

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliya, R. R., & Putri, W. D. R. (2014). Karakterisasi Edible Film Daripati Jagung Dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri [In Press Juli 2014]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 43-53.
- Aranberri, I., Binks, B., Clint, J., & Fletcher, P. (2004). Evaporation Rates Of Water From Concentrated Oil-In-Water Emulsions.. *Langmuir : The ACS Journal Of Surfaces And Colloids*, 20(6), 2069-2074.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2:2008. Kembang Gula Lunak. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Chakraborty, I., N, P., Mal, S. S., Paul, U. C., Rahman, M. H., & Mazumder, N. (2022). An Insight Into The Gelatinization Properties Influencing The Modified Starches Used In Food Industry: A Review. *Food And Bioprocess Technology*, 15(6), 1195-1223.
- Deden, M., Rahim, A., & Asrawaty. (2020). Sifat Fisik Dan Kimia Edible Film Pati Umbi Gadung Pada Berbagai Konsentrasi [Physical And Chemical Properties Of The Edible Film Of Starch Gadung At Various Concentrations]. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 26–33.
- Distantina, S., Ayuni, N. N., & Sarjani, V. S. Y. (2018). Karakter Edible Film Ulva Lactuca-Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mi Instan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), 1-6.
- Duweini, M., & Trihaditia, R. (2017). Penentuan Formulasi Optimum Pembuatan Minuman Fungsional Dari Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L.) Dengan Penambahan Bawang Dayak (*Eleutherine Palmifolia* (L) Merr.) Menggunakan Metode RSM (Response Surface Method). *Agroscience*, 7(2), 234-248.
- Fajri, M. S., Pratama, M. A. S., & Utami, L. I. (2022). Produksi Gula Cair Dengan Proses Hidrolisis Asam Dengan Bahan Pati Singkong. *Chempro*, 3(1), 58-64.
- Fitriani, S., Yusmarini, Riftyan, E., Saputra, E., & Rohmah, M. C. (2023). Karakteristik Dan Profil Pasta Pati Sagu Modifikasi Pragelatinisasi Pada Suhu Yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 16(2), 104-115.
- Haryanto, H., & Titani, F. R. (2017). Bioplastik Dari Tepung Tapioka Dan Tepung pati jagung. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)*, 18(1), 01-06.
- Hidayah, R. H., Oktaningrum, G. N., Fatikasari, M H., & Subiharta, S. (2021). Kualitas Sensoris Nugget Ayam Kub. *Mediagro: Jurnal Ilmu- Ilmu Pertanian*, 17(2).
- Indrawati, C., Harsojuwono, B. A., & Hartiati, A. (2019). Karakteristik Komposit Bioplastik Glukomanan Dan Maizena Dalam Pengaruh Variasi Suhu Dan Waktu Gelatinisasi. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 468-477.
- Iskandar, A. F., Nurjanah, S., Rosalinda, S., & Nuranjani, F. (2023). Penyulingan Minyak Atsiri Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Menggunakan Metode Hidrodistilasi Dengan Variasi Waktu Penyulingan. *TEKNOTAN*, 17(1), 53-60.

