

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Agricultural Chemists. 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International. Sixteenth Edition, 5<sup>th</sup> Revision, 1999. Vol. 2. USA : AOAC Inc.
- [ASTM] American Society for Testing and Material, D882-02. 1995. Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastics Sheeting. In Annual Book of American Standard Testing Methods. West Conshohochem, PA.
- [ASTM] American Society for Testing and Material, E96-00. 1995. Standard Test Method for Water Vapor Transmission of Material, ASTM International, West Conshohochem, PA.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. Tapioka. (SNI) 3451-2011. Jakarta : BSN.
- Adams, S. dan Clark, D. 2009. Landfill Biodegradation An In-depth Look at Biodegradation in Landfill Environments. *Bio-tec Environmental, LCC. Albuquerque & ENSO Bottles, LCC.* Phoenix. 9–10.
- Afif, M. 2007. Pembuatan Jenang dengan Tepung Biji Durian. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Ahmad, L. 2009. Modifikasi Fisik Pati Jagung dan Aplikasinya untuk Perbaikan Kualitas Mi Jagung. [Thesis]. Bogor: Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor. 113 hal.
- Akbar, F., Anita, Z., dan Harahap, H. 2013. Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia Departemen Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sumatera Utara.* 2(2): 37-41.
- Alam, M. N., Kumalasari, Nurmalasari, dan Iling, I. 2018. Pengaruh Komposisi Kitosan Terhadap Sifat Biodegradasi dan Water Uptake Bioplastik dari Serbuk Tongkol Jagung. *Al Kimia.* 6 (1): 24–33.
- Anandito, R. B. K. dan Bukhori, A. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian,* 5(1): 17-23.
- Atisatya, C. A. 2016. Kombinasi Pati Singkong dan Karboksimetilselulosa (CMC) Sebagai Edible Coating untuk Meningkatkan Kualitas Kentang Potong Selama Penggorengan. [Skripsi]. Yogyakarta: Jurusan Teknobiologi, Fakultas Biologi, Universitas Atma Jaya.

- Azizah, N. A. 2013. Pengaruh Suhu Fosforilasi Terhadap Sifat Fisikokimia Pati Tapioka Termodifikasi. [Skripsi]. Makassar: Program Sarjana Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.
- Azizaturrohmah. 2019. Perbandingan Plasticizer Gliserol dan Sorbitol Pada Bioplastik Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) Dengan Penambahan Minyak Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinensis L.*) Sebagai Antioksidan. [Skripsi]. Surabaya: Program Studi Biologi, Fakultas Sains dan Teknologi, UIN Sunan Ampel.
- Ban, W. 2006. Influence Of Natural Biomaterials On The Elastic Properties Of Starch-Derived Films: An optimization study. *Journal of Applied Polymer Science*. 15, 30-38.
- Bolhuis, G. K. and De Waard, H. 2011. Compaction Properties Of Directly Compressible Materials. In: Celik M, editor. *Pharmaceutical Powder Compaction Technology, 2nd Edition*. London: Informa Healthcare. 143-204.
- Bourtoom, T. 2008. Edible Films Coatings: Characteristics and Properties. Songkhla: Department of Material Product Technology, Prince of Songkhla University. *International Food Research Journal*. 15(3).
- Budianto, A., Ayu, D. F., dan Johan, V. S. 2019. Pemanfaatan Pati Kulit Ubi Kayu dan Selulosa Kulit Kacang Tanah Pada Pembuatan Plastik Biodegradable. *Agricultural Science and Technology Journal : Sagu*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Riau. 18(2).
- Carlin, B. 2008. Direct Compression and The Role of Filler-Binders. Dalam : Augsburger, L.L., Hoag, S.W. (Eds.). *Pharmaceutical Dosage Forms: Tablets*, Informa. 173–216.
- Chan, H. T., JR. 1983. *Handbook Of Tropical Foods*. Marcel Dekker Inc., New York and Bassel.
- Chandra, Andy, Hie Maria Ingrid, Verawati. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Universitas Katolik Parahyangan, Bandung.
- Chauynarong, N., Elangovan, A. V., and Iji, P. A. 2009. The Potential Of Cassava Products In Diets For Poultry. *World's Poult. Sci. J.* 65, 23-35.
- Coniwanti, P., Laila, L., dan Alfira, M. R. 2014. Pembuatan Film Plastik Biodegedabel dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Teknik Kimia*. 20(4): 22–30.

- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., dan Nurtama, B. 2013. Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus Murr.*) dan Pati Sagu (*Metroxylon sp.*) Dalam Pembuatan Bioplastik. *Jurnal Kimia Kemasan*. 35(1): 20-29.
- Cui, S. W. 2005. Food Carbohydrates Chemistry, Physical Properties, and Applications. *CRC Press*, Boca Raton, London, New York, Singapore.
- Darni, Y. dan Utami, H. 2010. Studi Pembuatan dan Karakteristik Sifat Mekanik dan Hidrofobisitas Bioplastik dari Pati Sorgum. *Jurnal Rekayasa Kimia Dan Lingkungan*. 7(4): 88-93.
- Darni, Y., Utami, H., dan Asriah, S. N. 2009. Peningkatan Hidrofobisitas dan Sifat Fisik Plastik Biodegradabel Pati Tapioka dengan Penambahan Selulosa Residu Rumput Laut (*Euchema spinossum*). *Seminar Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*. 126-139.
- Di Gioia, L. and Guilbert, S. 1999. Corn Protein-Based Thermoplasticresins: Effect of Some Polar and Amphiphilic Plasticizers. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 47: 1254-1261.
- Dziedzic, S. Z. dan Kearsley, M. W. 1995. Handbook of Starch Hydrolysis Products and Their Derivatives. London: Blackie Academic & Professional. p. 230.
- Fahrudin dan Haedar, N. 2014. Potensi Pati Ketela Pohon (*Manihot utilissima Pohl*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Film Plastik Biodegradabel. *Jurnal Alam dan Lingkungan*. 5(8): 43-48.
- Faridah, D. N. dan Thonthowi, A. 2020. Karakterisasi Fisik Pati Tapioka Modifikasi Gabungan Hidroksipropilasi dengan Fosfat-Ikat Silang. *Jurnal Mutu Pangan*. 7(1), 30-37.
- Fitriani., Bahri, S., dan Nurhaemi. 2003. Produksi Bioetanol Tongkol Jagung (*Zea mays*) dari Hasil Proses Delignifikasi. *Online Jurnal of Natural Science*. 2(3): 66-74. Palu : Universitas Tadulako.
- Garcia, M. A., Martino, M. N., and Zaritzky, N. E. 2000. Lipid Addition to Improve Barrier Properties of Edible Starch-Based Films and Coatings. *Journal of Food Science*. 65(2): 941-947.
- Ghufron, M., Nuriyah, L., Prastika, L., Wardhani, R. F. K., Safitri, A. R. 2018. Studi Sifat Mekanik Bioplastik Berbahan Dasar Jagung Manis dengan Pemplastis Sorbitol dan Penguat Zink Oksida. *Seminar Nasional FST 2018*, FMIPA, Universitas Brawijaya : Malang, Vol 1.

