

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Awwaly, K. U., M. Abdul, dan W. Esti. 2010. Pembuatan *Edible Film* Protein Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. Vol.5(1): 45± 56.
- AOAC. 2005. *Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Inc., Virginia, USA.
- Andarwulan, N., K. Feri., dan H. Dian. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Ballesteros-Martinez L, Perez-Cervera C, dan Andrade-Pizarro R. 2020. Effect of glycerol and sorbitol concentrations on mechanical, optical, and barrier properties of sweet potato starch film. *NFS J*.
- Barus, S.P. 2002. Karakteristik Film Pati Biji Nangka (*Artocarpus integrifolia*) dengan Penambahan CMC. Skripsi. Fakultas Biologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Cahyana, T.P. 2006. Pengkajian Pengaruh Kadar Amilosa dan Plasticizer terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Beras termodifikasi. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Candra, T. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air, Dan Waktu Kelarutan Dari *Edible Film* Berbahan Dasar Whey. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Dini, R. I. 2017. Pengaruh penambahan polietilen glikol diakrilat terhadap karakteristik hydrogel film untuk aplikasi pembalut luka. Skripsi : Universitas Muhammadiyah Purwokerto, hlm. 6.
- Fransiska, D., Giyatmi, H. E. Irianto, M. Darmawan dan S. Melani. 2018. Karakteristik *Film* Karaginan dengan Penambahan Plastisizer Polietilen Glikol. Vol (13) : 13-20
- Fridayanti, A., E. Hendradi, dan Isaeni. 2010. Pengaruh Kadar Polietilen Glikol (peg) 400 Terhadap Pelepasan Natrium Diklofenak dari Sediaan Transdermal Patch Type Matriks. *Jurnal: Farmasetika Universitas Airlangga Surabaya*, hlm. 3.
- Gennadios, A. 2002. *Protein-Based Film and Coating*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LCC. Washington
- Galiotta, G., Di Gioia, L., Guilbert, S., dan Cuq, B., 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of *Films* Based on *Whey* Proteins as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *J. Dairy Sci*, Vol 81: 3123-3130.

- Gela, D.T. 2016. Karakteristik *Edible Film* Dari Gelatin Kulit Kuda (*Equus Caballus*) Serta Aplikasinya Untuk Kemasan Makanan. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Gontard, N. S., Guilbert and J. L. Cug. 1993. Water and glyserol as plasticizers affect mechanical and water vapour barrier properties of edible wheat gluten film. *J food Sci.* Vol (1) : 206-210.
- Hadi, M. S. G. 2020. Formulasi dan Karakterisai *Edible Film* Dari Pati Bonggol Pisang Kepok (*Musa balbilisiana colla*) Dengan Polietilen Glikol 400 Sebagai Plstisizer. Skripsi. Fakultas Farmasi Universitas Perintis Indoneesia. Padang.
- Hidayat, N., P. C. Masdiana, dan S. Sri. 2006. Mikrobiologi Industri. Jurnal Andi Offset. Yogyakarta.
- Harsunu, B.T.2008. Pengaruh Konsentrasi Plastisizer Gliserol dan Komposisi Kitosan dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik dari *Edible film* dari Khitosan.Skripsi.Universitas Indonesia.Jakarta.
- Juliyarsi, I., S. Melia, dan A. Sukma. 2011. The Quality of *Edible Film* by Using Glycerol as Plastisizer. *Pakistan Journal of Nutrition.* Vol. 10 (9): 884-887.
- Japan Industrial Standart. 2019. JIS1707. General Rules Of Plastic Film For Food Packaging. Japanesse Standart Associat
- Juliyarsi, I., Arief., A, Djamaan., E. Purwati. 2019. Characteristics Based Of Edible Film Made From *Whey* With Isolated Lactic Acid Bacteria From Tempoyak As Probiotics Packaging. *International Conference of Sustainability.* IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science 287.
- Juliyarsi, I. 2020. Karakteristik *Edible Film Whey* Dengan Isolat Bakteri Asam laktat Asal Tempoyak Sebagai Kemasan Pangan Fungsional. Disertasi Program Studi Ilmu Peternakan. Program Doktor Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Kusumawati, D.H., dan Putri, W.D.P. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 1(1): 90-100.
- Lugchemical.2019. Polietilen Glikol (PEG). <https://lugchemical.co.id>. Diakses 25 juli 2022, 09.00 WIB
- Leuner., C dan Dressman., J. 2000. Improving Drug Solubility for Oral Delivery Using Solid Dispersions., *Eur. J. Pharm. Biopharm.*, 50, 47-60.
- Liu, Z dan J. H. Han. 2005. Film Forming characteristics of starches. *Journal of Food Science*, 70 (1): 31-36.
- Maran, J.P. ,V. Sivakumar, R. Sridhar, dan V.P. Immanuel. 2013. Development of Model for Mechanical Properties of Tapioca Starch based *Edible Films*. *Industrial Crops and Products.* Vol. 42: 159-168.

