

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Asmoro, N. W., Widyastuti, R., & Arifin, M. 2020. Karakteristik edible film selulosa batang jagung (*Zea mays*) dengan penambahan sorbitol. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 4(2): 129-135.
- Agustin, S., Wahyuni, E. T., Suparmo, S., Supriyadi, S., & Cahyanto, M. N. 2021. Production and characterization of bacterial cellulose-alginate biocomposites as food packaging material. *Food Research*, 5(6): 204-210.
- Agustin, S., & Cahyanto, M. N. 2024. Aplikasi Edible Coating Pati Sagu dengan Penguat Selulosa Bakterial Terhadap Karakteristik Buah Apel Potong. *Agrotekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2): 166-173.
- Akilie, M. S. 2024. Tren kemasan edible sebagai kemasan pangan terkini dan masa depan: the tren of edible film as food packaging for the present and future. *Jurnal: Agricultural Review*, 3(1): 49-60.
- Anema, S. G. 2021. Heat-induced changes in caseins and casein micelles, including interactions with denatured whey proteins. *International Dairy Journal*, 122: 105136.
- Amaliya, R. 2013. Karakterisasi edible film dari pati jagung (*Zea mays*) dengan penambahan filtrat kunyit putih 3 (*Curcuma mangga val.*) Sebagai antibakteri. *Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya.
- Ambartana, I. W. A., & Gumala, N. M. Y. 2020. Sosialisasi bahaya minuman serbuk bagi kesehatan pada anak sekolah dasar di kecamatan sukawati kabupaten gianyar provinsi bali. *Jurnal Pengabmas Masyarakat Sehat*, 2(3): 188-195.
- Amrillah, N. A. Z., Hanum, F. F., & Rahayu, A. 2022. Studi efektivitas metode ekstraksi selulosa dari agricultural waste. *In Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*, 1(1).
- Apriani, Y. 2020. Pengaruh penambahan asam palmitat pada karakteristik edible film dari tepung pati biji melinjo (*Gnetum gnemon l.*) sebagai penghambat laju transmisi uap air. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta

- Apriliyani, M. W., Rahayu, P. P., & Manab, A. 2020. Stabilitas daging ayam dengan pelapisan edible coating berbahan kasein-kitosan selama penyimpanan. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 20(3).
- Asaduzzaman, M., Mahomud, M. S., & Haque, M. E. 2021. Heat-induced interaction of milk proteins: impact on yoghurt structure. *International journal of food science*, 2021(1): 5569917.
- Asriati, D. ., Wahyuni, Ramlah, S., Amalia, A. ., & Ristanti, E. 2020. Karakteristik kandungan lemak dan asam lemak cokelat batang yang terbuat dari oleogel minyak nabati dan cocoa butter substitute (cbs) komersil dengan oleogator lemak kakao. *Jurnal Riset Industri*, 15(1): 74 82.
- Aventi, A. 2016. Penelitian pengukuran kadar air buah. *Seminar Nasional Cendekiawan 2015*, Universitas Trisakti.
- Azevedo, V. M., Borges, S. V., Marconcini, J. M., Yoshida, M. I., Neto, A. R. S., Pereira, T. C., & Pereira, C. F. G. 2017. Effect of replacement of corn starch by whey protein isolate in biodegradable film blends obtained by extrusion. *Carbohydrate Polymers*, 157: 971-980.
- Ayudianty, L. 2023. *Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Maizena Dengan Penambahan Sari Kayu Secang (Caesalpinia sappan L.)* (Doctoral dissertation, Universitas Tanjungpura).
- Azwar, E., Asmara, P., & Darni, Y. 2022. Karakterisasi edible film dari pati jagung dengan plastisizer gliserol dan filler CMC sebagai bahan pengemas makanan. *Jurnal Teknologi dan Inovasi Industri (JTII)*, 3(1).
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. *Bubuk Minuman Berbasis Kakao*. SNI 8898:2020. Jakarta.
- Barisic, V., Icyer, N. C., Akyil, S., Toker, O. S., Flanjak, I., & Ackar, D. 2023. Cocoa based beverages—Composition, nutritional value, processing, quality problems and new perspectives. *Trends in food science & technology*, 132: 65-75.
- Basiak, E., Galus, S., & Lenart, A. 2015. Characterisation of composite edible films based on wheat starch and whey-protein isolate. *International Journal of Food Science and Technology*, 50(2): 372-380.
- Candra, R. M., & Sucita, D. 2015. Sistem pakar penentuan jenis plastik berdasarkan sifat plastik terhadap makanan yang akan dikemas menggunakan metode certainty factor. *Jurnal CoreIT: Jurnal Hasil Penelitian Ilmu Komputer dan Teknologi Informasi*, 1(2): 77-85.

