

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmed, J., S.H. Imam, M.A. Rao and B.K Tiwari. 2012. Starch Based Polymeric Materials and Nanocomposites: Chemistry, Processing and Applications. CRC Press: Taylor and Francis Group. New York. Pp. 1, 2, 242, 326.
- American Society for Testing and Material. 1989. Standard Method For Oxygen Gas Transmission Rate of Material. Philadelphia: ATM Book of Standards D385-81.
- Bonilla, J., L. Atares, A. Chiralt. 2012. Edible Films and Coatings to Prevent the Detrimental Effect Oxygen on Food Quality: Possibilities and Limitations. Journal of Food Engineering 110:208-213.
- Bourtoom, T. 2007. Effect of Some Process Parameters on the Properties of Edible Film Prepared from Starch. Songkhla: Departement of Material Product Technology. Challenges and Opportunities. Food Technology 51(2): 61-73.
- Cui, S. W. 2005. Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications. Boca Raton, FL: CRC Press, Taylor & Francis Group.
- Delvia, V. 2006. Kajian Pengaruh Penambahan Dietilen Glikol Sebagai Pemlastis pada Karakteristik Bioplastik dari Poli-B-Hidroksialkanoat (PHA) yang Dihasilkan *Ralstonia eutropha* pada Substrat Hidrolisat Pati Sagu.
- Duke, N.C. and James A.A. 2006. *Bruguiera gymnorrhiza* Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Apr; Version 2. I.
- Embuscado, M. E. 2009. Edible Films and Coating for Food Applications. London: Springer.
- Fortuna, J. D. 2005. Ditemukan Buah Bakau sebagai Makanan Pokok. <http://www.ebookpangan.com>. 31/12/2014.
- Glen, H. F. 2005. *Bruguiera gymnorrhiza* (L.) Kwazulu-Natal Herbarium. The South African National Biodiversity Institute's. [www.plantzafrica.com](http://www.plantzafrica.com). 31/12/2014
- Hanastiti, W.R. 2011. Potensi Buah Bakau sebagai Alternatif Sumber Karbohidrat. <http://www.poltekes-malang.ac.id>. 31/12/2014.
- Handayani, A. 2010. Pembuatan dan Karakterisasi Film Biodegradable dari Kitosan/PLA (Polu Lactid Acid) dengan Pemlastis Polietilen Glikol (PEG). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.

- Harsunu, B. 2008. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Khitosan dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Khitosan. Skripsi. Departemen Metalurgi dan Material. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia.
- Herliany, E.N. 2011. Aplikasi Kappa Karagenan dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* sebagai Edible Coating pada Udang Kupas Rebus. Tesis. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Huri, D. dan Fithri C. N. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 4.
- JIS(Japanese Industrial Standard) 2 1707. 1975. Japanese Standards Association. Japan.
- Juari. 2006. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Poly-3-Hidroksialkanoat (PHA) yang Dihasilkan *Ralstonia eutropha* Pada Hidrolisat Pati Sagu dengan Penambahan Dimetil Ftalat (DMF). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Karbowiak, T., F. Debeaufort, D. Champion, A. Voilley. 2006. Weetingn Properties at the Surface of Iota-Carrageenan-Based Edible Films. Journal of Colloid and International Science 294:400-410.
- Kerry, J.P. 2012. Advances in Meat, Poultry and Seafood Packaging. Woodhead Publishing Limited. Cambridge. ISBN: 978-0-85709-571-8. Pp 509.
- Khotimah, K., Diana P. S., Febrianing D. K. 2006. Karakterisasi Edible Film dari Pati Singkong. PKM-P. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Krochta, J.M., Baldwin, Carriedo. 1994. Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Technomic Pub. Ca. Inc. Lancaster.
- Kusriningrum. 2012. Perancangan Percobaan. Buku Ajar. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga Surabaya
- McHugh T.H., Krochta J.M. 1994. Permeability Properties Edible Film. Di dalam: Krochta J.M., Elizabeth E.A., Myrna O.N., editor. Edible Coating and Films to Improve Food Quality. Pennsylvania: Technomic Publishing Company, Inc. Lancaster.
- Mindarwati, M. 2006. Kajian Pembuatan Edible Film Komposit dari Karagenan sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan Rebus. Tesis. Bogor: Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.

- Navam, Eswaranandam S., Hettiarachy S. 2005. Edible Films and Coatings from Soybean and Other Protein Sources. University of Arkansas. Fayetteville, Arkansas.
- Niam, K. R. 2009. Aplikasi Edible Coating Berbasis Kappa-Karagenan dengan Penambahan CMC untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Salak Pondoh (*Sallacca edulis* Reinw.). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nugroho, D. A. 2000. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Campuran Tepung Glukomannan Iles – Iles Kuning (*Amorphophallus onchophyllus*) dan Carboxymethyl Cellulose. Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Nurdiana, D. 2002. Karakteristik Edible Film dari Kitosan dengan Sorbitol Sebagai Plasticizer. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Osorio, A. F., P. Molina, S. Matiacavich. 2011. Characteristics of Hydroxy Propyl Methyl Cellulose (HPMC) Based Edible Film Developed for Blueberry Coatings. *Procedia Food Science* 1:203-209.
- Purnobasuki, H. 2011. Potensi Buah Mangrove sebagai Alternatif Sumber Pangan. <http://www.herypurba-fst-web.unair.ac.id>. 31/12/2014.
- Purwantiningsih, Rachmanita A., Sjachariza S. 2007. Sintesis dan Optimalisasi Gel Chitosan-Karboksimetil Selulosa. *Journal of Alchemy* 6:57-62.
- Rimadianti, N. 2007. Karakteristik Edible Film dari Isinglass dengan Penambahan Sorbitol Sebagai Plasticizer. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Saputra, E. 2012. Penggunaan Edible Film dari Kitosan dengan Plasticizer Karboksimetil selulosa (CMC) sebagai Pengemas Burger Lele Dumbo. Tesis. Bogor: Sekolah Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Septiana, E. 2009. Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Minyak Sereh pada Paprika (*Capsicum annum var athena*). Skripsi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Suba'i, M., Alfarizi dan Aditya. 2010. Polimer Pati Tapioka sebagai Terobosan Baru Edible Packagig Makanan yang Higienis dan Ramah Lingkungan. <http://kemahasiswaan.um.ac.id>. 31/12/2014.

- Sulistiani, E. 2011. Pembuatan Edible Film dari Campuran Ekstrak Wortel (*Daucus carota L.*) dengan Pati dan Gliserin Sebagai Bahan Pengemas. Skripsi. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sumatera Utara.
- Suminto. 2006. Edible Film Berbahan Dasar Protein Gelembung Renang Ikan Patin. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Suptijah, P. 2006. Deskriptif Karakteristik dan Aplikasi Kitin-Kitosan Di dalam Prosiding Seminar Nasional Kitin Kitosan. Bogor: Departemen Hasil Perairan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Suryaningrum, T.H., Jamal B., Nurochmawati. 2005. Studi Pembuatan Edible Film dari Karagenan. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia. Vol 11: 4-9.
- Utari, S.P.S.D. 2012. Analisa Jaringan Tanaman Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Pemanfaatan Patinya Sebagai Edible Film dengan Penambahan Gliserol dan Karagenan. Skripsi. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: PT. M-Brio Biotekindo.
- Yulianti, R., E. Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer. Penelitian Tanaman Pangan. Vol 31. No.2.