

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurahman, M.2011.”*Dasar - Dasar Metode Statistika untuk Penelitian*”. Bandung:Pustaka Setia.
- Aisyah I; B. Atat; T.S Maria.2019.”*Perbanyak Tanaman Pisang Kepok Tanjung (Tanpa Jantung) Secara Kultur Jaringan*”. Cianjur: Departemen Kultur Jaringan Dan Teknologi Benih Pertanian.
- AOAC. (1995). “*Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*”. Virginia USA:AOAC International.
- Apse, 2012. *Kajian Karakteristik Buah Naga Terolah Minimal Menggunakan Kemasan*. Malang:Universitas Brawijaya.
- Ariningsih, E.2016.” *Prospek Penerapan Teknologi Nano Dalam Pertanian Dan Pengolahan Pangan di Indonesia*”. Forum Penelitian Agro Ekonomi, 34(1): 1-2.
- Ban, W., J, Song., D.S, Argyropoulos., L.A Lucia. 2006. “*Influence of Natural Biomaterials on The Elastic Properties of Starch-Derived Films : An Optimization Study*”. Journal American Chemical Society, Ind, Eng, Chem, Res. 45(2) : 627-633.
- Bernadeta, Y., S, Rony., T.L, Mauboy., R, Maria.2020.”*Penambahan Virgin Coconut Oil (Vco) Dalam Sintesis Biodegradable Plastic Berbasis Pati Umbi Keladi (Colocasia Esculenta (L) Schott) Dan Kitosan Kulit Udang*”. *Jurnal Biotropikal Sains*. 17(1) :75 – 85
- Bourtoom, T. 2008. “*Edible Films and Coating : Characteristic and Propertis*”. *Journal International Foot Research*. 15(3):237-248
- Chandra, L.H.2011.”*Pengaruh konsentrasi tapioka dan sorbitol dalam pembuatan edible coating pada penyimpanan buah melon*”. Sumatera Utara: [Skripsi] Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara. 68 hlm.
- Chen, S., G,Wu., D, Long., & Y, Liu. 2006. “*Preparation, Characterization and Antibacterial Activity of Chitosan–Ca₃V₁₀O₂₈ Complex Membrane. Carbohydrate Polymers*”. 64(1): 92–97.
- Coniwanti, P., D, Pertiwi, D.M, Pratiwi.2014.”*Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol Dan Vco (Virgin Coconut Oil) Terhadap Karakteristik Edible Film*

- Dari Tepung Aren*". Palembang: Jurnal Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sriwijaya. 20(2):17-24
- Cowd, M. A. 1991. "*Kimia Polimer*". Diterjemahkan Oleh J. G. Stark. Bandung : ITB.
- Darni, Y., T.M, Sitorus., dan M, Hanif. 2014. "*Produksi Bioplastik dari Sorgum dan Selulosa secara Termoplastik*". Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 10(2): 55-62.
- Embuscado, M.E And K.C. Huber. 2009. "*Edible Films and Coatings for Food Applications*". New York:Springer.
- Hardjadinata S. 2010. "*Budidaya Buah Naga Super Red Secara Organik*". Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hernandez, Y.D.O dan J.A.C, Salazar. 2012. "*Pitahaya (Hylocereus spp.): a short review*". *Comunicata Scientiae* 3(4): 220-237.
- Jabbar, U. F. 2017. "*Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Kentang (Solanum Tuberosum L.)*". Makassar: [Skripsi] UIN Alauddin.
- Kamsiati, E., H, Herawati dan E.Y, Purwani.2017. "*Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu Dan Ubi kayu Di Indonesia*". Jurnal Litbang Pertanian. 36(2) : 67-76
- Kasmawati. 2018. *Karakteristik Edible Film Pati Jagung (Zea Mays L.) dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Temu Putih (Curcuma Zedoaria)*. Makassar:[Skripsi] Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Kemalasar, E. 2010. "*Karakteristik Mikrobiologi Dan Biodegradasi Edible Film Berbasis Pati Ubi Kayu*". Sumatera Utara:[Skripsi] Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, USU.
- Krisna, D.D.A. 2011. "*Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (Vigna Angularis Sp.)*". Semarang: [Tesis] Universitas Diponegoro.
- Kristiani M., 2015. "*Pengaruh Penambahan Kitosan dan Plasticzier Sorbitol Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bioplastik dari Biji Durian (Durio Zibethinus)*". Sumatera Utara:[Skripsi] Universitas Sumatera Utara.