- Corputty, A. M., Wenno, M. R., & Lewerissa, S. 2025. Sifat fisik edible film karagenan rumput laut *Eucheuma cottonii*. *INASUA: Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 16-23.
- Chen, H., Wang, J., Cheng, Y., Wang, C., Liu, H., Bian, H., Pan, Y., Sun, J., & Han, W. 2019. Application of protein-based films and coatings for food packaging: A review. *Polymers*, 11(12): 2039.
- Chollakup, R., Pongburoos, S., Boonsong, W., Khanoonkon, N., Kongsin, K., Sothornvit, R., & Harnkarnsujarit, N. 2020. Antioxidant and antibacterial activities of cassava starch and whey protein blend films containing rambutan peel extract and cinnamon oil for active packaging. *Lwt*, 130: 109573.
- Colin, Felicia Corinna. 2022. Pengaruh konsentrasi maizena terhadap sifat fisikokimia edible film berbahan dasar lidah buaya (*Aloe barbadensis* Miller) dengan penambahan gliserol. *Skripsi*. Widya Mandala Surabaya Catholic University.
- Dai, Y., Yu, K., Zhu, H. Y., Li, H., Xie, J., Luo, Y. C., & Xu, Y. M. 2023. Determination of the water vapor transmission rate of cellulose-based papers by multiple headspace extraction analysis. *Journal of Chromatography A*, 1710: 464404.
- Darmawan, S. S. A. 2024. Karakteristik edible film berbasis pati jagung dan alginat dengan penambahan ekstrak jahe. *Doctoral dissertation*, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Dos Reis, R. C., Devilla, I. A., Oliveira, G. H. H., Corrêa, P. C., Ascheri, D. P., Souza, A. B., & Servulo, A. C. O. 2014. Mechanical properties, permeability and solubility of films composed of yam starch and glycerol. *Interciencia*, 39(6): 410-415.
- El Hosry, L., Elias, V., Chamoun, V., Halawi, M., Cayot, P., Nehme, A., & Bou-Maroun, E. 2025. Maillard reaction: mechanism, influencing parameters, advantages, disadvantages, and food industrial applications: a review. *Foods*, 14(11): 1881.
- Fahrullah, Malaka, R., dan Maruddin, F. 2015. Karakteristik *edible film* berbahan dasar whey dangke, karagenan dan jenis *plasticizer* sorbitol dan gliserol. *J. Sains dan Teknologi*, 15(3): 288-293.
- Fahrullah, F., Kisworo, D., Bulkaini, B., Haryanto, H., Wulandani, B. R. D., Yulianto, W., & Maslami, V. 2023. The effects of plasticizer types on properties of whey-gelatin films. *Jurnal Biologi Tropis*, 23(3): 414-421.