- Gontard, N., Guilbert, S., and Cuq, J. L. 1993. Edible Wheat Film : Influence of The main Process Variables on Film Properties of An Edible Wheat Gluten Film. *Journal Food Science*. 58(1): 206-211.
- Gozali, T., Wijaya, W. P., dan Rengganis, M. I. 2020. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Packaging Kopi Instan dari Pati Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*). *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 7(1).
- Hamid and Chowdhury, Z. Z. 2014. Catalytic Extraction of *Microcrystalline Cellulose* (MCC) from *Elaeis guineensis* using *Central Composite Design* (CCD). 9(Mcc): 7403–7426.
- Handayani, P. A. 2015. Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Limbah Biji Durian (*Durio zibethinus Murr.*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. Prodi Teknik Kimia D3, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.
- Harsunu, B. 2008. Pengaruh Konsentrasi Plastikizer Gliserol dan Komposisi Kitosan Dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Kitosan. [Skripsi]. Jakarta: Departemen Metalurgi dan Material, Fakultas Teknik, Universitas Indonesia. 105 hlm.
- Hartati, N. S. dan Prana, T. K. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa Kultivar Talas (*Colocasia esculenta L. Schott.*). *Natur Indonesia*. 6(1): 29-33.
- Haryanto, R. V. 2021. Pengaruh Penambahan Mikrokrystalin Selulosa (MCC) Kulit Durian (*Durio zibethinus M.*) Terhadap Karakteristik Bioplastik Dari Campuran Pati Biji Durian dan Pati Singkong (*Manihot utilissima*). [Skripsi]. Padang: FTP, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- Hendri, Z. O., Irdoni HS., dan Bahruddin. 2017. Pengaruh Kadar Filler Mikrokrystalin Selulosa dan Plasticizer Gliserol Terhadap Sifat dan Morfologi Bioplastik Berbasis Pati Sagu. *Jom FTEKNIK*. 4(2).
- Hilwatullisan dan Hamid, I. 2019. Pengaruh Kitosan dan Plasticizer Gliserol dalam Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Talas. *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*. 221–227.
- Huri, D. dan 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.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor. [Disertasi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Indriyati, L., Indrarti., dan Rahimi, E. 2006. Pengaruh *Carboxymethyl Cellulose* (CMC) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa. *Jurnal Sains Materi Indonesia*. 8(1), 40-44.
- Intandiana, S., Akbar, H. D., Denny, Y. R., Septiyanto, R. F., dan Isriyanti, A. 2019. Pengaruh Karakteristik Bioplastik Pati Singkong dan Selulosa Mikrokristalin terhadap Sifat Mekanik dan Hidrofobisitas. *Jurnal kimia dan Pendidikan*. 4(2): 185-194.
- Jacob, M. A., Nugraha, R., dan Utari, S. P. S. D. 2014. Pembuatan Edible Film dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.17(1): 14-21.
- Jufri, M. D., Rosmala, A., dan Ridwan. 2006. Studi Kemampuan Pati Biji Durian Sebagai Bahan Pengikat Dalam Tablet Ketoprofensecara Granula Basah. Depok: Majalah Ilmu Kemarfasian, Departemen Farmasi, FMIPA, UI.
- Kershaw, P. J. 2015. Biodegradable Plastics and Marine Litter: Misconceptions, Concerns and Impacts on Marine Environments. *United Nations Environment Programme (UNEP)*. Kenya. Hal: 19–23.
- Khotimah, K., Diana, P. S., Febrianing, D. K. 2006. Karakterisasi Edible Film dari Pati Singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Jurnal Pendidikan Biologi, FMIPA, Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti: Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktik). eBookPangan.
- Kurakake, M., Kisawa, W., Ouchi, K., dan Komaki, T. 2001. Pretreatment with Ammonia Water for Enzymatic Hydrolysis of Corn Husk, Bagasse, and Switchgrass. *Applied Biochemistry and Biotechnology*. 90(3): 251 -259.
- Kusnandar, F. 2011. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Landín, M., González, P., Souto, Concheiro, Gómez-Amoza and Martínez-Pacheco, R. 2008. Comparison of two Varieties of Microcrystalline Cellulose as Filler-Binders II. Hydrochlorothiazide Tablets. *Journal Drug Development and Industrial Pharmacy*. Vol. 19, 1993 - Issue 10.
- Lismawati. 2017. Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Sains dan Teknologi, Jurusan Kimia, UIN Alauddin.
- Maladi, I. 2019. Pembuatan Bioplastik Berbahan Dasar Pati Kulit Singkong (*Manihot utilissima*) Dengan Penguat Selulosa Jerami Padi, Polivinil

Alcohol Dan Bio-Compatible Zink Oksida. [Skripsi]. Jakarta: Program Studi Kimia, Fakultas Sains Dan Teknologi, UIN Syarif Hidayatullah.

Martunis. 2012. Pengaruh Suhu Dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas Dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4(3).

Maryam., Kasim, A., Novelina, dan Emriadi. 2016. Karakteristik Fisik Pati Dari Biji Buah-buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, Vol 13, No.2, 143-153.

Maulida., Siagian, M., dan Tarigan, P. 2016. Production of Starch Based Bioplastic from Cassava Peel Reinforced with Microcrystalline Cellulose Avicel PH101 Using Sorbitol as Plasticizer. *Journal of Physics: Conference Series*. 710(1): 1-7.

Mirdayanti, R., Wirjosentono, B., Marlianto, E. 2018. Analisis Edible Film dari Campuran Keratin dan Pati Jagung. *Jurnal Serambi Engineering*. 3(2): 316-325.

Mirzayanti, Y. W. 2013. Pemurnian Gliserol dari Proses Transesterifikasi Minyak Jarak dengan Katalis Sodium Hidroksida. *Jurusan Teknik Kimia*, Institut Teknologi Adhi Tama, Surabaya.

Muchtadi, T. R., Sugiyono, dan Ayustaningwarno, F. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bogor.

Muchtadi, T. S. dan Fitriyono, A. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Alfabeta.

Muhammad., Ridara, R., dan Masrullita. 2020. Sintesis Bioplastik Dari Pati Biji Alpukat Dengan Bahan Pengisi Kitosan. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2): 01-11.

Nahir, N. 2017. Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Karakteristik Bioplastik dari Pati Biji Asam (*Tamarindus indica L*). [Skripsi]. Makassar: Fakultas Saintek UIN Allaudin.

Niken, A. H dan Adepristian, D. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 2(3): 57-62.

