

## DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Sholichah, E., Indriantu, N. & Darmajana, D. A. (2018) Pengaruh Kombinasi *Plasticizer* terhadap Karakteristik *Edible film* dari Karagenan dan Lilitin Lebah. *Bioropali Industri*. 9(1), 49-60
- Baldwin, R. A. (1999). Environmental Impacts of Plastic Waste: Assessment and Solutions. *Environmental Studies And Research Journal*.
- Bertuzzi, M. A., Armada, M & Gottifredi, J. C. (2007). Physicochemical Characterization of Starch Based Film. *Journal Of Food Engineering*. 82: 17-25
- Corniawati, P., Laila, L., & Alfira, M. R. (2015). Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Physics*. 4(20).
- Cuq, B., Gontard, N. & Guibert, S. (1998), Properties of Myofibrillar Protein Based Edibel Films as Affected by Film Thickness. *Journal of Food Science*. 63(3): 488-491
- Dick, M., Costa, T, M, H., Gomaa, A., Subriade, M., Rios, A, D, O & Flores, S, H. (2015). *Edible film* Production from Chia Seed Mucilage: Effect of Glycerol Concentration on Its Physicochemical and Mechanical Properties. *Carbohydrate Polymers*. 130: 198-205
- Djaenuddin., Budianto, E., Saepudin, E & Nasir, M. (2019). Ekstraksi Kitosan dari Cangkang Rajungan pada Lama dan Pengulangan Perendaman yang berbeda. *Jurnal Teknologi Perikanan dan Kelautan*. 10(1): 49-59
- Djenar, N., Jayanti, R, D & Suryadi, J. (2021). The Effect of Sodium Chloride with Varying Concentration on Characteristics and Rheology of Extracted Gluten from Wheat Flour. *Advanced In Engineering Research*. 207
- Djenar, N, S., Suryadi, J., Nursaadah, N, S., Putri, E. (2022). Pengaruh Penambahan Minyak Zaitun Terhadap Karakteristik dan Reologi *Edible film* Berbahan Dasar Gluten. *Jurnal Riset Kimia*. 8(2): 127-141
- Dwimayasanti, R. (2016). Pemanfaatan Karagenan sebagai *Edible film*. *Oceana*. 41(1): 8-13
- Fatma., Malaka, R & Taufik, M. 2015. Karakteristik *Edible film* Berbahan Whey Dangke Agar dengan Menggunakan Gliserol dengan Persentase Berbeda. *JITP*. 4(2): 63-67
- Feng, X., Wan, L, Wang, Q., Zhou, X & Wu, Q. (2021) Effect of *Plasticizer* Type and Concentration on the Properties of Biopolymer *Edible films*: A Review. *Food Hydrocolloids*. 110
- Feng, L., Cao, Y., Xu. Duoxia., Wang, Shaojia, Zhang, J. (2017). Molecular Weight Distribution, Rheological Property and Structural Changes of Sodium Alginate Induced by Ultrasound. *Ultrasound Sonochem*
- Garnesah, A. Wulandari, E & Gumilar J. (2023). Pengaruh Konsentrasi Polietilen Glikol Terhadap Warna, Transmisi Cahaya dan Transparansi Film *Edible film* dari Gelatin Usus Ayam Broiler. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 222-232

- Gontard, N., Guilbert, S & Cuq, J. 1993. Water and Glycerol as *Plasticizers* Affect Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film. *Journal of Food Science*. 58 (1): 206-212
- Giz, A. S., Berberoglu. M., Bener, S., Aydelik, A, S., Bayraktar, H., Alaca, B, E & Catalgil-Giz, H. (2020). A Review of The Effect of *Plasticizers* on the Physical and Mechanical Properties of Alginate-Based Films. *Int. J. Biol. Macromol.* 148 :49–55.
