

DAFTAR PUSTAKA

- Acton, Q. A. 2013. *Issues in Food Production, Processing, and Preparation*. Scholarly Editions. Atlanta, Georgia. ISBN: 978-1-490-10681-6. pp. 745.
- Ahmed, J., B. K. Tiwari, S. H. Imam and M. A. Rao. 2012. *Starch-Based Polymeric Materials and Nanocomposites: Chemistry, Processing and Applications*. CRC Press: Taylor and Francis Group. New York. pp. 1, 2, 242, 326.
- Akili, M. S., U. Ahmad dan N. E. Suyatma. 2012. Karakteristik *Edible Film* dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknikaan Pertanian*, 26 (1): 39-46.
- Alberger, B., M. J. Calhoun, P. Stern, A. E. Eckes, E. J. Frank and V. Haggart. 1982. *Sorbitol From France: Determination of the Commission in Investigation*. United States International Trade Commission. Washington. pp. 3, 4, 10, 11.
- Allen, J. A. and N. C. Duke. 2006. *Bruguiera gymnorrhiza* (large-leafed mangrove). *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry*. <http://www.traditionaltree.org>. diakses 20 Juli 2014. 15 p.
- American Society for Testing and Materials. 1995. ASTM D 882-02: Standard Test Methods for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting. ASTM International. Conshohoken. 10 p.
- American Society for Testing and Materials. 1995. ASTM E-96: Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of Materials. The Executive Director Office of the Federal Register. Washington. pp. 785-792.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta. Jakarta. hal 27.
- Badan Standardisasi Nasional. 2004. Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-6993-2004: *Bahan Tambahan Pangan Pemanis Buatan– Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan*. Jakarta. 52 hal.
- Bertolini, A. C. 2010. *Starches: Characterization, Properties, and Applications*. CRC Press: Taylor and Francis Group. New York. pp. 1, 2.

- 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.
- Caballero, B., L. Allen and A. Prentice. 2005. *Encyclopedia of Human Nutrition*. Elsevier Academic Press. Second Edition. Oxford. ISBN: 0-12-150110-8. pp. 322.
- Delvia, V. 2006. Kajian Pengaruh Penambahan Dietilen Glikol sebagai Pemplastis pada Karakteristik Bioplastik dari Poli- β -hidroksialkanoat (PHA) yang Dihasilkan *Ralstonia eutropha* pada Substrat Hidrolisat Pati Sagu. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 86 hal.
- Duke, N., K. Kathiresan, S. G. Salmo III, E. S. Fernando, J. R. Peras, S. Sukardjo and T. Miyagi. 2010. *Bruguiera gymnorhiza*. The IUCN Red List of Threatened Species. <http://www.iucnredlist.org>. ISSN: 2307-8235. diakses 20 Juli 2014.
- Embuscado, M. E. and K. C. Huber. 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applications*. Springer Science. New York. ISBN: 978-0-387-92823-4. pp. 2, 8, 15-16.
- Food and Agriculture Organization (FAO). 1980. *Specifications for Identity and Purity of Sweetening Agents, Emulsifying Agents, Flavouring Agents and Other Food Additives*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. Rome. pp. 119.
- Hammer, C. F. 1978. *Polymeric Plasticizer*. Volume 2. Academic Press, Inc. New York. 23 p.
- Hanastiti, W. R. 2011. Potensi Buah Bakau Sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat. <http://www.poltekkes-malang.ac.id>. diakses 20 Juli 2014. 3 hal.
- Harahap, A. P. 2009. Pelapisan Melon Menggunakan *Film Edible* dari Pati Ubi Kayu dengan Penambahan Sorbitol sebagai Zat Pemplastis. Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. 95 hal.
- Harsunu, B. T. 2008. Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol dan Komposisi Khitosan dalam Zat Pelarut terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Khitosan.