- Kou, X., Ke, Y., Wang, X., Rahman, M., Xie, Y., Chen, S., & Wang, H. (2018). Simultaneous Extraction Of Hydrophobic And Hydrophilic Bioactive Compounds From Ginger (*Zingiber Officinale* Roscoe).. *Food Chemistry*, 257, 223-229 .
- Laelasari, I., Syadza, N. Z. (2022). Pendampingan Pemanfaatan Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Bahan Rempah Dalam Pembuatan Inovasi Makanan Herbal Penambah Immunitas. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 6(2), 31-37.
- Mandei, N. R., Molle, E. M., & Lani, H. (2019). Pengaruh Formulasi Gula Terhadap Mutu Permen Jelly. *Jurnal ITEPA*, 8(2), 58–65.
- Marwati, M., Taebe, B., Tandilolo, A., & Nur, S. (2021). Pengaruh Tempat Tumbuh Dan Profil Kandungan Kimia Minyak Atsiri Dari Rimpang Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Linn. Var *Rubrum*). *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 3(2), 248-254.
- Nur, A. W., Astuti, S., Kustyawati, M. E., & Rizal, S. (2024). Formulasi Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Dan Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Terhadap Sifat Kimia Dan Sensori Permen Jelly. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(1), 53-65.
- Nurdjannah, N., Husain, A., & Djide, M. N. (2018). Karakterisasi Minyak Atsiri Jahe Merah (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Asal Indonesia sebagai Bahan Aktif Sediaan Topikal. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi*, 23(2), 99–106.
- Nurina, R. L., Buntoro, I. F., Folamauk, C. L., Muntasir, M., & Dean, M. (2023). Sosialisasi Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (Toga) Dalam Meningkatkan Daya Tahan Tubuh Di Panti Asuhan Aisyiyah Kupang. *ABDIKAN: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 2(3), 417-424.
- Oktavia, N., Anerasari, M., & Dewi, E. (2023). Pembuatan Mentega Putih Dari Minyak Jelantah Menggunakan Tangki Berpengaduk Pada Suhu Rendah. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3), 23586-23592.
- Preis, M., Woertz, C., Kleinebudde, P., & Breitzkreutz, J. (2012). Oromucosal film preparations: Classification and characterization methods. *Expert Opinion on Drug Delivery*, 9(5), 527–540.
- Puspitadewi, I., Widyadhana, A., & Putri, A. M. (2023). Sodakoh Oksigen Dengan Penanaman Jahe Merah Di Dusun Wadaan Desa Kalipepe Kecamatan Yosowilangun Kabupaten Lumajang. *JIWAKERTA: Jurnal Ilmiah Wawasan Kuliah Kerja Nyata*, 4(2), 214-217.
- Sekarjati, A. M. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2022). Pengaruh Perbandingan Terigu Dan Pati Garut (*Maranta Arundinacea* L.) Termodifikasi Autoclaving-Cooling Terhadap Karakteristik Mi Basah. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 11(2), 298-308.
- Shahrajabian, M., Sun, W., & Cheng, Q. (2019). Clinical Aspects And Health Benefits Of Ginger (*Zingiber Officinale*) In Both Traditional Chinese Medicine And Modern Industry. *Acta Agriculturae Scandinavica, Section B — Soil & Plant Science*, 69, 546 - 556. <https://doi.org/10.1080/09064710.2019.1606930>.

- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., & Alvina, I. (2016). Rekayasa Beras Analog Berbahan Dasar Campuran Tepung Talas, Tepung pati jagung Dan Ubi Jalar. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 14-19.
- Sulaiman, I., & Noviasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas Dan Aplikasinya*. Syiah Kuala University Press.
- Warkoyo, B., Rahardjo, B., Marseno, D. W., & Karyadi, J. N. W. (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 Potassium Sorbate]. *AGRITECH*, 34(1), 1–8.
- Yayeh, T., Jung, K. H., Jeong, H. Y., & Cho, J. Y. (2014). Anti-Inflammatory and Anti-Oxidant Activities of Zingiber Officinale Essential Oil in Human Keratinocytes. *Journal of Ethnopharmacology*, 152(2), 429–437.
- Zubaydah, W. O. S., & Sahumena, M. H. (2021). Fast Dissolving Oral Film Salbutamol Sulfat Dengan Menggunakan Polimer HPMC. *Indonesian Journal Of Chemometrics And Pharmaceutical Analysis*, 133-142.
- Zuraida, Z., Sulistiyani, S., Sajuthi, D., & Suparto, I. H. (2017). Fenol, Flavonoid, Dan Aktivitas Antioksidan Pada Ekstrak Kulit Batang Pulai (Alstonia Scholaris R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), 211-219.