- Hassan, B., Chatha, S, A, S., Hussain, A, I., Zia, K, M., & Akhtar, N. (2018). Recent Advances on Polysaccharides, Lipids and Protein Based *Edible films* and Coatings: A Review. *Int. J. Biol. Macromol.* 1095–1107
- Izzah, N. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Sorbitol dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik-Mekanik *Edible film* Berbasis Sodium Alginat- *Gum arabic* dengan Penggunaan Gluten. *Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Huri, D & Nisa, F.C. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Edible film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 29-40
- Ismaya, F.C., Fithriyah, N, H., Hendrawati, T, Y. (2020). Pembuatan dan Karakterisasi *Edible film* dari Nata De Coco dan Gliserol. *Jurnal Teknologi*. 13(1): 81-88
- Jafari, SM., Khanzadi, M., Mirzaei, H., Dehnad, D., Chegini, FK & Maghsoudlou, Y. (2015). Hydrophobicity, Thermal and Micro-Structural Properties of Whey Protein Concentrate-Pullulan-Beeswax Films. *Int J Biol Macromol.* 80: 206-511
- Jafari, S. M., Sajjadi, B., Rezaei, K., Rajabi, H & Javanmardi, J. (2015). Combination of Protein and Polysaccharide for Improving the Quality of *Edible films*. *Food Hydrocolloids*. 49. 1
- Jouki, M., Khazaei, N., Ghasemlou, M & Nezhad, M, H. 2013. Effect of Glycerol Concentration on *Edible film* Productio from Cress Seed Carbohydrate Gum. *Carbohydrate Polymers*. 96: 39-46
- Khwaldia, K. (2013). Physical and Mechanical Properties of Hydroxypropyl Methylcellulose-Coated Paper as Affected by Coating Weight and Coating Composition. *Biores*. 8(3), 3438-3452
- Lubis, A, R., Lubis, M, I, M., Riza, M & Rosnell, C, M. (2020). Pembuatan Plastik Biodegradable dari Limbah Kulit Pisang Raja dengan Gliserol dan Minyak Sereh. *Jurnal Inovasi Ramah Lingkungan (JIRL)*. 1(3): 1-5
- Marudin, F., Ako, A., Hajrawati, & Taufik, M. (2013). Karakteristik *Edible film* Berbahan Whey dan Kasein yang Menggunakan Jenis *Plasticizer* Berbeda. Persepsi Masyarakat Terhadap Perawatan Ortodontik yang Dilakukan oleh Pihak Non Profesional, 53 (9), 1689–1699.
- Mcnab, S, J, N., Shakh, A, T & Haley, C, J. (2023). Encyclopedia of Condenced Matter Physics.
- Mery, A & Sedyadi, E. (2015). Sintesis dan Karakteristik Plastik Biodegradable dari Pati Onggok Singkong dan Ekstrak Lidah Buaya (*Aloe Vera*) dengan *Plasticizer* Gliserol. *Jurnal Sains Dasar*. 4(2)

- Nawangwulan, M. (2018). Pengaruh Komposisi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible film*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(2): 45-53
- Nugroho, A., Basito & Baskara, L. 2013. Kajian Pembuatan *Edible film* Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *J. Teknologi Pangan*. 2(1): 73-79
- Palayukan, L, A, S. (2020). Sifat Fisik Mekanik dan Daya Hambat Mikroba *Edible film* Sodium Alginate/Gum arabic dengan Penambahan Gluten dan Minyak Oregano. *Skripsi*. Universitas Hsaanuddin: Makassar
- Rahmawati, S., Aulia, A., Hasfah, N., Nuryanti, S., Abram, P, H & Ningsih, P. (2021). The Utilization of Durian Seed (Durio Zibethinus Murr) as Base for Making *Edible film*. *International Journal Of Design, Nature & Ecodynamics*. 16(1): 77-84
- Reiko, U., Nobuhiro, S., & Masaaki, S. (2017). Gliadins from Wheat Grain : An Overview, from Primary Structure to Nanostructure of Aggregates. *Biophys Rev.* 10 (2): 435-443
- Saberi, B., Chockchaisawasdee, S., Golding,J. B., Scarlett C. J & Stathopulous, C. E. (2017) Physical and Mechanical Properties of New *Edible film* Made of Pea Starch and Guar Gum s Affected By Glycols, Sugars and Polyols. *Int. J. Bio. Macromol.* 104: 345-359