- Fahrullah, F., Basriani, B., Anita, C., Febryanti, F., & Fitriyani, F. 2025. Edible film whey-gelatin: lama gelasi, solubilitas dan mikrostruktur dengan penggabungan bubuk teh hijau. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 13(1): 32-41.
- Fatriasari, W., Masruchin, N., & Hermiati, E. 2019. *Selulosa: karakteristik dan pemanfaatannya*. Jakarta: LIPI Press.
- Galindez, J. L., Porciuncula, F. L., Pascua, M. P., Claus, S. M., & Lopez, L. L. M. A. 2016. Performance of red onion (bulb type) in fully converted organic area as affected by frequency of organic fertilizer application combined with *Trichoderma* spp. *Journal of Agricultural Science and Technology B*, 6(1): 10-17.
- Gontard, N., Guilbert, S., & CUQ, J. L. 1993. Water and glycerol as plasticizers affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible wheat gluten film. *Journal of food science*, 58(1): 206-211.
- Gontard, N. 1993. Edible composite films of wheat gluten and lipids, water vapour permeability and other physical properties. *International Journal of Food Science and Technology*, 30: 39-50.
- Gusriani, I., Astuti, S. D., Rahmawati, R., Pato, U., Ruriani, E., Lalel, H. J. D., Anis, U., Budaraga, I. K., Malelak, G. E. M., Kiay, N., Nofreeana, A., Mutis, A., & Putri, S. K. 2024. *Ilmu bahan pangan*. Padang: CV HEI Publishing Indonesia.
- Habel, C., Schöttle, M., Daab, M., Eichstaedt, N. J., Wagner, D., Bakhshi, H., & Breu, J. 2018. High-barrier, biodegradable food packaging. *Macromolecular Materials and Engineering*, 303(10): 1800333.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2): 121-129.
- Hadi, M. S. G. 2020. Formulasi dan karakterisasi edible film dari pati bonggol pisang kepok (*musa balbisiana colla*) dengan polietilen glikol 400 sebagai plasticizer. *Doctoral dissertation*, Universitas perintis Indonesia.
- Hu, X., Huang, Y., Tang, X., Zhang, K., & Yang, F. 2024. Interactions between rice starch and flavor components and their impact on flavor. *International Journal of Biological Macromolecules*, 275: 133397.
- Hu, Y., He, C., Zhang, M., Zhang, L., Xiong, H., & Zhao, Q. 2020. Inhibition from whey protein hydrolysate on the retrogradation of gelatinized rice starch. *Food Hydrocolloids*, 108: 105840.

- Hui, Y. H. 2006. *Handbook Of Food Science, Technology, and Engineering Vol. 149*. CRC press.
- Ismawanti, R. D., Putri, W. D. R., Murtini, E. S., & Purwoto, H. 2020. Edible film made of corn starch-carrageenan-rice bran: The characteristic of formula's viscosity, water content, and water vapor transmission rate. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9(3): 173-183.
- Istini, I. 2020. Pemanfaatan plastik polipropilen standing pouch sebagai salah satu kemasan sterilisasi peralatan laboratorium. *Indonesian Journal of Laboratory*, 2(3): 41-46.
- Janjarasskul, T., & Krochta, J. M. 2010. Edible packaging materials. *Annual review of food science and technology*, 1(1): 415-448.
- Jauregi, P., & Wolderufael, F. T. 2010. Added-value protein products from whey: Extraction, fractionation, separation, purification. *Nutrafoods*, 9(4): 13-23.
- Japanese Industrial Standards Committee. 1976. *Testing methods for determination of the water vapour transmission: rate of moisture –proof packaging materials (dish method)*. JIS 0208:1976. Tokyo.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Penerbit Andi.
- Kandasamy, S., Yoo, J., Yun, J., Kang, H. B., Seol, K. H., Kim, H. W., & Ham, J. S. 2021. Application of whey protein-based edible films and coatings in food industries: An updated overview. *Coatings*, 11(9): 1056.
- Kaswari, L., & Widhiantari, I. A. 2025. Pengaruh jenis kemasan selama penyimpanan terhadap mutu bubuk kakao (*Theobroma cacao* L.) dengan penambahan bahan aktif (silica gel). *J-AGENT (Journal of Agricultural Engineering and Technology)*, 3(3): 239-249.
- Katadata. 2023. *Survei kebiasaan mengonsumsi minuman manis*. Databoks.
- Kunto, D. B. A., Hunaefi, D., & Nurtama, B. 2022. Integrasi metode kano dan turf dalam evaluasi sensori minuman coklat instan komersial. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2): 137-147.
- Kusumasari, S. 2024. Kajian industri minuman teh sebagai minuman halal di Indonesia: kualitas sensori dan preferensi konsumen. *El-Mal J. Kaji. Ekon. Bisnis Islam*, 5(7): 3975-3985.

