

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abraha, B., A. Mahmud., H. Admassu., F. Yang., N. Tsighe., M. Girmatsion., W. Xia., P. Magoha., P. Yu., Q. Jiang., dan Y. Xiu. 2018. Production And Quality Evaluation Of Biscuit Incorporated With Fish Fillet Protein Concentrate. *Journal Of Nutrition And Food Sciences*. 8(6)
- Adawyah, R. 2011. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta. 13-23.
- Agustina, A., dan N. Astuti. 2015. Penganekaragaman Kue Kering Berbahan Dasar Tepung Jagung (*Zea Mays Sp*). *E-Jurnal Boga*, 04(1), 75–83.
- Angraini, D., N. Hidayat., dan A. F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong Sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya Pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol). *Jurnal Teknologi dan Managemen Agroindustri*. 5(1) : 1-8.
- Asmaraningtyas, D. 2014. Kekerasan, Warna, dan Daya Terima Biskuit Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning. Program Studi Ilmu Gizi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ayub, M., S. Wahab., and Y. Durraini. 2013. Effect Of Water Activity (Aw) Moisture Content and Total Microbial Count On The Overall Quality of Bread. *Internasional Journal Of Agriculture and Biology*. 5(3)
- Bakeys. 2016. Edible Cutlery. <http://www.bakeys.com>. 22 November 2018. 1 hal.
- Basito., B. Yudhistira., D. A. Meriza. 2018. Kajian Penggunaan Bahan Penstabil CMC (Carboxil Methyl Cellulosa) Dan Karagenan Dalam Pembuatan Velve Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 10(1)
- Bico, S.L.S., M.F.J. Raposo., R.M.S.C. Morais., dan A.M.M.B. Morais. 2009. Combined Effects of Chemical Dip and/or Carrageenan Coating and/or Controlled Atmosphere on Quality Of Fresh-Cut Banana. *Elsivier*. 20 : 508-514.
- Cerqueira, M. A., Bourbon, A. I., Pinheiro, A. C., Martins, J. T., Souza, B. W. S., Teixeira, J. A., Vicente, A. A. 2011. Galactomannans Use In The Development Of *Edible Films Or Coatings* For Food Applications. *Trends in Food Science and Technology*, 22(12), 662–671.

- Carberry, Claudya. 2010. Cara Menurunkan Berat Badan Dengan Makan Secara Perlahan. <https://id.wikihow.com/Menurunkan-Berat-Badan-dengan-Makan-secara-Perlahan>. 8 Juli 2019. 1 hal
- Danarsi, C. S., dan Noer, E. R. 2016. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Mikrobiologi Makanan Pendamping Air Susu Ibu (MP-Asi) Bubur Instan Dengan Substitusi Tepung Ikan Gabus Dan Tepung Labu Kuning. *Journal Of Nutrition College*, 5(2), 58–63.
- Diniyah, N., Wijanarko, S. B. dan Purnomo, H. 2012. Teknologi Pengolahan Gula dan Coklat Cair Nira Siwalan (*Borassus flabelifer L.*) Kering. *Jurnal Teknologi Pangan* 23 (1): 54-58.
- Diova, D. A., Y. S. Darmanto., L. Rianingsih. 2013. Karakterisasi *Edible Film* Komposit Semirefined Karaginan Dari Rumpun Laut *Eucheuma Cottonii* dan Beeswax. *Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 2(3), 1–10.
- Fardhyanti, D.S., dan S. S. Julianur. 2015. Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumpun Laut (*Eucheuma cottonii*). *Bahan Alam Terbarukan*, 4(2), 68–73.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, Dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 17–29.
- Florensia, S., P. Dewi., dan D. N. R. Utami. 2012. Pengaruh Ekstrak Lengkuas Pada Perendaman Ikan Bandeng Terhadap Jumlah Bakteri. *Unnes Journal Of Life Science*, 1(2), 113–118.
- Hafidah, I. A. R. 2017. Pengaruh *Edible Coating* Kappa Karaginan Sebagai Pereduksi Minyak Pada Fried Fish Cake. Universitas Airlangga.
- Hergazy, A.E. 2017. The Effect Of Edible Coating On The Quality Attributes And Shelf Life Of Persimmon Fruit. *Current Science Internasional*.6(4) : 880-890
- Istinganah, M., R. Rauf., dan E. N. Widyaningsih. Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit Dari Campuran Tepung Jagung dan Tepung Terigu Dengan Volume Air Yang Proporsional. *Jurnal Kesehatan*.10(2).
- Karuniastuti, N. 2017. Bahaya Plastik Terhadap Kesehatan Dan Lingkungan. *Forum Teknologi*, 03(1).
- Khare, A.K., J. Robinson., J. Abraham.,V.A. Rao and R., N. Babu. 2016. Utilization Of Carrageenan, Citric Acid and Cinnamon Oil As An Edible Coating Of Chicken Fillet to Prolong Its Self Life Under Refrigeration Condition. *Veterinary World*.9(2) : 166-175
- Knudsen, N. R., M. T. Ale., and A. S. Meyer. 2015. Seaweed Hydrocolloid