- Masya, T, M. 2021. Pengaruh Pemberian Jenis Plastisizer dan Beeswax Galo - Galo (*Tetragonula laeviceps*) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air, dan Laju Transmisi Uap Air *Edible Film Whey*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Murdianto, W. 2005. Sifat Fisik dan mekanik *Edible Film* Ekstrak Daun Janggolan (*Mesona palustris* BI). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1:1, 8-13.
- Pasaribu, T,N. 2021. Pengaruh Pemberian Jenis Plastisizer dan Beeswax Galo - Galo (*Tetragonula laeviceps*) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air, dan Laju Transmisi Uap Air *Edible Film Whey*. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Pradana, F. R., C. Anwar, N. Fridayani, A. H. Aziz, dan A. A. Nur. 2017. Inovasi Minuman Sehat berbasis *Whey* dan Sari Buah Tropis. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. Vol. 02(03): 239 - 246.
- Putra, A.S.P., A. Ali, dan R. Efendi. 2017. Karakteristik *Edible Film* Pati Tapioka Dengan Penambahan Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut Sebagai Antibakteri. Vol.16.No.1: 13-20.
- Rahman A, E. Taufik, S. Purwantinegasih, B.P Purwanto. 2014. Kajian Potensi *Whey* Yogurt Sebagai Bahan Alami Pencegah Jerawat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 2(1), 238-242.
- Ridwan, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* val.) terhadap Aktivitas Antioksidan, Warna, dan Organoleptik *Edible Film* dari *Whey*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Rosmawati, E. 2007. Kajian Karakteristik *Edible Film* Cincau Hijau (*Cyelea barbata* l. Miers) Berdasarkan Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Gliserol. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Santoso, B.A.S., Narta dan Widowati, S. 2011. Studi Karakteristik Pati Ubi Jalar. *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*. Balai Penelitian Biotek Tanaman Denpasar. Bali.
- Sari, U, M. 2022. Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Dalam pembuatan *Edible Film Whey* Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air dan Laju Transmisi Uap Air. Skripsi. Universitas Andalas. Padang.
- Setijawati, D. 2017. Penggunaan Eucheuma dan Chitosan Sebagai Bahan *Edible Film* Terhadap Kualitasnya. *Journal of Fisheries and Marine Research*. Vol.1(1) : 6-14.
- Sitompul, A.J.W.S., dan Z. Elok. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Plasticizer terhadap Sifat Fisik *Edible film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.5(1):13-25.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. Prinsip dan Prosedur Statistik. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama .

Sudarmadji, S., Bambang, H., dan Suhardi. 2010. *Analisis Bahan Pangan dan Pertanian*. Liberty Yogyakarta. Yogyakarta.

Tanifal, M. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* val.) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air dan Waktu Kelarutan *Edible Film Whey*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas *Edible Antimikroba* Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31(3): 85-93.

Yana, J.H. 1996. Pengaruh Penambahan Polietilen glikol dan Protein Bungkil Kedelai Terhadap Karakteristik Fisik *Edible Film* Metilselulosa. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