- Skripsi. Metalurgi dan Material. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Depok. 73 hal.
- Hendrawan, P. 2012. Indonesia Hasilkan 625 Juta Liter Sampah Sehari. <http://www.tempo.co>. diakses pada 28 November 2014.
- Herliany, N. E., J. Santoso dan E. Salamah. 2013. Karakteristik *Biofilm* Berbahan Dasar Karaginan. ISSN: 0853-2523. Jurnal Akuatika, 1 (1): 10-20.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering. Volume 3. CRC Press: Taylor and Francis Group. New York. pp. 135-6.
- Irwanto. 2008. Hutan Mangrove dan Manfaatnya. <http://www.indonesiaforest.webs.com>. diakses 9 Januari 2014. 2 hal.
- Juari. 2006. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Poly-3-hidroksialkanoat (PHA) yang Dihasilkan *Ralstonia eutropha* Pada Hidrolisat Pati Sagu dengan Penambahan Dimetil Ftalat (DMF). Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 92 hal.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. Teknologi Pengemasan. Bahan Pengajaran (Buku Ajar). Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. Medan. 163 hal.
- Kerry, J. P. 2012. Advances in Meat, Poultry and Seafood Packaging. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. ISBN: 978-0-85709-571-8. pp. 509.
- Khoriah, F. 2014. *Edible Plastic* (Plastik Layak Santap) Solusi *Green Economy* Indonesia. <http://beranda-miti.com>. diakses pada 28 November 2014.
- Kusriningrum. 2012. Perancangan Percobaan. Buku Ajar. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya. hal 2, 17, 18, 43.
- Lastriyanto, A., B. D. Argo, Sumardi H. S., N. Komar, L. C. Hawa dan M. B. Hermanto. 2007. Penentuan Koefisien Permeabilitas Film Edibel terhadap Transmisi Uap Air, Gas O₂ dan Gas CO₂. Jurnal Teknologi Pertanian, 8 (3): 182-187.
- Maghfiroh, W. Sumarni dan E. B. Susatyo. 2013. Sintesis dan Karakterisasi *Edible Film* Kitosan Termodifikasi PVA dan Sorbitol. ISSN: 2252-6951. Indonesian Journal of Chemical Science, 2 (1): 1-6.

- Marpongahtun, C. F. Z. 2013. Physical-Mechanical Properties and Microstructure of Breadfruit Starch Edible Films with Various Plasticizer. *Jurnal Eksakta*, 13 (1-2): 56-62.
- Nurdiana, D. 2002. Karakteristik *Edible Film* dari Kitosan dengan Sorbitol sebagai *Plasticizer*. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 89 hal.
- Nurohcmawati. 2004. Studi Pembuatan *Edible Film* dari Karagenan Serta Uji Aplikasinya. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 96 hal.
- Onwulata, C. I. and P. J. Huth. 2008. Whey Processing, Functionality and Health Benefits. Wiley-Blackwell Publishing and The Institute of Food Technologists Press. Iowa. ISBN: 978-0-8138-0903-8. pp. 142.
- Ortega, I. S., B. E. G. Almendares, E. M. S. Lopez, A. A. Reyes, J. E. B. Corona and C. Regalado. 2014. Antimicrobial Edible Films and Coatings for Meat and Meat Products Preservation. *The Scientific World Journal*. 18 p.
- Paramawati, R. 2001. Kajian Fisik dan Mekanik terhadap Karakteristik Film Kemasan Organik dari α -Zein Jagung. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 165 hal.
- Paramithasari, R., S. T. Wulandari, D. H. Wardhani. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2 (3): 82-87.
- Pentury, M. H., H. Nursyam, N. Harahap and Soemarmo. 2013. Technical and Financial Feasibility Analysis of Mangrove (*Bruguiera gymnorrhiza*) Starch Production in West Seram District, Maluku Province. ISSN: 2166-1073. *Journal of Food Studies*, II (2): 41-51.
- Pentury, M. H., H. Nursyam, N. Harahap and Soemarno. 2014. The Influence of Heating Temperature and Concentration Sodium Bisulfite Into Amilosa Content of the Extraction Starch Hipocotyl *Bruguiera gymnorrhiza* (L.) Lamk. ISSN: 2327-0640. *Journal of Applied Biotechnology*, II (2): 1-12.
- Perkasa, H. B. 2013. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Biskuit. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 70 hal.

- Poeloengasih, C. D. dan D. W. Marseno. 2003. Karakterisasi *Edible Film* Komposit Protein Biji Kecapir dan Tapioka. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XIV (3): 224-232.
- Pradipta, I. M. D. dan L. J. Mawarani. 2012. Pembuatan dan Karakterisasi Polimer Ramah Lingkungan Berbahan Dasar Glukomanan Umbi Porang. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Bahan 2012*, 3 Oktober 2012. Serpong. ISSN:1411-2213, 83-89.
- Processing and Product Innovation. 2001. *Edible Collagen Films. Meat and Livestock Australia*. Sydney. ISBN: 1-74036-702-2. 4 p.
- Pudjaatmaka, A. H. 2002. *Kamus Kimia*. Balai Pustaka. Jakarta. hal 450.
- Purnobasuki, H. 2011. Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. <http://www.herypurba-fst.web.unair.ac.id>. diakses 9 Januari 2014.
- Purwanti. 2010. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbitol. *Jurnal Teknologi, Institut Sains dan Teknologi AKPRIND Yogyakarta*, 3 (2): 99-106.
- Rais, D. 2007. Pengaruh Konsentrasi PEG 400 terhadap Karakteristik Bioplastik Polihidroksialkanoat (PHA) yang Dihasilkan oleh *Ralstonia eutropha* Menggunakan Substrat Hidrolisat Pati Sagu. Skripsi. *Teknologi Industri Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 86 hal.
- Rofikah, W. Pratjojo dan W. Sumarni. 2014. Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca Linn*) untuk Pembuatan *Edible Film*. ISSN: 2252-6951. *Indonesian Journal of Chemical Science*, III (1): 17-21.
- Salit, M. S. 2014. *Tropical Natural Fibre Composites: Properties, Manufacture and Applications*. Springer Science. New York. ISBN: 978-981-287-155-8. pp. 44.
- Sanda, Y. T. 2004. Kandungan Pati Ai-bon (*Bruguiera gymnorrhiza*) dari Hasil Ekstraksi Pati pada Berbagai Tingkat Kemasakan Buah pada Masyarakat Soweik Di Distrik Supiori Selatan Kabupaten Supiori. Skripsi. *Budidaya Hutan*. Fakultas Kehutanan. Universitas Negeri Papua. Manokwari. 50 hal.
- Santoso, B. 2006. Karakterisasi Komposit *Edible Film* Buah Kolang-Kaling (*Arenge Pinnata*) dan Lilin Lebah. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17 (2): 125-135.