- Krochta J.M., C.D.M, Johnston. 1997. “*Edible and Biodegradable Polymer Film*”. J. Food Technology. 52(2): 1-20.
- Kurnia S.A.2021.” *Karakteristik Edible Film Dari Pati Jagung (Zea Mays L.) Dengan Penambahan Gliserol Dan Variasi Nanopartikel Seng Oksida (Zno) Pada Pengemasan Buah Nangka Terolah Minimal*”. Padang: [Skripsi] Universitas Andalas.
- Lismawati. 2017. “*Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol terhadap Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Bioplastik dari Biji Durian (Durio Zibethinus)*”. Makassar: [Skripsi] Universitas Islam Negeri Alauddin.
- Mahadin M.D.B.2015.”*Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal*”. Bogor: [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Mahalik, N.P., A.N. Nambiar. 2010. “*Trends in food packaging and manufacturing systems and technology*”. Trends in food science & technology.21(3):117–128
- Mangkuatmodjo, S. 2004. “*Statistik Lanjutan*”. Jakarta: Rineka Cipta.
- Marlina , L., H, Bambang., Jumjunidang ., dan I, Muas.2020. ”*Pengaruh Indeks Panen Terhadap Umur Simpan Dan Mutu Buah Naga (Hylocereus Polyrhizus) Selama Penyimpanan [Effect Of Harvest Index On Shelf-Life And Quality Of Dragon Fruit (Hylocereus Polyrhizus) Duruing Storage]*. J. Hort.30(1):87-96
- Mchugh, T.H., A.R, bustillos., and J.M Krochta. 1993. “*Hydrophilic Edible Films : Modified Procedure for Watervapor Permeability and Eksplanation of Thickness Effects.*” J. Food Science. 58(4): 899-903.
- Meyer, H.2000.”*Food Chemistry*”.New York: reinhold publishing corporation and Properties. J. International Food Research. 15(3):237-248.
- Mohd D.B.M. 2015. “*Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Singkong Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Naga Terolah Minimal*”. Bogor: [Skripsi] Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Munadjim. 1983. “*Teknologi Pengolahan Pisang*”. Jakarta: Gramedia.

- Nilha F.2021.”*Pengaruh Penambahan Virgin Coconut Oil (Vco) Terhadap Ketebalan, Daya Larut, Dan Waktu Kelarutan Edible Film Whey*”. Padang: [Skripsi] Fakultas Peternakan.Universitas Andalas.
- Nurdjanah. 2007.”*Prediksi Kadar Pati Ubi Kayu (Manihot esculenta) pada Berbagai Umur Panen menggunakan Penrtrometer*”. Lampung: [Skripsi] Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. UNILA.
- Park, J.W., R.F, Testin., D.J, Vergano., K.J, Park.,dan C.L Weller. 1996. “*Application of Laminated Edible Film to Potato Chip Packaging*”. J. Food Science. 61(4) : 66-76.
- Permana, E.2019.”*Indonesia hasilkan 67 juta ton sampah pada 2019*”. <https://www.aa.com.tr/id/headline-hari/indonesia-hasilkan-67-juta-ton-sampah-pada-2019/1373712>. Diakses pada 2.22 pm 17 September 2021
- Petersson, M., M., Stading.2005. “*Water vapour permeability and mechanical properties of mixed starch-monoglyceride films and effect of film forming conditions*”. Food Hydrocolloids 19 (1): 123-132.
- Pratiwi, Ricka, I., Saleh, C., Tarigan, D.2016.”*Pemanfaatan Bonggl Pisang Kapok (Musa Paradisiaca. L) Sebagai Bahan Pembuatan Plastic Yang Mudah Terdegradasi Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol*”. Jurnal Atomatik. 1(2) : 104-106
- Purwanti, A. 2010. “*Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbitol*”. J. Teknologi. 3(2) : 99-106.
- Ridwan, M. 2018. *Sintesis dan Uji Kualitas Plastik Biodegradable dari Pati Singkong Menggunakan Variasi Penguat Logam Seng Oksida (Zno) dan Plasticizer Gliserol*. Makassar: [Skripsi]. UIN Alauddin Makassar.
- Rizani EA, Suyatno.2015.”*Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Mekanik Edible Film Dari Pati Bonggol Pisang Dan Karagenan Dengan Plasticizer Gliserol*”. Surabaya: Jurusan Kimia Fmipa Universitas Negeri Surabaya. Prosiding Seminar Nasional Kimia, Isbn: 978-602-0951-05-8 : 34-40
- Rizky, F.A.2020.”*karakteristik fisik kimia edible film pati bonggol pisang dengan variasi penambahan gliserol dan ekstrak bunga*

rosella (hibiscuss sabdariffa L.). Jember: [Skripsi] Universitas Jember: Fakultas Teknologi Pertanian.