- Production An Update On Enzyme Assisted Extraction And Modification Technologies. *Marine Drugs*, 13(6), 3340–3359.
- Laksanawati, R., U. dan A. Husni. 2017. Pengembangan Metode Ekstraksi Alginat Dari Rumput Laut *Turbinaria ornata*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 362–369.
- Liu, S., H. Li., B. Tang., S. Bi., L. Li. 2016. Scaling Law And Microstructure Of Alginate Hydrogel. *Carbohydrate Polymers*, 135, 101–109.
- Mahardika, B. C., Y.S. Darmanto., E . N. Dewi. 2014. Karakteristik Permen Jelly Dengan Campuran Semi Refined Carrageenan dan Alginat Dengan Konsentrasi Berbeda. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Perikanan*.3(3) : 112-120
- Mahou, R., and C. Wandrey. (2010). Alginate Poly (*ethylene glycol*) Hybrid Microspheres With Adjustable Physical Properties. *Macromolecules Article*, 43(3), 1371–1378.
- Mamentu A. K. , E. Nurali, T. L. dan T. Koapaha. 2012. Analisis Mutu Sensoris, Fisik, dan Kimia Biskuit Balita Yang Dibuat Dari Campuran Tepung MOCAF (Modified Casavva Flour) dan Wortel (*Daucus carota*). *UNSRAT*, (54), 68–69.
- Mandei, J. H., dan A. Muis. 2018. Pengaruh Konsentrasi Karaginan, Jenis, Dan Konsentrasi Lipid Pada Pembuatan *Edible Coating* Atau *Film* Dan Aplikasinya Pada Buah Tomat, Apel, Dan Kue Nogat. *Penelitian Teknologi Industri*, 10(1), 25–36.
- Mayasari, R. 2015. Kajian Karakteristik Biskuit Yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) Dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*).
- Mile, L. 2013. Analisis TPC dan Total Bakteri Psikrofilik pada Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) Selama Penyimpanan Suhu Rendah. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 1(2).
- Morais, M.P.D., M. Caliari., E. H. Nabeshima. 2016. Storage Stability Of Sweet Biscuit Elaborated With Recovered Potato Starch From Effluent Of Fries Industry. *Food Science And Technology*.38(2) : 216-222
- Mouliya, M. N., R. Syarief., N. E. Suyatma., E. S. Iriani., dan H.D. Kusumaningrum. 2019. Aplikasi *Edible Coating* Bionanokomposit Untuk Produk Pempek Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal teknologi dan Industri Pangan*. 30(1):11-19.

- Mulyani, D. R., E. N. Dewi., dan R. A. Kurniasih. 2017. Karakteristik Es Krim Dengan Penambahan Alginat Sebagai Penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*.6(3)
- Mulyani, S. 2016. *Petunjuk Praktikum Pengendalian Mutu. Teknologi Industri Pertanian. Teknologi Pertanian. Universitas Udayana.*
- Mumba, M. S., dan Suhartiningsih, D. 2013. Pengaruh Substitusi Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Sifat Organoleptik Dan Masa Simpan Produk Twist. *Ejournal Boga*, 2(1), 241–248.
- Mursida. 2013. Penggunaan Lapisan Edibel dari Karagenan sebagai Bahan Pengawet Ikan Segar. *Jurnal Galung Tropika*, 2(2), 77–84.
- National Public Radio, Inc. 2016. <https://www.npr.org/tags/483262293/edible-spoons>. 2 Desember 2018. 1 hal.
- 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).
- Nurpritriani., B. Susilo., W. A. Nugroho. 2015. Studi Aplikasi *Edible Coating* dan Konsentrasi  $\text{CaCl}_2$  Pada French Fries Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*.3(2).
- Pasanda, O. S. R., D., d Azis, A. 2018. Jurnal Bahan Alam Terbarukan The Extraction of Brown Algae (*Sargassum sp*) Through Calcium Path to Produce Sodium Alginate. *Jurnal Bahan Alam Tebarukan*, 7(1), 64–69.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.
- Purwaningrum, P. 2016. Upaya Mengurangi Timbulan Sampah Plastik Di Lingkungan. *Indonesian Journal of Urban and Environmental Technology*, 8(2), 141–147.
- Puspandari, N., dan A. Isnawati. 2015. Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi. Pusat Biomedis dan Teknologi Dasar Kesehatan. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian Kesehtan Indonesia.
- Puspitasari, U. 2018. Pengaruh Penggunaan Alginat Terhadap Sifat Fisik dan Kimia edible spoon. Universitas Airlangga. pp 1-97.
- Rusli A., Metusalach, Salengke, M. M. Tahir. (2017). Karakterisasi *Edible Film*

