

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2007. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. Hal : 9-23.
- Adriyani, C.T. 2006. Pembuatan Dodol Tape Pisang. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Anggadireja, J.T *dkk.* 2006. Rumput Laut. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Anindita, N. D. 2017. Pengaruh Penambahan Kappa-Karaginan Terhadap Kandungan Minyak pada Battered-Fried Fish Fillet. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga Surabaya.
- Arini, L.D.D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan Vol 3, No. 2: Surakarta.
- Association of Official Analytical and Chemistry [AOAC]. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytic of Chemical. Association of Official Analytic Chemist. Inc.
- Bacteriological Analytical Manual. 2001. BAM Media M127: Potato Dextrose Agar. U.S. Food and Drug Administration, Protecting and Promoting Your Health.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Dodol Rumput Laut. SNI 01-2986-1992. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Dodol Rumput Laut. SNI 7761:2013. Jakarta
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. Standar Nasional Indonesia No. 2346.1-2006. hal. 3.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 1987. Ilmu Pangan. H. Purnomo dan Adiono (Penerjemah). UI Press. Jakarta. hal. 42-65.
- Delya, D., Darmanto, Y.S dan Rianingsih, L. 2013. Karakteristik *Edible Film* Komposit *Semirefined* Karaginan dari Rumput Laut *Euचेuma*

cottonii dan *Beeswax*. Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Volume 2, Nomer 3: Semarang.

- Elham, T. K., Hajar, S and Mahdieh, M. B. 2016. Development of Edible Films and Coatings from Alginates and Carrageenans. Carbohydrate Polymers. Artikel Review, 137 : 360-374.
- Fajariyah, U. 2014. Sintesis dan Karakterisasi *Edible Film* Komposit Karagenan-Montmorilonit. Skripsi. Program Studi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga, Yogyakarta.
- Fardhyanti, D.S dan Julianur, S.S. 2015. Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Jurnal Bahan Alam Terbarukan 4 (2) 68-73.
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Raja Grafindo Persada. Jakarta. hal. 35-41.
- Florensia, S., P. Dewi dan N. R. Utami. 2012. Pengaruh Ekstrak Lengkuas pada Perendaman Ikan Bandeng terhadap Jumlah Bakteri. Unnes Journal of Life Science, 1 (2) : 113-118.
- Floros JD, Dock LL, Han JH. 1997. Active packaging technologies and application. J Food, Cosm Drug Pack. 20(1): 10-17.
- Hadiman, A.L. 2012. Struktur dan Sifat Karaginan. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Gennadios, A. and C.L. Weller. 1990. Edible Films and Coating from Wheat and Corn Proteins. Food Technol. 44: 10: 63-69.
- Guilbert, S., N. Gontard, and L.G.M. Gorris. 1996. Prolongation of the Shelf Life Perishable Food Products Using Biodegradable Films and Coatings. Lebensm. Wiss. Technol. 29: 10-17.
- Gontard, N. 1996. 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. 0
- Haliza. 1992. Rancang Proses Pembuatan Dodol Kweni (*Mangifera adorata* Griff). Penebar Swadaya. Jakarta.
- Handito, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. Agroteksos, 21: 2-3.

- Himawati, E. 2010. Pengaruh Penambahan Asap Cair Tempurung Kelapa Destilasi dan Redestilasi terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Sensoris Ikan Pindang Layang (*Decapterus spp.*) selama Penyimpanan. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. hal. 43.
- Idrus, H. 1994. Pembuatan Dodol. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri.
- Iskandar, Y., Dewi, R dan Rini R. D. 2011. Uji Antibakteri Ekstrak Etanol Rumpun Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap bakteri *Escherichia coli* dan *Bacillus cereus*. Jurusan Farmasi Fakultas MIPA Universitas Padjadjaran Sumedang. 1-9.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (KKP). 2011. Statistik Perikanan Budidaya Indonesia 2010. Jakarta: Kementrian Kelautan dan Perikanan.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin, and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Lancaster Pa. Technomic Publishing.
- Kusriningrum. 2012. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya. hal. 77-86.
- Leufven, A., Sedaghat, N. dan Habibi, M. B. 2007. Influence of different packaging systems on stability of raw dried pistachio nuts at various conditions. *SID* 27-36.
- Nugraheni, M. 2013. Pengetahuan Bahan Pangan Hewani. Graha Ilmu. Yogyakarta. hal. 154-155.
- Nurhayati dan I. M. Samallo. 2013. Analisis Degradasi Polutan Limbah Cair Pengolahan Rajungan (*Portunus pelagicus*) dengan Penggunaan Mikroba Komersial. *Jurnal Ilmiah Fakultas Teknik*, 9(1): 1-13.
- Osorio, A. F., P. Molina, S. Matiacevich, J. Enrione, and O. Skurtys. 2011. Characteristics of Hydroxy Propyl Methyl Cellulose (HPMC) Based Edible Film Developed for Blueberry Coatings. *Procedia Food Science*, 1: 287–293.
- Pasaribu, H.U., Ali, A., dan Hamzah, F. 2015. Pemanfaatan Mangga Arum Manis Dalam Pembuatan Dodol Dengan Perbedaan Konsentrasi Tepung Ketan Dan Rumpun Laut. *Jom Faperta Vol. 2 No. 2*.
- Palvath, E. A and W. Orts. 2009. Edible Films and Coating. Springer Science. hal. 1-23.

- Rachmi, H. 2012. Studi Pembuatan Dodol dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) Dengan Penambahan Kacang Hijau (*Phaseolus aureus*). Skripsi. Jurusan Teknologi Pertanian, Universitas Hassanudin, Makassar.
- Robertson, G.L. 2010. Food Packaging and Shelf Life: A Pratical Guide. CRC Press. Florida.
- Rozana. 2013. Kesesuaian Galaktomanan sebagai Edible Coating untuk Buah Tropis. Makalah Review Jurnal ITB. Bogor.
- Rustini, N.L. 2010. Aktivitas Jamur Penyebab Busuk. Jakarta: Erlangga.
- Skurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enrione, J., Osorio, F., and Aguiler, J. M. 2009. Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings. Department of Food Science and Technology, Universidad de Santiago de Chile, Santiago.
- Skurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enrinoe, J., Osorio, F., and Aguiler, J. M. 2010. Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings. Nova Science Publishers, Inc. (US).
- Vargas, Pastor, Chiralt, McClements, dan Martinez. 2008. Recent advances in Edible Coatings for Fresh and minimally processed fruits. Food science and nutrition Journal. Vol 48 (6) : 496-511.
- Winarno, F.G. 1990. Teknologi Pengolahan Rumput Laut. Jakarta : Pustaka Harapan.