- Romadhan, M. F., S, Pujilestari. (2018). "*Pengaruh Edible Coating Berbasis Pektin Dan Kitosan Yang Diinkorporasi Dengan Nanopartikel ZnO Terhadap Kesegaran Buah Mangga (Mangifera Indica)*". *Technopex8* Institut Teknologi Indonesia : ISSN 2654-489X:158–166.
- Rosmaiti, Y. Marnita.2021."Umur Panen Berpengaruh Terhadap Kualitas Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus (Weber) Britton & Brose*) Selama Penyimpanan". *gontor agrotech science journal*.7(1) :19-41
- Sothornvit, R., J. M. Krochta. 2000. "*Plasticizer Effect On Oxygen Permeability of Betalactoglobulin Films*". *J. Agricultural and Food Chemistry*. 48(12): 6289-6302.
- Suyanti., S, Ahmad. 2008. "*Pisang Budi Daya Pengolahan dan Prospek Pasar*". Depok: Penebar Swadaya.
- Thitarthumthavorn, D. And S. Charoenrein.2007."Aging Effect On Sorbitol-And-Non-Crystallizing Sorbitol-Plasticized Tapioka Starch Films". *Starch* 59(10) : 493-497
- Utomo, A.W., B.D Argo., Dan M.B, Hermanto. 2013. "*Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Karakteristik Fisikokimiawi Plastik Biodegradable dari Komposit Pati Lidah Buaya (Aloe Vera)-Kitosan*". *J. Bioproses Komoditas Tropis*. 1(1): 73-79.
- Wahyu P.E.,2015."Pengaruh Substitusi Tepung Bonggol Pisang Terhadap Tingkat Pengembangan Dan Daya Terima Donat". Surakarta: [Skripsi] Universitas Muhammadiyah Surakarta. Program Studi Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan.
- Warkoyo, B.Rahardjo, D.W. Marseno, J.N.Wahyu, Karyadi.2014."Sifat Fisik, Mekanik Dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat". *Agritech*,1(34) : 72-81
- Widodo W.D , K. Suketi., F. Maulida.2020." *Studi Degreening, Kesegaran, Dan Daya Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus (Weber) Britton & Rose) Untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum*". Bogor: Jurnal Penelitian Fakultas Pertanian IPB: 48(3):314-322

- Widodo, W.D., K, Suketi., F, Maulida.2020.”*Studi Degreening, Kesegaran, Dan Daya Simpan Buah Naga Merah (Hylocereus Polyrhizus (Weber) Britton & Rose) Untuk Menentukan Kriteria Panen Optimum*”.*J. agron. Indonesia*. 48(3):314-322
- Widyaningsih S, Kartika., T.N, Yuni. 2012. “*Pengaruh Penambahan Sorbitol Dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi Film Dari Pati Kulit Pisang*”. *Jurnal Molekul*, 7(1):69- 81.
- Wulansari, W.2016.”*Analisis Pengaruh Variasi Komposisi Pati Bonggol Pisang, Antioksidan Jahe, Dan Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film*”. Malang: [Skripsi] Jurusan Sains Dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Yam, K. ., S.E. Papadakis. (2004). “*A Simple Digital Imaging Method For Measuring And Analyzing Color Of Food Surfaces*”. *Journal of Food Engineering*, 1(61) : 137–142.
- Yefrita B., R.S. Mauboy., M.T.L. Ruma.2020.”*Penambahan Virgin Coconut Oil (VCO) Dalam Sintesis Biodegradable Plastic Berbasis Pati Umbi Keladi (Colocasia Esculenta (L) Schoot) Dan Kitosan Kulit Udang*”. *Jurnal biotropikal sains*. 17(1) :75-85
- Yulianti R., E., Ginting. 2012. “*Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuak Dengan Penambahan Plasticizer*”. *J. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2): 131-136.
- Zee, F., C.R Yen., M, Nishina. 2004. “*Pitaya (Dragon Fruit, Strawberry Pear). College of Tropical Agriculture and Human Resources*”. Hawaii: University of Hawai’I at Mānoa.