

BAB VI

DAFTAR PUSTAKA

- Al Awwaly Khotibul Umam, 2010. Pembuatan Edible Film Protein Whey: Kajian Rasio Protein Dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(1), 45–56.
- Andi Nur Arsal. 2021. Karakteristik Fisik Edible Film Berbahan Kombinasi Kasein Dan Tepung Konjak (*Amorphophallus konjac*). In *etra Pak Processing Systems*. Sweden.
- Ary Yusen Pratama, dan Rima Nur Febriani, dan S. G. (2013). 2335-8116-1-Pb. Pengaruh Ragi Roti, Ragi Tempe, Dan *Lactobacillus Plantarum* Terhadap Total Asam Laktat Dan PH Pada Fermentasi Singkong, Vol. 2, No. 1(1), 90--92.
- Bourtoom. T. (2008). Edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal*, 15(3), 237–248.
- Chairunnisa, H. (2007). Aspek Nutrisi dan Karakteristik Organoleptik Keju Semi Keras Gouda pada Berbagai Lama Pemeraman (Nutritional Aspects and Organoleptic Characteristics at Different Time Ripened of Gouda Semi Hard Cheeses). *Jurnal Ilmu Ternap UNPAD*, 7(1), 16–21.
- Damat, D., Marsono, M., Haryadi, H., & Cahyanto, C. (2008). Efek hipokolesterolemik dan hipoglikemik patigarut butirat pada tikus Sprague Dawley. *Majalah Farmasi Indonesia*, 19(3), 109–116.
- Daulay, M. (2013). Inovasi Pendidikan Islam Muhammad Abduh. *Darul Ilmi*, 1(02), 77–101.
- Fahrullah, F., Eka Radiati, L., Purwadi, & Rosyidi, D. (2020). The physical characteristics of whey based edible film added with konjac. *Current Research in Nutrition and Food Science*, 8(1), 333–339. <https://doi.org/10.12944/CRNFSJ.8.1.31>
- Fatma, Soeparno, Nurliyani, Hidayat, C., & Taufik, M. (2012). Karakteristik Whey Limbah Dangke dan Potensinya Sebagai Produk Minuman dengan Menggunakan *Lactobacillus acidophilus* FNCC 0051. *Agritech*, 32(4), 352–361.
- Fox, P.F., T.P. Guinee, T.M. Cogan, and P. L. M. (2000). Fundamentals of Cheese Science. *Aspen Publishers, Inc. Maryland.*, 1(2), 51–56.
- Handayani, R., & Nurzanah, H. (2018). Karakteristik edible film pati talas dengan penambahan antimikroba dari minyak atsiri lengkuas. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 1–11.
- Husnaeni. (2022). *Kajian Sifat Fungsional Dan Fisik Edible Film*. Skripsi. fakultas Peternakan. Universitas hasanuddin. Makassar

- Imbar, H., Vera, T., dan Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Analisis Organoleptik*, 8(1), 82–86.
- Juniawati, J., Usmiati, S., & Damayanthi, E. (2015). Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 34(1), 31.
- Kasmawati. (2018). Karakteristik edible film pati jagung (zea mays l.) dengan penambahan gliserol dan ekstrak temu putih (Curcuma zedoaria). *Penentuan Konsentrasi Optimum Selulosa Ampas Tebu (Baggase) Dalam Pembuatan Film Bioplastikggase) Dalam Pembuatan Film Bioplastik*, 1–70.
- Malaka, R. (2014). Teknologi Aplikatif Pengolahan Susu. *Brilian Internasional, Jakarta, Indonesia*.
- Muarifah, R. F., dan Awwaly, K. U. Al. (1866). Pembuatan keju dengan menggunakan enzim renin Mucor pusillus amobil Cheese production using imobilized rennin- Mucor pusillus. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 19(2), 137–149.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., S Wihansah, R. R., & Yusuf, M. (2016). Microbiologist Aspects and Sensory (Flavor, Color, Texture, Aroma) In Two Different Presentation Soft Cheese. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), 286–290.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., dan Rizqiati, H. (2018). Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (Hibiscus sabdariffa L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Nyoman Puspawati, N., Made Sugitha, I., Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, M., Teknologi Pertanian, F., Udayana, U., Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Jimbaran, U. (2020). Pengaruh Perlakuan 3 Jenis Bakteri Asam Laktat Dan Kombinasinya Terhadap Karakteristik Keju Kedelai the Effect of 3 Different Types of Lactic Acid Bacteria and Their Combination on the Characteristics of Soycheese. *Online) Jurnal Itepa*, 9(4), 412–425.
- Purwadi. (2010). Kualitas fisik keju mozzarella dengan bahan pengasam jus jeruk nipis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 5(2), 33–40.
- Rahardjo, B., Wiseso Marseno, D., dan Nugroho Wahyu Karyadi, J. (2014). Sifat fisik, mekanik dan barrier edible film berbasis pati umbi kimpul (xanthosoma sagittifolium) yang diinkorporasi dengan kalium sorbat physical, Mechanical and Barrier Properties of Xanthosoma sagittifolium Starch-Based Edible Film Incorporated with Po. *Agritech*, 34(1), 72–81.
- S. Guilbert, N. Gontard, B. C. (1995). Technology and applications of edible

