

DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, C. D., et al. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Biji Durian Pada Pembuatan Bioplastik The Effect of Addition of Durian Seed Flour on Making Bioplastics. *Biosantropis: Jurnal Biosains dan Biotenologi*, 7(2), 148-156. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v7i1.385>
- Arsyida, C.P., Sholichah, E., & Budiati, T.(2024). Karakterisasi Edible Film Berbasis Tepung Glukomanan. *Journal of Food Engineering*, 3(4), 155-164. <https://doi.org/10.25047/jofe.v3i4.4729>
- Avitri, A. R., Pasaribu, S. P., & Astuti, W. (2022). Pembuatan Edible Film yang Bersifat Antibakteri dari Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri*) yang Diinkorporasi dengan Ekstrak Etanol Umbi Bawang Tiwai. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 20(1), 1-8. <https://doi.org/10.30872/jkm.v20i1.1073>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). Tingkat konsumsi daging ayam broiler 2019-2024.
- Chawla, S., et al. (2021). Antimicrobial edible films in food packaging: current scenario and recent nanotechnological advancements. *Food Packaging Reviews*, 14(3): 210-225. <https://doi.org/10.1016/j.carpta.2020.100024>
- Depkes RI. (2020). *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Dwiputri, N. (2025). Uji difusi ekstrak daun kersen terhadap *Escherichia coli*. *Jurnal Mikrobiologi Terapan*, 8(1): 67-74.
- Hunowu. N.A., Nurfadillah, A. R., Lalu, N. A. (2023). Analisis Risiko Bakteri *Escherichia coli* Pada Makanan Di Pasar Jajan Kota Gorontalo. *Journal of Food Safety*, 2(1): 256-265.
- Nurman., Silahudin, M., Muda, N., & Maulani, T. R. (2021). Karakterisasi Fisikokimia Pati Porang Pandeglang Banten. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 5(2), 55-62.
- Febrianti, N., & Wardani, R. (2022). Pengaruh Metode Reduksi Oksalat Terhadap Karakteristik Tepung Porang. *Jurnal Agroteknologi*, 15(2), 20-29.
- Lailiyah, M., & Rahayu, D. (2019). Formulasi Dan Uji Aktivitas Antibakteri Sabun Cair Dari Ekstrak Daun Kersen (*Muntingia calabura L*) Terhadap Bakteri aureus. *Staphylococcus J-HESTECH (Journal Of Health Educational Science And Technology)*, 2(1): 15.
- Handayani, T., Aziz, Y. S., dan Herinasari, D., 2020. Pembuatan dan Uji Mutu Tepung Porang Umbi Porang di Kecamatan Ngrayun. *Jurnal Medfarm: Farmasi dan Kesehatan*. 9(1): 13-21.
- Ismaya, F. C., Fithriyah, N. H., & Hendrawati, T. Y. (2021). Pembuatan dan karakterisasi edible film dari *nata de coco* dan gliserol. *Jurnal Teknologi*, 13(1), 81-88.
- Kalaka, S.R., Naiu, A.S., & Husain, R. (2022). Karakteristik Organoleptik, Fisik Dan Kimia Edible Film Gelatin Kitosan Jahe. *Jambura Fish Processing Journal*, 4(2), 64-71

- Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. (2020). *Laporan Kinerja Pengelolaan Sampah Nasional Tahun 2020*. Jakarta: KLHK.
- Kosawara, S. (2025). Teknologi Kemasan Aktif Berbasis Bahan Alam untuk Keberlanjutan Lingkungan. *Pangan dan Agroindustri*, 13(1), 77-85.
- Masniawati, A., Johannes, E., Magfira, M., Tuwo, M., 2023. Analisis Glukomanan Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*) dari Beberapa Daerah di Sulawesi Selatan. *Jurnal Ilmu Alam dan Lingkungan*. 14(2):1-10. <https://doi.org/10.70561/jal.v14i2.27897>
- Muadifah, A., Latifah, S., & Puspitasari, D. (2025). Optimasi Metode Ekstraksi Maserasi Daun Kersen Menggunakan Pelarut Etanol Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Farmasi Higea*, 17(1), 40-49.
- Muliani, H. (2014). Klasifikasi taksonomi dan karakteristik porang *Amorphophallus muelleri* Blume. *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 22(2): 75-82.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan keamanan pangan di Indonesia pasca-pandemi COVID-19. *Limbungan Journal*, Universitas Diponegoro, 1(2), 1-10
- Perdani, A. W. (2021). ACTIVE EDIBLE FILM DARI BAHAN GELATIN UNTUK PENGEMAS MAKANAN. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Perdani, F. (2022). Pengembangan edible film berbasis bahan alami. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 10(3): 150-160.
- Purnavita, S., Subandriyo, D. Y. dan Anggraeni, A. 2020. Penambahan Gliserol terhadap Karakteristik Bioplastik dari Komposit Pati Aren dan Glukomanan. *Jurnal Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna*, 16(1): 19-25. <https://doi.org/10.14710/metana.v16i1.29977>
- Rahmawati, A., Santoso, J., & Pratama, R. (2024). Analisis Spektroskopi FTIR pada Edible Film Komposit Pati-Kitosan dengan Penambahan Ekstrak Herbal. *Indonesian Journal of Chemical Research*, 12(1), 15-24.
- Sari, P. M., & Haryadi, W. (2020). Efektivitas Pencucian dengan Larutan Garam (NaCl) dalam Menurunkan Kadar Kalsium Oksalat pada Umbi Porang. *Jurnal Rekayasa Proses*, 14(2), 88-96.
- Suriati, L. (2020). *Edible Coating dan Edible Film Aplikasi Edible Packaging Pada Produk Pangan*. Scopindo Media Pustaka. Surabaya.
- Wardani, N. E., Subaidah, W. A., dan Muliasari H., 2021. Ekstraksi dan Penetapan Kadar Glukomanan dari Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Metode DNS. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 3(3): 383-391.