- Karagenan Dengan Pemlastis Gleserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 219–229.
- Sari, D. A., dan Hadiyanto. 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.
- Subaryono. 2010. Modifikasi Alginat Dan Pemanfaatan Produknya. *Squalen*, 5(1), 1–7.
- Sukmawati, dan F. Hardiyati. 2018. Analisis Total Plate Count ( TPC ) Mikroba Pada Ikan Asin Kakap Di Kota Sorong Papua Barat. *Jurnal Biodjati*, 3(1), 72–78.
- Skurtys, O., Acevedo, C., Pedreschi, F., Enrione, J., Osorio, F., Aguilera, J. M. 2010. Food Hydrocolloid *Edible Films And Coatings*. *Food Hydrocolloids; Characteristics, Properties and Structures*, 41–80.
- Simanungkalit, H., Indriyani, D. Ulyarti. 2016. Kajian Pembuatan Es Krim dengan Penambahan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Penelitian Universitas Jambi Seri Sains*, 18(1), 20–26.
- Sinurat, E. dan R. Marliani. 2017. Karakteristik Na-Alginat Dari Rumput Laut Cokelat *Sargassum crassifolium* Dengan Perbedaan Alat Penyaring. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*.20(2).
- Standar Nasional Indonesia. 2011. SNI.2973:2011 Biskuit. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Supriyantini, E., G. W. Santosa., D. A. Dermawan. 2017. Kualitas Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii* Hasil Budidaya Di Perairan Pantai Kartini Dan Pulau Kemojan Karimunjawa Kabupaten Jepara. *Buletin Oseanografi Marina*, 6(2), 88–93.
- Suput, D. Z., V. L. Lazic., S. Z. Popovic., D. N. M. Hromis. 2015. *Edible Film And Coating Sources Properties And Application*. *Food and Feed Research*, 42(1), 11–22.
- Surono, U. B. 2013. Berbagai Metode Konversi Sampah Plastik Menjadi Bahan Bakar Minyak. *Jurnal Teknik*, 3(1).
- Szekalska, M., A. Pucilowska., E. Szymanska., P. Ciosek., K. Winnicka. 2016. Alginate Current Use and Future Perspectives in Pharmaceutical and Biomedical Applications. *International Journal of Polymer Science*.
- Utami, R., Agustini, T. W., dan Amalia, U. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Semi Refined Karagenan Terhadap Daya Simpan Sosis Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Pada Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Pengolahan Dan*

Bioteknologi Hasil Perikanan, 6(2), 24–32.

Uthumporn, M., W.L. Woo., A.Y. Tajul., and A.Fazilah. 2015. Physico-chemical and Nutritional Evaluation of Cookies with Different Levels of Eggplant Flour Substitution. *Journal Of Food*.13(2) : 220-226.

Wang, M., L. Chen., Z. Zhang., X. Wang., S. Qin., A. P. Yan. 2017. Screening Of Alginate Lyase-Excreting Microorganisms From The Surface Of Brown Algae. *AMB Express*, 7(1), 2–9.

Wariyah, C., dan S. H. C. Dewi. 2013. Penggunaan Pengawet dan Pemanis Buatan Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) di Wilayah Kabupaten Kulon Progo-DIY. *Agritech*, 33(2), 146–153.

Wiranti, J. 2017. Aplikasi *Edible Coating* Kappa Karaginan Terhadap Daya Simpan Bandeng Presto Selama Penyimpanan Suhu Ruang.

Yunisa, A. 2013. Kajian Konsentrasi Koji *Bacillus subtilis* dan Waktu Fermentasi Terhadap Karakteristik Tepung Ubi Jalar yang Dimodifikasi dan Aplikasinya dalam Pembuatan Biskuit.