- protective films. *Packaging Technology and Science*, 8(6), 339–346.
- Sari, N. A., A. S. dan A. M. L. (2014). Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozzarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 152–156.
- Setiaji, W. P., Rizqianti, H., dan Nurwantoro. (2018). Antioxidant Activity, pH Value, Elongation, and Hedonic Test of Mozzarella Cheese with Addition of Beetroot Juice (*Beta vulgaris* L). *Teknologi Pangan*, 3(1), 9–19.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia VALENSI*. <https://doi.org/10.15408/jkv.v3i2.506>
- Setyawardhani, D. A., Sulisty, H., Budi Sediawan, W., dan Fahrurrozi, M. (2016). Peranan Pengadukan Terhadap Karakteristik Kompleksasi Urea Sebagai Sarana Pemisahan Asam Lemak Omega Dari Minyak Nabati. *Reaktor*, 16(2), 81.
- Syamsu, K., & Elshahida, K. (2018). Pembuatan Keju Nabati Dari Kedelai Menggunakan Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Dadih. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2), 154–161.
- Thomson, A. M., dan Deuchars, J. (1997). Synaptic interactions in neocortical local circuits: Dual intracellular recordings in vitro. *Cerebral Cortex*, 7(6), 510–522. <https://doi.org/10.1093/cercor/7.6.510>
- Ulfa, M., Sugitha, I. M., dan Trisna Darmayanti, L. P. (2020). Pengaruh Penambahan Skim terhadap Karakteristik Dadih Susu Sapi yang Dibuat dalam Ruas Bambu Wuluh (*Schizostachyum silicatum*) di Bali. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 9(2), 211.
- Wahyu Saputro. (2016). *Characteristics of Edible Film Made From Semirefined Carrageenan With the Addition of Tapioca Starch and Glycerol*. 6(2), 2017.
- Wahyuni, T. (2017). Pengaruh Konsentrasi Kasein dan Volume Larutan Edible Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Edible Film. ... *Thesis, University of Hasanuddin, Makassar, Indonesia*.
- Alves, V., D. S. Mali, A. Beleia, dan M. V. E. Grossmann. 2007. Effect of glycerol and amylase enrichment on cassava starch film properties. *Journal of Food Engineering*, 78: 941-946.
- Gaspersz, V. 1991. Metode Perancangan Percobaan. CV.Armico. Bandung.
- Gerasi, E. Litipoulou, Thezanetaki, E. Thezanetakis, N. 2003. Microbiological study of manure. A hard cheese made from raw ovine milk in the Greek island sifnos. *Journal International of Dairy Technology*. 56:2:310-312

- Gounga, M. E., Xu, S.Y. dan Wang, Z. 2007. *Whey* protein isolate-based edible films as affected by protein concentration, glycerol ratio and pullulan addition in film formation. *Journal Food Eng.*, 83(4): 521-530.
- Hakim, M. Q. 2015. Karakteristik Edible Film dari *Whey* Dangke yang Ditambahkan Level Agar yang Berbeda. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar. Skripsi.
- Hasdar, M., Y. Erwanto, and S. Triatmojo. 2011. Characteristics of of edible film produced from combination gelatin skin chicken legs and soy protein isolate. *Buletin Peternakan. Peternakan*, 35 (3) :188-196.
- Mali, S., Grossmann, M.V.E., Garcia, M.A., Martino, M.N. dan Zaritzky, N.E. (2005). Mechanical and thermal properties of yam starch films. *Food Hydrocolloids* 19: 157-164.
- Maruddin, F., R. Malaka, S. Baba, H. Amqam, M. Taufik dan S. Sabil. 2020. Brightness, elongation and thickness of edible film with caseinate sodium using a type of plasticizer. *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 492 012043.
- McHugh, T.H. 1993. Hydrophilic Edible Films: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects. *Journal of Food Science* 58(4).
- Prihatiningsih, N. 2000. Pengaruh penambahan sorbitol dan asam palmitat terhadap ketebalan film dan sifat mekanik *edible film* dari zein. Jurusan teknologi hasil pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. Skripsi.
- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156.
- Sukkunta, S. 2005. Physical and mechanical properties of chitosan-gelatin based film. Thesis. Departement Technology of Environmental management. Faculty of Graduate studies. Mahidol University. Thailand.
- Suryaningrum, D. T. H., J. Basmal, dan Nurochmawati. 2005. Studi Pembuatan *edible film* dari karagenan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11(4) : 1-13.
- Thomson WR. 1997. Konjac Gum di dalam Thickening and Gelling Agents for Food. Imerson AP (ed). London: Blackie Academic and Professional.

Wittaya, 2013. Influence of type and concentration of plasticizer on the properties of edible film from mung bean proteins. *Journal Food Science*, 13: 51-58.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuisiener Uji Organoleptik

KUISIONER UJI ORGANOLEPTIK KEJU KERAS YANG DILAPISI *EDIBLE FILM* BERBAHAN DASAR *WHEY* DENGAN KOMBINASI TEPUNG KONJAK

Nama Panelis : Tanggal

Kode Sampel :

PETUNJUK UMUM

Berilah tanda silang (x) pada garis berikut menurut penilaian anda setelah membaca petunjuk

Aroma Susu : Identifikasi kekuatan aroma susu pada *edible film*

Kesukaan : Beri penilaian terhadap kesukaan *edible film* secara umum berdasarkan kesukaan terhadap tekstur keju, aroma susu dan warna keju.

Tekstur

Sangat Keras Sangat Lembut

1 6

Aroma Susu

Aroma susu sangat Kuat Aroma susu sangat lemah

6

Warna

Sangat putih Sangat kuning

1 6

Kesukaan

Sangat tidak suka Sangat suka

1 6