Ningsih, S. 2010. Optimasi pembuatan bioplastik po mulihidroksialkanoat menggunakan bakteri mesofilik dan media limbah cair pabrik kelapa sawit. [Tesis]. Medan: Jurusan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Sumatera Utara. 136 hlm.

- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh Plastikizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin.
- Nisah, K. 2017. Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan *Plasticizer* Gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2): 106-113.
- Nur, R. A. 2020. Karakteristik Bioplastik dari Campuran Pati Biji Durian dan Pati Singkong yang Menggunakan Bahan Pengisi MCC (*Microcrystalline Cellulose*) dari Kulit Kakao. [Skripsi]. Padang: FTP, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas.
- Nurfiana, F., Mukaromah, U., Jeannisa, V. C., dan Putra, S. 2009. Pembuatan Bioethanol dari Biji Durian Sebagai Sumber Alternatif. *Seminar Nasional VSDM Teknologi Nuklir*. Yogyakarta.
- Pimpan, V., Korawan, R., and Mulika, P. 2001. Preliminary Study on Preparation of Biodegradable Plastic from Modified Cassava Starch. *J. Science Chulalongkom University*. 26(2).
- Polnaya, F. J., Breemer, R., Augustyn, G. H., Tuhumury, H. C. D. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu. *Agrini-mal*. 5: 37-42.
- Potthast, A., Rosenau, T., dan Kosma, P. 2006. Analysis of Oxidized Functionaties In Cellulose. *Advanced Polymer Science*. (205): 1-6.
- Pratiwi, R., Rahayu, D., dan Barliana, M. I. 2016. Pemanfaatan Selulosa dari Limbah Jerami Padi (*Oryza Sativa*) Sebagai Bahan Bioplastik. *IJPST*. 3(3): 87-89.
- Purnamasari, I dan Januarti, H. 2010. Pengaruh Hidrolisis Asam-Alkohol dan Waktu Hidrolisa Asam terhadap Sifat Tepung Tapioka. Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Purwitasari, D. 2001. Pembuatan edible film (kajian konsentrasi suspense tapioka dan konsentrasi karaginan terhadap sifat fisik edible film). [Skripsi]. Malang: Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- Ratnawati, R. 2013. Eksperimen Pembuatan Kerupuk Rasa Ikan Banyar Dengan Bahan Dasar Tepung Komposit MOCAF dan Tapioka. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.

- Risty, A. E. dan Syaifullah, R. D. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik Dari Pati Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*). [Tugas Akhir]. Surabaya: DIII Teknik Kimia, Departemen Teknik Kimia Industri, Fakultas Vokasi, Institut Teknologi Sepuluh Nopember.
- Riza, M., Darmadi., Syaubari, dan Abidah, N. 2013. Sintesa Plastik Biodegradable Dari Pati Sagu Dengan Gliserol dan Sorbitol Sebagai Plasticizer. *Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia V*.
- Rohman, M. A. 2016. Pengaruh Penambahan Glutaraldehida Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Kitosan Terplastis *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC). [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., and Quinn, M. E. 2009. Handbok of Pharmaceutical Excipients. Edisi keenam. London: *Pharmaceutical Press*. Hal. 129-133, 136-138.
- Rukmana, R. 2002. Durian Budidaya dan Pascapanen. Kanisius. Yogyakarta. 115 hal.
- Sakti, N. W. "Mengontrol Konsumsi Plastik Melalui Cukai". *Media Keuangan*, September 2019, hlm. 5.
- Samsuri, B. 2008. Penggunaan Prigelatinisasi. FMIPA UI.
- Sanjaya. 2001. Pengaruh Anhidridasetat Terhadap Struktur Molekuler Kayu Dalam Stabilisasi Dimensi Kayu Pinus Merkusii. *JMS*. 6(1): 21–32.
- Santoso, B., D. Saputra, dan Pambayun, R. 2004. Kajian Teknologi Edible Coating dari Pati dan Aplikasinya Untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. XV(3).
- Sanyang, M. L., Sapuan, S. M., Jawaid, M., Ishak, M. R., and Sahari, J. 2015. Effect of Plasticizer Type and Concentration on Tensile, Thermal and Barrier Properties of Biodegradable Films Based on Sugar Palm (*Arenga pinnata*) Starch. *Polymers*, vol. 7, pp. 1106–1124.
- Sartika, M. 2017. Pengaruh Penambahan Selulosa Mikrokristalin Dari Serat Ijuk dan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Bioplastik dari Pati Biji Alpakat (*Persea americana mill*). [Skripsi]. Medan: Fakultas Teknik, Teknik Kimia, Universitas Sumatera Utara.
- Septiosari, A., Latifah dan Kusumastuti, E. 2014. Pembuatan dan Karakteristik Bioplastik Limbah Biji Mangga dengan Penambahan Selulosa dan Gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Vol. 3, No. 2.



