas Indonesia, Depok.
- Hartanti, F.D., Bambang, S.A., Dimas, R.A.M. 2013. Kajian karakteristik fisikokimia tepung sukun (*Artocarpus communis*) termodifikasi dengan variasi konsentrasi dan lama perendaman asam laktat. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (4): 54-61.
- Hidayati, S., Ahmad, S.Z., Astri, A. 2015. Aplikasi sorbitol pada produksi *biodegradable film* dari *nata de cassava*. *Reaktor*. 15(3): 196-204.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology and Engineering Vol 1*. CRC press, USA.

- Indraswati, D. 2017. *Pengemas Makanan*. FORIKES, Ponorogo.
- Jacoeb, A.M., R. Nugraha, dan S.P.S.D. Utari. 2014. Pembuatan *edible film* dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Pertanian Indonesia*. 17(1): 14-21.
- Karouw, S., Rindengan, B., Maria, L.K., Jerry, W. 2017. Karakteristik biodegradable *film* pati sagu dengan penambahan gliserol, CMC, kalium sorbat, dan minyak kelapa. *Buletin Palma*. 18(1): 1-7.
- Krochta, J.M., dan C.L.C. De Murder. 1997. *Edible and biodegradable polymer films challenges and opportunities (a scientific status summary)*. *Food Technology*. 52(2): 61-74.
- Kusmawati, D.H., dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik fisik dan kimia *edible film* pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan tepung hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 90-100.
- Maran, J.P., Sivakumar, V., Sridhar, R., Immanuel, V.P. 2013. Development of model for mechanical properties of tapioca starch based *edible film*. *Industrial Crops and Products*. 47(3): 254-263.
- Marpongahtun, C.F.Z. 2013. Physical-mechanical properties and microstructure of breadfruit starch *edible film* with various *plasticizer*. *EKSAKTA*. 13(1): 56-62.
- Maruddin, F., Ambo, A., Hajrawati, M. Taufik. 2017. Karakteristik *edible film* berbahan dasar whey dan kasein yang menggunakan jenis *plasticizer* berbeda. *JITP*. 5 (2): 97-101.
- Martunis. 2012. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap kualitas dan kuantitas pati kentang varietas granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4 (3): 26-30.
- Maulana, A. 2016. Analisis parameter mutu dan kadar flavanoid pada produk teh hitam celup. *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.
- Mc Hugh, T.H., dan J.M. Krochta. 1994. Sorbitol vs glycerol-plasticized whey protein *edible film* integrated O₂ permeability and tensile property evaluation. *Journal Agriculture and Food Chemistry*. 42(4): 841-845.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources of Starch*. CRC Press, Florida.
- Muin, R., Diah, A., Folita, M. 2017. Karakteristik fisik dan antimikroba *edible film* dari tepung tapioka dengan penambahan gliserol dan kunit putih. *Jurnal Teknik Kimia*. 23 (3): 191-198.
- Muntoha, Jamroni, dan Riska, U.U. 2015. Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan singkong menjadi makanan ringan tela rasa. *AJIE*. 4 (3): 188-193.

