

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S. P. dan I. Silviyati. 2014. Pembuatan Plastik Biodegradasi Menggunakan Pati dari Umbi Gadung. *Jurnal Agroindustri*. 5(2):11-41
- Ariska, R.E. dan Suyatno. 2015. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik dan mekanik *edible film* dari pati bonggol pisang dan karagenan dengan plasticizer gliserol. Prosiding. Seminar Nasional Kimia Jurusan Kimia FMIPA Universitas Negeri Surabaya
- Banker G. S. 1996. Film Coating, theory and practice. *J. Pharm. Sci.* 55, 81
- Barus, S. P. 2002. Karakteristik Film Pati Biji Nangka (*Artocarpus integra* Meur) dengan Penambahan CMC. Skripsi. Fakultas Biologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Bourtoom, T. 2008. Review Article Edible films and coatings: characteristic and properties. *International Food Research Journal* 15(3): 237-248
- Bradenburg, A.H. dan C.L Weller. 1993. Edible Films and Coatings from Soy Protein. *Journal of Food Science*, Volume 58 Issue 5
- Cao, L., Liu W., dan Wang, L. 2018. Developing a Green and Edible Film From Cassia Gum: The effects of glycerol and sorbitol. *Journal of Cleaner Production*. 175: 276-282
- Chen, L. 2008. Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of Tapioca Starch/Decolorized Hsian Tsao Leaf Gum Films in The Presence of Plasticizer. *Food Hydrocolloids*. Volume 22 Issue 8
- Fatnasari, A., Nociamitri K. A., dan I Putu S. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Edible Film Pati Ubi Jalar. *Scientific Journal of Food Technology*. Vol. 5, No. 1, 27-35

- Gutiérrez T. J, Seligra P. G., Jaramillo C. M., Famá L., dan Goyanes S. 2017. Effect of Filler Properties on the Antioxidant Response of Thermoplastic Starch Composites. In Handbook of Composites from Renewable Materials, Structure and Chemistry. 1: 337–370
- Hendra, Atika A., Utomo A. R., dan Setijawati E. 2015. Kajian Karakteristik Edible Film dari Tapioka dan Gelatin dengan Perlakuan Penambahan Gliserol. Skripsi. Universitas Katolik Widya Mandala
- Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineer Volume 1. United States of America: CRC Press
- Immergut, H., dan Herman F. Mark. 1965 Principles of Plasticization. Washington DC: American Chemical Society
- Ismaya, F. C., Fithriyah N. H., dan Hendrawati T. Y. 2020. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Naata de Coco dan Gliserol. Jurnal Teknologi. Vol. 12, No. 1
- Khasanah, N. N., Amalia V., Viera B. V. E., dan Sawitri, A. 2019. Na-Alginate Utilization of Brown Algae (*Sargassum* sp.) as A Halal Edible Film Basic Materials. IJHR, Vol. 1(1):9-13
- Lismawati. 2017. Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum* L.). Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Murni, S.W., Pawignyo H., Widyawati D., Sari N. 2013. Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (*Zea Mays*l.) dan Kitosan. Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. ISSN1693-4393 : 1-9
- Khasanah, N. N., V. Amalia., Baiq V. E. V., dan Asti S. 2019. Na-Alginate, Utilization of Brown Algae (*Sargassum* sp.) as A Halal Edible Film Basic Materials. Indonesian Journal of Halal Research 1(1): 9-13