- Lamberti, M., & Escher, F. 2007. Aluminium foil as a food packaging material in comparison with other materials. *Food Reviews International*, 23(4): 407-433.
- Listiyawati, O. 2012. Pengaruh penambahan plasticizer dan asam palmitat terhadap karakter edible film karaginan. *Skripsi*, Program Studi Sains Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Luchese, C. L., Spada, J. C., & Tessaro, I. C. 2017. Starch content affects physicochemical properties of corn and cassava starch-based films. *Industrial Crops and Products*, 109: 619-626.
- Luo, Y., & Wang, T. 2016. Pharmaceutical and cosmetic applications of protein by-products. *In Protein byproducts*, 9: 147-160.
- Malihah, L., & Nazairin, A. 2023. Analisis Penggunaan Produk Kemasan Sachet Plastik Ditinjau dari Perspektif Manajemen Pemasaran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 10(2):146-156.
- Manfaati, R., Keryanti, Muslimah, H., dan Kamadheni, S. A. 2019. Pengaruh jenis dan konsentrasi bleaching agent pada isolasi selulosa dari limbah tongkol jagung. *SENTRINOV*, 5: 318-325.
- Manik, T. F., Ardiyanti, S. E., & Haryanto, A. 2025. Pengaruh komposisi bahan terhadap tingkat kesukaan produk coklat bubuk. *Agrikultura Masyarakat Tani*, 2(2): 65-72.
- Martiny, T. R., Raghavan, V., Moraes, C. C. D., Rosa, G. S. D., & Dotto, G. L. 2020. Bio-based active packaging: Carrageenan film with olive leaf extract for lamb meat preservation. *Foods*, 9(12): 1759.
- Maruddin, F., Ako, A., & Taufik, M. 2017. Karakteristik edible film berbahan whey dan kasein yang menggunakan jenis plasticizer berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 5(2): 97-101.
- Mualimin, L., Arum, M. S., Dewi, P. S., Briliansyah, D. F., & Alfarizi, M. I. 2025. Analisis pengaruh kemasan plastik terhadap lama penyimpanan sayuran segar pasca ozonisasi: studi parameter fisik, water vapour transmission rate (wvtr), dan water vapour permeability (wvp). *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 5(1): 34-44.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. 2015. Pembuatan edible film dari tepung jagung (*Zea Mays* L.) dan kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*.