- Saputra, E. 2012. Penggunaan *Edible Film* dari Kitosan dengan *Plasticizer* Karboksimetilselulosa (CMC) sebagai Pengemas Burger Lele Dumbo. Tesis. Program Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 90 hal.
- Sari, R. P., S. T. Wulandari dan D. H. Wardhani. 2013. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.). Jurnal Teknologi Kimia dan Industri, 2 (3): 82-87.
- Selvam, V. 2007. Trees and Shrubs of the Maldives. Food and Agriculture Organization Regional Office for Asia and the Pacific: Thammada Press. Bangkok. ISBN: 978-947-7946-94-9. pp. 178.
- Setiani, W., T. Sudiarti dan L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan Karakterisasi *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. ISSN: 1978-8193. Valensi, 3 (2): 100-109.
- Skurtys, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrione, F. Osorio and J. M. Aguilera. 2010. Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings. Department of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. 34 p.
- Sorbal, P. J. A., F. C. Menegalli, M. D. Hubinger and M. A. Roques. 2001. Mechanical, Water Vapor Barrier and Thermal Properties of Gelatin Based Edible Films. Elsevier: Food Hydrocolloids, (15): 423-432.
- Stevens, E. S. 2002. Green Plastics: An Introduction to the New Science of Biodegradable Plastics. Princeton University Press. New York. ISBN: 0-691-04967-X. pp. 166, 167.
- Suba'i, M., Alfarari dan Aditya. 2010. Polimer Pati Tapioka sebagai Terobosan Baru Edible Packaging Makanan yang Higienis dan Ramah Lingkungan. <http://kemahasiswaan.um.ac.id>. diakses 24 Oktober 2014. 19 hal.
- Suminto. 2006. *Edible Film* Berbahan Dasar Protein Gelembung Renang Ikan Patin. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 86 hal.
- Syamsu, K., L. Hartoto, A. M. Fauzi, A. Suryani dan D. Rais. 2007. Peran PEG 400 dalam Pembuatan Lembaran Bioplastik Polihidroksialkanoat yang Dihasilkan Oleh *Ralstonia eutropha* dari Substrat Hidrolisat Pati Sagu. ISSN: 0853-4217. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia: 63-68.
- Utari, S. P. S. D. 2012. Analisis Jaringan Tanaman Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Pemanfaatan Patinya Sebagai *Edible Film* dengan

- Penambahan Gliserol dan Karagenan. Skripsi. Teknologi Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 75 hal.
- Warkoyo, B. Rahardjo, D. W. Marseno dan J. N. W. Karyadi. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan *Barrier Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech*, 34 (1): 72-81.
- Widyaningsih, S., D. Kartika dan Y. T. Nurhayati. 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Kalsium Karbonat terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi *Film* dari Pati Kulit Pisang. *Sains dan Teknik, Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto*, 7 (1): 69-81.
- Wijayanti, A., dan Harijono. 2014. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceae* L) Sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* Dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (4): 1367-1374.
- Wirawan, S. K., A. Prasetya dan Ernie. 2012. Pengaruh *Plasticizer* pada Karakteristik *Edible Film* dari Pektin. *Reaktor, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta*, 14 (1): 61-67.
- Wittaya, T. 2012. Rice Starch-Based Biodegradable Films: Properties Enhancement. *Intech*. pp. 103-134.
- Yulianti, R. dan E. Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31 (2): 131-136.
- Yoshida, C. M. P., E. N. O. Junior and T. T. Franco. 2009. Chitosan Tailor-Made Films: The Effects of Additives on Barrier and Mechanical Properties. *Journal Packaging Technology and Science*, 22: 161-170.