- Krochta, J. M., Baldwin, E. A., M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coating and Film to Improve Food Quality. New York: Technomic Publishing Company.
- Krochta, J. M. dan Johnson, C. M. 1997. Edible Film and Biodegradable Polymer Film Challenger and Opportunities. *Journal Food Technology*, 51 ( 2 ); 6174
- Maran, J.P., Sivakumar V., Sridhar R., dan Immanuel V.P. 2013. Development of model for mechanical properties of tapioca starch based edible films. *Industrial Crops and Products*. 42: 159-168
- Motelica, L., Fikai D., O. Oprea., Fikai A., T. Roxana-Doina, A. Ecaterina, dan H. A. Maria. 2021. Biodegradable Alginate Films with ZnO Nanoparticles and Citronella Essential Oil – A Novel Antimicrobial Structure. *Pharmaeutics*. Vol. 13
- Noor, Ida. F. 2015. Studi Pembuatan Edible Film dari Prporsi karagenan-kitosan dan Penambahan Larutan Pati Kimpul. Skripsi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- Noshirvani, N., Ghanbarzadeh B., Rezaei M. R., dan Hashemi M. 2018. Novel Active Packaging Based On Carboxymethyl Cellulose-Chitosan-ZnO NPs Nanocomposite For Increasing The Shelf Life Of Bread. *Food Package Shelf Life*. 11:106–114
- Rhim, J.W. 2004, Physical and Mechanical Properties of Water Resistant Sodium Alginate Films, *Swiss Society of Food Science and Technology*, 37:323-330
- Romadhan, M. F. dan Pujilestari, S. 2009. Sintesis Nanopartikel ZnO dan Aplikasinya sebagai Edible Coating Berbasis Pektin untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Belimbing. *Jurnal Agroindustri Halal*. Vol. 5, No. 1

- Rusli, A., Metusalach, Salengke, dan M. M. Tahir. 2017. Karakterisasi Edible Film Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. JPHPI. Vol. 20, No. 2
- Santoso, Budi. 2020. Edible Film : Teknologi dan Aplikasinya. NoerFikri Offset: Palembang
- Saputra, M. R. B. dan Supriyo, E. 2020. Pembuatan Plastik Biodegradable Menggunakan Pati dengan Penambahan Katalis ZnO dan Stabilizer Gliserol. PENTANA, Vol. 01(1): 41-51
- Sari, J. P., Martoprawiro., M. A., Mahendra I P. 2022. Pengaruh Penambahan Agen Antibakteri TiO<sub>2</sub> dan ZnO pada Film Komposit Selulosa/Poli(Vinil Alkohol). Cakra Kimia. Vol. 10, No.1
- Setyaningrum, A., Sumarni, N. K., dan Hardi J. 2017. Sifat Fisiko-Kimia Edible Film Agar – Agar Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) Tersubstitusi Glycerol. Natural Science: Journal of Science and Technology, Vol. 6(2): 136-143
- Sudaryati, H. P., Mulyani S. T., dan Hansyah E. R. 2010. Sifat fisik dan mekanis *edible film* dari tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan karboksimetil selulosa. Jurnal Teknologi Pertanian. 11(3): 196- 201
- Suptijah, P., S. H. Suseno, Kurniawati. 2012. Aplikasi Karagenan sebagai Cangkang Kapsul Keras Alternatif Pengganti Kapsul Gelatin. JPHPI. 15(3): 223-231
- Suresh, S., Kaushik P., Zaira Z., dan Emamul M. H. 2017. Structural, Dielectric and Optical Investigation of Chemically Synthesized Ag-doped ZnO Nanoparticles Composites. Journal of Sol-Gel Acience Technology. Page 394-404
- Syaputra, A. F., Bahruddin, dan H. Irdoni. 2017. Pengaruh Kadar Filler ZnO, Plasticizer Gliserol, dan Nisbah Air Terhadap Sifat dan Morgologi Bioplastik Berbasis Pati Sagu. Jurnal FTEKNIK. 4(2):1-9

- Tantini. 2020. Pengaruh Penambahan ZnO Terhadap Aktivitas Antibakteri Pada Plastik Bioderadable dari Biji Durian. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim
- Ummah, Nathiqoh Al. 2013. Uji Ketahanan Biodegradable Plastic Berbasis Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Terhadap Air dan Pengukuran Densitasnya. Jurnal, Jurusan Fisika Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang: Semarang
- Venugopal, V. 2011. Marine Polysaccharides: Food Application. Boca Raton: CRC Press
- Vieira, M. G. A., Da Silva M. A., Dos Santos L. O., dan Beppu M. M. 2011. Natural-based Plasticizers and Biopolymer Filmss: A Review. European Polymer Journal. 47:254-263