- Murni, S.W., Harso, P., Desi, W., Novita, S. 2013. Pembuatan *edible film* dari tepung jagung (*Zea Mays L.*) dan kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"*. 1-9.
- Murtiningrum, Elvis, F.B., P. Istalaksana, Abadi, J. 2012. Karakterisasi umbi dan pati lima kultivar ubi kayu (*Manihot esculents*). *Jurnal Agrotek*. 3 (1): 81-90.
- Muthia, D., Nurul, H., Noryati, I. 2010. The effect of tapioca, wheat, sago and potato flours on the physicochemical and sensory properties of duck sausage. *Internation Food Research Journal*. 17: 877-884.
- Niken, H. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 79-84.
- Nugroho, A.A., Basito, dan R.B. Karti. 2013. Kajian pembuatan *edible film* tapioka dengan pengaruh penambahan pektin beberapa jenis kulit pisang terhadap karakteristik fisik dan mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 73-39.
- Oses, J., Fernandez-Pan I., Mendoza, M., Mate, J.I. 2009. Stability of the mechanical properties of edible *films* based on whey protein isolate during storage at different relative humidity. *Food Hidrocolloids*. 23(1): 125-131.
- Polnaya, F. J., Rachel, B., Gelora, H. A., Helen, C. D. T. 2015. Karakteristik sifat-sifat fisiko-kimia pati ubi jalar, ubi kayu, keladi dan sagu. *Agrianimal*. 5 (1): 37-42.
- Purwaningsih, H., Irawati, dan Riefna. 2013. Karakteristik fisiko kimia tepung ganyong sebagai pangan alternatif pengganti beras. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi 2013*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, Yogyakarta.
- Putra, A.D., Vonny, S.J., Raswen, E. 2017. Penambahan sorbitol sebagai *plasticizer* dalam pembuatan *edible film* pati sukun. *JOM Fakultas Pertanian*. 4(2): 1-15.
- Rumahorbi, P., Terip, K.K., Elisa, J. 2015. Pengaruh konsentrasi sorbitol dan lama perendaman terhadap mutu manisan kering papaya. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*. 3(1): 63-70.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, Mulyani, M.T. 2017. Karakterisasi *edible film* karagenan dengan pemlastis gliserol. *JPHPI*. 20(2): 219-229.
- Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.

- Santoso, B., Zuhara, H., Gatot, P., Rindit, P. 2017. Perbaikan sifat laju transmisi uap air dan antibakteri *edible film* dengan menggunakan minyak sawit dan jeruk kunci. *AGRITECH*. 37 (3): 263-270.
- Saragih, I.,A., Fajar, R., Evy, R. 2016. Kappa karaginan sebagai bahan dasar pembuatan *edible film* dengan penambahan pati jagung (maizena). *JOM FAPERTA*. 3(1): 1-12.
- Setiadi, dan F.N. Surya. 2000. *Kentang, Varietas dan Pembudidayaan*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Sitompul, A.J.W.S., dan Elok, Z. 2017. Pengaruh jenis dan konsentrasi *plasticizer* terhadap sifat fisik *edible film* kolang kaling (*Arenga pinata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(1): 13-25.
- Sjamsiah, Jawiana, S., Lismawati. 2017. Karakteristik *edible film* dari pati kentang (*SolanumTuberosum* L.) dengan penambahan gliserol. *Al-Kimia*. 5(2): 181-192.
- Sudarmadji, S. 1982. *Bahan-bahan Pemanis*. Penerbit Agritech, Yogyakarta.
- Suprpti, M. Lies. 2002. *Tepung Sukun Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Syarif, R., dan Halid, H. 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Penerbit Arcan, Jakarta.
- Vanessa. 2008. Penentuan kadar air dan kadar abu gliserin yang diproduksi PT. Sinar Oleochemical Internasional- Medan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Vieira, M.G.A., Da Silva, M.A., Dos Santos, L.O., Beppu, M.M. 2011. Natural-based *plasticizers* and biopolymer *films*. *European Polymer Journal*. 42(3): 159-168.
- Warkoyo, B., R., Djagal, W.M., Joko, N.W.K. 2014. Sifat fisik, mekanik, dan barrier *edible film* berbasis pati umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang diinkorporasi dengan kalium sorbat. *AGRITECH*. 34(1): 72-81.
- Widyaningsih, S., Dwi, K., Yuni, T.N. 2012. Pengaruh penambahan sorbitol dan kalsium karbonat terhadap karakteristik dan sifat biodegradasi *film* dari pati kulit pisang. *Molekul*. 7(1): 69-81.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Midaningrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible film* antimikroba berbasis pati. *J. Litbang Pert*. 31 (3): 85-93.
- Winarno, F.G. 1987. Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-buahan dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasemba da Eksport. Departemen Pertanian, Jakarta.

- Wirawan, S.K., Prasetya, A., Erni. 2012. Pengaruh *plasticizer* pada karakteristik *edible film* dari pektin. *Reaktor*. 14 (1): 61-67.
- Yulianti, R dan E, Ginting. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31 (2): 131-136.