- Sanjivani, N. M. S., Paramatiha, D, A, I., Wibawa, A, A, C., Ariawan, I, M, D., Megawati, F,N. Dewi W, T., Mariat, N, P, A, M., & Sudarsa, I, W. 2020. Pembuatan Hair Tonic Berbahan Dasar Lidah Buaya dan Abalisis dengan Fourier Transform Infrared. *Widyadari*. 1(21): 249-262
- Sjamsiah., Saokani, J & Lismawati. (2017). Karakteristik *Edible film* dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum*) dengan Penambahan Gliserol. *Al-Kimia*. 5(2): 181-193
- Setiani, Winy, Sudiarti & Rahmidar, L. (2013). Preparasi dan Karakteristik *Edible film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Valensi*. 3(2): 100-109
- Setyaningsih, N. E & Septiano. 2019. Optimasi Kualitas Citra Scanning Electron Microscopy (SEM) dengan Metode Contrast to Noise Ratio (Cnr). *Prosiding Seminar Nasional IV Hasil Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Indonesia*, IV – ISSN: 2458-1924
- Septiano, A. F., H. Sutanto., & Susilo. 2020. Fabrication and Analysis of Radiation Dose for Elastic Lead Polyester Composites as A Glass Coating. *Journal Of Physics: Conf Series*. 1567
- Septiano, A, F., Sutanto, H., & Susilo. 2021. Synthesis and Characterization of Resin Lead Acetaecomposites and Abbility Test of X-Ray Protection. *Journal Of Physics: Conf Series*. 1918
- Shanbhag, C., Shenoy, R., Shetty, P., Srinivasulu, M & Nayak, R. (2023). Formulation and Characteristic of Starch-Based Novel Biodegradable *Edible films* for Food Packaging. *Journal Of Food Science and Technology*. 60: 2858-2867
- Sucipta, N., Suriasih., K., & Kencana, P, K, D. 2017. Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien. Udayana University Press: Bali.

- Suryadri, H., Andriani, R., Aditya, M, G & Damris, M. 2020. Perbandingan Penambahan CMC dan Sorbitol dengan Penambahan Gelatin dan Gliserol terhadap *Edible film* yang Terbuat dari Limbah Cair Tahu. *Chempublish Journal.* 5(2): 93-104
- Suwarda, R., Irawadi, T, T., Suryadarma, P & Yuliasih, I. 2019. Stabilitas *Edible film* Pati Sagu (*Metroxylon Rottb*) Asetat Selama Penyimpanan pada Berbagai Suhu. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* 29(3): 278-289
- Tiefenbacher, F, K. (2017). Technology Of Main Ingredients—Sweeteners and Lipids. in Wafer and Waffle. Academic Press
- Tong Q., Xiao Q., Lim L.-T. (2013). Effects Of Glycerol, Sorbitol, Xylitol And Fructose Plasticizers on Mechanical and Moisture Properoperties of Pullulan-Alginate-Carboxymethylcellulose Blend. *Int. J. Food Sci. Technol.* 48 :870–878.
- Wardah, I & Erna, H. 2015. Pengaruh Variasi Komposisi Gliserol dengan Pati dari Bonggol Pisang, Tongkol Jagung, dan Eceng Gondok terhadap Sifat Fisis dan Mekanis Plastik Biodegradable. *Jurnal Neutrino.* 7(2)
- Warsiki, E., Sunarti, T, C & Martua, R, D. (2009). Pengembangan Kemasan Antimicrobial untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan. *Prosiding Seminar Hasil-Penelitian Institut Pertanian Bogor.* Hal. 579-588
- Wijayanto, S, O & Bayususeno, A, P. 2017. Analisis Kegagalan Material Pipa Ferrule Nickel Alloy N06205 pada Waste Heat Boiler Akibat Suhu Tinggi Berdasarkan Pengujian: Mikografi dan Kekerasan. *Jurnal Teknik Mesin.* 2(1): 33-40
- Xiao, Q. (2018). Drying Process of Sodium Alginate Edible films Forming Solutions Studied by LF NMR. *Food Chemistry.* 250: 83-88
- Zhang, P., Zhao, Y., Shi, Q. 2016. Characterization of A Novel Edible Film Based on Gum Ghatti: Effect of Plasticizer Type and Concentration Carbohydr. *Polym.* 153. 345-355
- Yuan, Y., Wang, ., Wang Q., Wang Y & Xie, B. (2016). Effect Of Plasticizers on the Physicochemical and Mechanical Properties of *Edible films* Based on Gelatin and Starch. *International Journal Of Food Science & Technology.* 51: