

DAFTAR PUSTAKA

- Akili, M.S., Usman Ahmad dan Nugraha E. Suyatma. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknikaan Pertanian* Vol. 26 No. 1. Hal. 39-46.
- Amalina, Y.N. 2013. Edible Film Pati Tapioka Terplastisasi Gliserol dengan Penambahan Agar. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Hal. 5.
- American Society for Testing and Material. 1995. ASTM D 882-02: Standard Test Methods for Tensile Properti of Thin Plastic Sheeting. ASTM International. Conshohokens. 10 p.
- American Society for Testing and Material. 1995. ASTM E-96: Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of Material. The Executive Director Office of the Federal Register. Washington. pp. 785-792.
- Andreas, H. 2007. Karakteristik Deformasi: Strain dan Stress. Materi Kuliah Program Doktor Geodesi dan Geomatika Institut Teknologi Bandung.
- Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta. Rineka Cipta. Hal. 27.
- Atifah, N. 2006. Pemanfaatan Hidrolisat Pati Sagu Sebagai Sumber Karbon Pada Produksi Bioplastik Polihidroksialkanoat Secara *Fed-Batch* oleh *Ralstonia eutropha*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.
- Aznury, M., Tjandra Setiadi, dan Adi Pancoro. 2010. Pengaruh Sumber Karbon Terhadap Produksi Bioplastik Polihidroksialkanoat (PHA) dengan *Ralstonia eutropha*. *J. Teknik Kimia Indonesia* Vol. 9 No. 1: 28-32.
- Basuki, W.W., Windi Atmaka dan Dimas R.A.Muhammad. 2013. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia dan Aktivitas Antioksidan Getuk Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*). *Jurnal Teknosains Pangan* Vol. 2 No. 1. ISSN: 2302-0733. Hal. 115-123.
- Bourtoom, T. 2008. Edible Films and Coatings: Characteristics and Properties. *International Food Research Journal* Vol. 15 No. 3. Pp. 1-12.
- Butler, B.L., P.J. Vergano, R.F. Testin, J.M.Bunn and J.L. Wiles. 1996. Mechanical and Barrier Properties of Edible Chitosan Films as affected by Composition and Storage. *Journal of Food Science* Vol. 61 No. 5. pp. 953-956.
- Cui, S.W. 2005. *Food Carbohydrates: Chemistry, Physical Properties and Applications*. CRC Pres. New York. 13 pp.
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi Plastizer terhadap Karakteristik Edile Film dari Pati-Garut Butirat. *Jurnal Penelitian AGRITEK* Vol. 15 No. 2. Hal. 993-998.

- Duke, N.C. and James A.A. 2006. *Bruguiera gymnorrhiza* (large-leafed mangrove). Species Profiles for Pacific Island Agroforestry Apr; Ver 2.I. www.traditionaltree.org. Diakses pada Januari 2015.
- Duke, N., K. Kathiresan, S.G. Salmo III, E.S, Fernando, J.R. Peras, S. Sukardjo and T. Miyagi. 2010. *Bruguiera gymnorrhiza*. The IUCN Red List of Treated Species. www.iucnredlist.org. ISSN: 2307-8235. Diakses pada agustus 2014.
- Glen, H.F. 2005. *Bruguiera gymnorrhiza* (L.) Lam. KwaZulu-Natal Herbarium.The South African National Biodiversity Institute's. www.plantzafrica.com. Diakses pada Januari 2015.
- Harsunu, B.T. 2008. Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol dan Komposisi Khitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Khitosan. Skripsi. Departemen Teknik Metalurgi dan Material Universitas Indonesia. Hal. 31-49.
- Helmy. 2012. Analisa Jaringan Tanaman Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dan Pemanfaatannya Sebagai Bahan Baku Pembuatan Bioetanol. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 3-8.
- Hidayat, T. 2014. Buah Lindur (*Brugueira gymnorrhiza*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Beras Analog Dengan Penambahan Sagu Dan Kitosan. Tesis. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Hal. 17-18.
- Huri, D. dan Fithri C. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*. Jurnal Pangan Dan Agroindustri Vol. 2 No. 4. Hal. 29-40.
- FAO (Food and Agriculture Organization). 2013. Carbohydrate in human nutrition. <http://www.fao.org>. Diakses pada September 2014.
- Fessenden, R.J. and Joan S. Fessenden. 1986. Organic Chemisrty, Third Edition. Wadsworth, Inc., Belmont, California 94002 Massachuset, USA. p. 352.
- 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). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Khotimah, K., Diana P.S. dan Febrianing D.K. 2006. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). PKM-P. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Yogyakarta. Hal. 1-2.
- Kusriningrum. 2012. Perancangan Percobaan. Buku Ajar. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga. Surabaya. Hal 2, 43.
- Nurdiana, D. 2002. Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Khitosan Dengan Sorbitol Sebagai *Plasticizer*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 3-12.