- Musyarofah, D. R. 2024. Karakteristik fisik dan mekanik edible film berbasis whey keju dengan penambahan pati singkong termodifikasi sebagai pengemas bumbu minyak mie instan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. 2016. Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Ningsih, S. H. 2015. *Pengaruh plasticizer gliserol terhadap karakteristik edible film campuran whey dan agar*. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin.
- Nurjanah, H., Umam, H. I., & Pambudi, T. 2023. Edible film for food packaging. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*, 9(3): 127-137.
- Nurmilatillah. 2021. Pemanfaatan limbah tongkol jagung melalui penambahan ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura*) dalam pembuatan edible film. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Rahmatullah, S., & Putri, R. W. 2023. *Biodegradable plastik dari serat kapuk: Solusi plastik masa depan*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Rosida, D. F., Hapsari, N., & Dewati, R. 2018. *Edible coating dan film dari biopolimer bahan alami terbarukan*. Penerbit Mitra Abisatya.
- Rifqi, M. 2021. Pengaruh proses conching terhadap sifat fungsional coklat (*Cacao theobroma cacao L.*). *EDUFORTECH*, 6(1): 26-31.
- Palmqvist, B. 2014. Processing lignocellulosic biomass into ethanol - implications of high solid loadings. *Doctoral Thesis*, Division of Chemical Engineering, Department of Chemical Engineering, Lund University.
- Pang, Z., Bourouis, I., Sun, M., Cao, J., Liu, P., Sun, R., & Liu, X. 2022. Physicochemical properties and microstructural behaviors of rice starch/soy proteins mixtures at different proportions. *International Journal of Biological Macromolecules*, 209: 2061-2069.
- Paquet, É., Hussain, R., Bazinet, L., Makhlouf, J., Lemieux, S., & Turgeon, S. L. 2014. Effect of processing treatments and storage conditions on stability of fruit juice based beverages enriched with dietary fibers alone and in mixture with xanthan gum. *LWT-Food Science and Technology*, 55(1), 131-138.

- Pradana, G. W., Jacob, A. M., & Suwandi, R. 2017. Karakteristik tepung pati dan pektin buah pedada serta aplikasinya sebagai bahan baku pembuatan edible film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3): 609-619.
- Prasetyo, Y. E., Zulferiyenni, Nurainy F., Susilawati & Nurainy, F. 2024. Karakteristik biodegradable film berbasis selulosa kelobot jagung (*Zea mays*) dengan penambahan gliserol dan carboxy methyl cellulose (cmc) characteristics of biodegradable film based on corn husk (*Zea mays*) with the addition of glycerol and carboxy methyl cellulose (cmc). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1): 158-171.
- Pratiwi, L. 2024. Karakteristik edible film dari pati jagung (*Zea mays*. L) dengan variasi penambahan sorbitol sebagai plasticizer dan karagenan sebagai stabilizer. *Doctoral Dissertation*, Universitas PGRI Semarang.
- Qing, R., Hao, S., Smorodina, E., Jin, D., Zalevsky, A., & Zhang, S. 2022. Protein design: From the aspect of water solubility and stability. *Chemical Reviews*, 122(18): 14085-14179.
- Rahmawati, E., & Utami, M. 2022. Analisis kadar asam lemak bebas dan kadar air pada crude palm oil di laboratorium PT. Bina Pitri Jaya Mill. *Indonesian Journal Of Chemical Research*, 26-35.
- Rauf, R. F. 2023. Utilization of pandan leaf extract (*Pandanus amaryllifolius*) in edible film substitute for ready-to-brew coffee packaging and gives the taste of pandan coffee. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 2(10): 2701-2710.
- Ren, F., & Wang, S. 2019. Effect of modified tapioca starches on the gelling properties of whey protein isolate. *Food Hydrocolloids*, 93: 87-91.
- Restuti, A. N. S., Yulianti, A., Oktafa, H., Alfafa, D. S., Yani, F. N., Kurniawati, M. dan Wulandari, P. 2019. Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik minuman cokelat (*Theobroma cacao* L.). In *Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference)*, 13–18.
- Salsabila, A. L., & Fahrurroji, I. 2021. Hidrolisis pada sintesis gula berbasis pati jagung. *Edufortech*, 6(1): 32-38.
- Sari, N. K., Ernawati, D., & Wurjani, W. 2022. Edible film from corn cob and plasticizer with mixing process. In *MATEC web of conferences*, 372:1001.