- Setiani, W., Sudiarti, T., dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia VALENSI*, 3(2), 100–109.
- Shakina, J., Sathiya, L. K., and Allen, G. R. G. 2012. Mikrobial Degradation of Synthetic Polyesters from Renewable Resources. *Indian Journal of Science*, 1(1): 21-28.
- Siagian, M. 2016. Pembuatan Bioplastik dari Pati Kulit Singkong (*Manihot Esculenta*) Berpengisi Mikrokristalin Selulosa Avicel PH-101 (*Wood Pulp*) dengan Plasticizer Sorbitol. [Skripsi]. Medan: Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara.
- Sihalobo, E. B. 2011. Evaluasi Biodegradabilitas Plastik Berbahan Dasar Campuran Pati dan Polietilen Menggunakan Metode Enzimatis, Konsorsia Mikroba dan Pengomposan. [Skripsi]. Depok: Fakultas Teknik, Universitas Indonesia.
- Sinaga, R. F., Ginting, G. M., Ginting, M. H. S., dan Hasibuan, R. 2014. Pengaruh Penambahan Gliserol terhadap Sifat dan Pemanjangan saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas. *Jurnal Teknik Kimia, USU*. 3(2): 19-24.
- Sobir., Napitupulu, R. M. 2010. Bertanam durian unggul. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Suarti, B., Fuadi, M., Siregar, H. B. 2013. Pembuatan Pati dari Biji Durian melalui Perendaman Natrium Metabisulfit dan Lama Perendaman. *Fakultas Pertanian*. Universitas Muhammadiyah, Sumatera Utara.
- Sundari dan Yulifianti. 2011. Karakteristik Agronomis dan Fisikokimia Umbi Klon Ubikayu Genjah. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, Vol 30, No 3.
- Susilawati, N.S. dan Putri, S. 2008. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 13(2).
- Tamaela, P., dan Lewerissa, S. 2008. Karakteristik Edible Film dari Karagenan. Maluku: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Pattimura. *Jurnal Ichthyos*. 7(1): 27-30.
- Tongdang, T. 2008. Some Properties of Starch Extracted From Three Thai Aromatic Fruit Seeds. *Journal of Starch*. 60(3-4): 199-207.
- Triyono, A. 2007. Peningkatan Fungsional Pati Dari Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dengan Enzim A-Amilase (*Bacillus subtilis*) Sebagai Bahan Substitusi Pengolahan Pangan. *Jurnal Sains, MIPA*. 13(1): 60-66.

- Wahyono. 2009. Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit dan Pati Biji Durian (*Durio pp*) Untuk Pengemasan Buah Strawberry. [Skripsi]. Surakarta: UMS, hal 1- 9.
- Westermarck, S. 2000. Use of Mercury Porosimetry and Nitrogen Adsorption in Characterisation of the Pore Structure of Mannitol and Microcrystalline Cellulose Powders, Granules and Tablets. *Pharmaceutical Technology Division*. Finland: Department of Pharmacy University of Helsinki.
- Widyapranata, R., Aisiyah, S., dan Ayuningtyas, Y. 2010. Optimasi Formulasi Tablet Ekstrak Daun Kemangi (*Ocimum sanctum L.*) dengan Campuran Avicel PH 101 Dan Laktosa Secara SLD (*Simplex Lattice Design*). *Jurnal Ilmiah Biologi Dan Kesehatan*. 3(2): 140-149.
- Widyatmoko, H. 2015. Modifikasi Pati Singkong Secara Fermentasi Oleh *Lactobacillus manihotivorans* dan *Lactobacillus fermentum Indigenus* Gatot. [Skripsi]. Jember: FTP, Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Jember.
- Wijana, S., Irnia, N., dan Elina, H. 2009. Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gaplek. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 10(2): 97-105. 9 hal.
- Winarno, F.G. 2007. Kimia pangan dan gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *J. Litbang Pert.* 31(3): 85-93.
- Yulianti, R., dan Ginting, E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Jurnal Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan. 31(2): 131-136.
- Zugenmaier, P. 2008. Crystalline Cellulose and Derivatives. Heidelberg: Springer-Verlag. Hal. 2, 7-8.
- Zulaekah, S. 2002. Diktat Ilmu Bahan Makanan 1. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zulharmita, S., Dewi, N., dan Mahyuddin. 2012. Pembuatan Mikrokrystalin Selulosa dari Ampas Tebu (*Saccharum officinarum L.*). *J. Sains dan Teknol. Farm.* 17(2): 158-163.