- Pentury, M.H., Happy Nursyam, Nuddin Harahap dan Soemaeno. 2013. Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Hipokotil Mangrove (*B. gymnorrhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis. Indonesian Green Technology Journal Vol. 2 No. 1. ISSN. 2338-1787. Hal. 53-59.
- Permatasari, I. 2011. Respon Pertumbuhan Semai Tancang (*Bruguiera gymnorrhiza* (L.) Lamk.) terhadap Tingkat penggenangan di Kawasan Mangrove Jalan Tol Sedyatmi, Jakarta Utara. Skripsi. Faskultas Kehutanan Institut Pertanian Bogor. Hal. 3-6.
- Pranoto, Y. 2007. Kajian Sifat Fisik-Mekanik dan Mikrostruktur *Edible Film* Alginat dan Kitosan dengan Penambahan Gliserol. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. ISSN: 978-979-16456-0-7. Hal. 1069-1070.
- Purnobasuki, H. 2011. Potensi Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan. www.herypurba-fst.web.unair.ac.id. Diakses pada januari 2015.
- Puspitasari, S., Moh. Rasyid R. dan Hartoni. 2012. Analisis Perubahan Luasan Mangrove di Pantai Ogan Komering Ilir (OKI) Provinsi Sumatera Selatan Menggunakan Data Citra Landsat TM.
- Rachmawati, A.K. 2009. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolin*. Merr) Untuk Pembuatan *Edible Film*. Sripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Hal. 11-19.
- Rimadianti, N. 2007. Karakteristik *Edible Film* dari *Isinglas* dengan Penambah Sorbitol Sebagai *Plasticizer*. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 1-13.
- Safitri, I.T. dan Purwadi. 2014. Karakteristik Sifat Fisiko-Mekanis *Edible Film* Komposit dengan Rasio Protein Whey dan Tepung Porang (*Amorphapullus oncophyllus*) yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Hal. 1-8.
- Seknun, N. 2012. Pemanfaatan Tepung Buah Lindur (*Bruguiera Gymnorrhiza*) dalam Pembuatan Dodol Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Tambah. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 20-25.
- Setiani, W., Tety Sudiarti dan Lena Rahmidar. 2013. Preparasi dan Karakterisasi *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. Valensi Vol. 3 No. 2. ISSN: 1978-8193. Hal. 100-109.
- Setyaningsih, D., Reni Rahmalia dan Sugiyono. 2007. Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili. J. Tek. Ind. Pert. Vol. 19(2), 64-70.
- Sinaga, L.L., Melisa S.R. dan Mersi S.Sinaga. 2013. Karakteristik *Edible Film* dari Ekstrak Kacang Kedelai dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol sebagai Bahan Pengemas Makanan. Jurnal Teknik Kimia Vol. 2 No. 4. Hal. 12-16.

- Sipahutar, R.S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Humektan dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Keripik Biji Durian (*Durio Zibethius* Murr). Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Hal. 30-50.
- Skurtys, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrione, F. Osorio and J.M. Anguilera. 2010. Food Hydrocolloid Edible Film and Coatings. Departemen of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile. Santiago. 34 p.
- Sulistiyawati., Wignyanto dan Sri Kumalaningsih. 2012. Produksi Tepung Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza* Lamk.) Rendah Tanin Dan HCN Sebagai Bahan Pangan Alternatif. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 13 No. 3. Hal. 187-198.
- Suminto. 2006. *Edible Film* Berbahan Dasar Protein Gelembung Renang Ikan Patin (*Pangasius* sp.). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 1-15.
- Usawakesmanee, W. 2005. Application of Edible Coating Ingredients in Battered and Breaded Foods. Dissertation. Doctor of Philosophy (Agro-Industrial Product Development) Graduate School, Kasetsart University. pp. 29.
- Utari, S.P.S.D. 2012. Analisis Jaringan Tanaman Lindur (*B.gymnorrhiza*) dan Pemanfaatan Patinya Sebagai *Edible Film* dengan Penambahan Gliserol dan Karagenan. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Hal. 1-19.
- Yoyo, T. 1995. Mempelajari Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Protein Kedelai. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Hal. 11-36.
- Yulianti, R. dan Erliana Ginting. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 3 No. 2. Hal. 131-136.
- Yusmarlela. 2009. Studi Pemanfaatan Plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu. Tesis. Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara Medan. Hal 27-42.