- Setiarto, R. H. B. 2020. *Teknologi pengemasan pangan antimikroba yang ramah lingkungan*. Bogor: Guepedia.
- Shofiyanto, M. E. 2008. Hidrolisa tongkol jagung oleh bakteri selulolitik untuk produksi bioetanol dalam kultur campuran. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor*.
- Soesilo, D., Pangabdian, F., Wijaya, Y. H., Puspita, S., & Hollanda, G. H. 2023. Sitotoksitas komposit serat selulosa sabut kelapa sebagai kandidat novelty basis pada material kedokteran gigi: studi eksperimental. *Padjadjaran Journal of Dental Researchers and Students*, 7(2): 198-205.
- Sudarmaji, S. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukyai, P., Anongjanya, P., Bunyahwuthakul, N., Kongsin, K., Harnkarnsujarit, N., Sukatta, U., & Chollakup, R. 2018. Effect of cellulose nanocrystals from sugarcane bagasse on whey protein isolate-based films. *Food Research International*, 107: 528-535.
- Thirathumthavorn, D., & Charoenrein, S. 2007. Aging effects on sorbitol-and non-crystallizing sorbitol-plasticized tapioca starch films. *Starch-Stärke*, 59(10): 493-497.
- Oliveira, D. F. D., Granato, D., & Barana, A. C. 2018. Development and optimization of a mixed beverage made of whey and water-soluble soybean extract flavored with chocolate using a simplex-centroid design. *Food Science and Technology*, 38: 413-420.
- Otoni, C. G., Avena-Bustillos, R. J., Azeredo, H. M., Lorevice, M. V., Moura, M. R., Mattoso, L. H., & McHugh, T. H. 2017. Recent advances on edible films based on fruits and vegetables—a review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(5): 1151-1169.
- Violalita, F., & Deneva, L. A. 2023. Tingkat kesukaan panelis terhadap minuman cokelat dengan penambahan ekstrak biji pala. *Project Report Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh*.
- Wang, B., Sui, J., Yu, B., Yuan, C., Guo, L., Abd El-Aty, A. M., & Cui, B. 2021. Physicochemical properties and antibacterial activity of corn starch-based

films incorporated with *Zanthoxylum bungeanum* essential oil. *Carbohydrate Polymers*, 254: 117314.

Wang, X., Guo, C., Hao, W., Ullah, N., Chen, L., Li, Z., & Feng, X. 2018. Development and characterization of agar-based edible films reinforced with nano-bacterial cellulose. *International Journal of Biological Macromolecules*, 118: 722-730

Wardah, I., & Hastuti, E. 2015. Pengaruh variasi komposisi gliserol dengan pati dari bonggol pisang, tongkol jagung, dan enceng gondok terhadap sifat fisis dan mekanis plastik biodegradable. *Jurnal Neutrino: Jurnal Fisika dan Aplikasinya*, 77-85.

Wiradipta, I. D. G. A. 2017. Pembuatan plastik biodegradable berbahan dasar selulosa dari tongkol jagung. *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.

Yanti, S. 2020. Analisis edible film dari tepung jagung putih (*Zea mays l.*) termodifikasi gliserol dan karagenen. *Jurnal Tambora*, 4(1): 1-13.

Yıldırım-Yalçın, M., Şeker, M., & Sadıkoğlu, H. 2019. Development and characterization of edible films based on modified corn starch and grape juice. *Food Chemistry*, 292: 6-13.

Yuliasih, I., Sugiarto, & Warsiki, E. 2024. Penuntun praktikum teknologi pengemasan. *Jurusan Teknologi Industri Pertanian*, IPB, Bogor.

Yulianto, M. F. S. P., & Suprpto, S. 2025. Modifikasi polimer hidroksipropil metil selulosa dan sodium tripolifosfat dengan metode taut silang. *Usadha Journal of Pharmacy*, 91-101.

Zhang, Z., Hao, G., Liu, C., Fu, J., Hu, D., Rong, J., & Yang, X. 2021. Recent progress in the preparation, chemical interactions and applications of biocompatible polysaccharide-protein nanogel carriers. *Food Research International*, 147.

Zulvianti, P. N., Lestari, P. M., & Nining, N. 2022. Review komposit pati–kitosan: perannya dalam berbagai sistem penghantaran obat. *Majalah Farmasetika*, 7(1): 18-38.