

## DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, N., F. Kusnandar dan D. Herawati. 2011. *Analisis Pangan*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 327 hal.
- Anditasari, D., Kumalaningsih, S., dan Febrianto, A. 2010. Potensi Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk.
- Anggadiredja, J. T., A. Zatznika., H. Purwoto dan S. Istini. 2006. Rumput Laut. Jakarta. Penebar Swadaya. 133 hal.
- [Anonim]. 2010. *Edible Film (Pengemas Edible)*. Teknologi Pangan dan Industri 1(12): 183-187.
- [ASTM] American Society for Testing and Material. 1989. *Standard Methods for oxygen gas transmission rate of materials*. Philadelphia. ASTM books of Standard D3985-82.
- Ban, W., Song, J., Argyropoulos, D., dan Lucia, L. 2005. *Improving the Physical and Chemical Functionality of Starch-Derived Films with Biopolymers*. Journal of Applied Polymer Science 100: 2542-2548.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1992. SNI 01-2891-1992 Cara Uji Makanan dan Minuman. Jakarta. 35 hal.
- \_\_\_\_\_. 1991. *SNI 01-2345-1991* Metode Pengujian Produk Perikanan.
- Chen, L. 2008. *Mechanical and Water Vapor Barrier Properties of Tapioca Starch*. National Chung Hsin University. Taiwan.
- Diharmi, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., dan Heruwati, E.S. 2011. Karakteristik Karagenan Hasil Isolasi *Eucheuma spinosum* (Alga Merah) dari Perairan Sumenep Madura. Jurnal Perikanan dan Kelautan 16(1): 117-124.
- [DKP] Dinas Kelautan dan Perikanan. 2007. Rumput laut. <http://www.dkp.gov.id> [10 Januari 2016].
- Dwi, C dan F. Widhi. 2015. Sintesis *Edible Film* dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (*Beeswax*). Jurnal of Chemical Science 4(2): 148-151
- Estiasih, T dan K. Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Handito, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Keragenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. Jurnal Agroteksos Vol.2-3: 151-157.
- Haris, H. 1999. Kajian Teknik Formulasi Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Ubi Kayu, Aren dan Sagu untuk Pengemasan Produk Pangan Semi Basah. [Disertasi]. Bogor. Program Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

- Hasanah, H. 2007. Nori Imitasi dari Tepung Agar Hasil Ekstraksi Rumput Laut Merah *Gelidium sp.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. 61 hal.
- Huri, D dan F. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Amapas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.2-4: 29-40.
- Istini, S., A. Zalnika dan Suhaimi. 1985. Manfaat Rumput Laut dan Pengolahannya. Seafarming workshop report, Bandar Lampung, 28 Okt-1 Nov 1985.
- Kooiman, P. 1971. *Structures of The Calactomannans from Seeda of Annona muricata, Arenga saccharifera, Cocus nucifera, Convolvulus tricolor and Sophora japonica*. Journal Carbohydrate Research 20: 329-337.
- Korringa P. 1976. *Farming Marine organism Low In The Food Chain*. Amsterdam. Elsevier Scientific Publishing Company. 264 hal.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta. PT. Dian Rakyat. 264 hal.
- Lee, Y., dan Krawinkel, M. 2011. *The Nutritional status of iron, Folate and Vitamin B<sub>12</sub> of Buddhist Vegetarians*. Asia Pac J Clin Nutr 20 (1): 42-49.
- Mahmud, Z dan Amrizal. 1991. Palma Sebagai Bahan Pangan, Pakan dan Konservasi. Buletin Balitka (14): 106-113.
- Miyamoto, E., Yabuta, Y., Kwak, Enomoto, T., dan Watanabe, F. 2009. *Characterization of Vitamin B<sub>12</sub> Compounds from Korea Purple Laver (Porphyra, sp) Product* [abstrak]. Di dalam: Journal Agric Food Chemical.
- Park, J.W., Testin, P.J dan Vergano, H.J. 1996. *Application of Laminated Edible Films to Potato Chip Packaging*. Journal of Food Science. 61(4): 766-768.
- Peranginangin, R., E. Sinurat dan M. Darmawan. 2013. Memproduksi Karaginan dari Rumput Laut. Jakarta Timur. Penebar Swadaya. 75 hal.
- Prangdimurti, E., Muchtadi, D., Astawan, M., Zakaria, dan Fransiska R. 2007. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (*Pleomele Angustifolia*). N. E. Brown. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 17(2): 79-86.
- Ratima. 2014. Khasiat Tersembunyi Kolang-Kaling. <http://tabloidsinartani.com>. [10 Januari 2016].
- Riyanto, B., W. Trilaksana dan L.E. Susyiana. 2014. Nori Imitasi Lembaran Dengan Konsep *Edible Film* Berbasis Protein Myofibrillar Ikan Nila. JPPI 17(3): 263-280.

- Santoso, B. 2006. Karakterisasi Komposit *Edible Film* Buah Kolang-kaling (*Arenga pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 15(2): 125-135.
- Sari, T.I., H.P. Manurung dan F. Permadi. 2008. Pembuatan *Edible Film* dari Kolang-kaling. *Jurnal Teknik Kimia* 15(4): 28-35.
- Setiani, W., T. Sudiarti dan L. Rahmidar 2013. Preparasi dan Karakteristik *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Valensi* 3(2): 100-109.
- Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P, M.2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press. 180 hal.
- Smith, J.L., Summers, G dan Wong, R. 2010. *Nutrient and Heavy Metal Content of Edible Seaweeds in New Zealand*. *Journal of Crop and Horticultural Science* 38(1): 19-28.
- Soekarto, S. T. 1981. Penilaian Organoleptik. Bogor. IPB. 144 hal.
- Sudarmadji, S., Bambang dan Suhardi. 1997. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Liberty. Yogyakarta. 148 hal.
- Sudaryati, Mulyani, T., dan Hansyah, E. 2010. Sifat Fisik dan Mekanis *Edible Film* dari Tepung Porang dan Karboksilmetilselulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian* 11(3): 196-201.
- Susanto, A. 2009. Uji Korelasi Kadar Air, Kadar Abu, *Water Activity* dan Bahan Organik pada Jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Takenaka, S., Sugiyama, S., Ebara, S., Miyamoto, E., Abe, K., Tamura, Y., Watanabe, F., Tsuyama, S., dan Nakano, Y. 2001. *Feeding Dried Purple Laver (Nori) to Vitamin B 12-Deficient Rats Significantly Improves Vitamin B12 Status* [abstrak]. Di dalam: *British Journal of Nutrition* 85(6): 699-703.
- Tarigan, J. 2012. Karakteristik *Edible Film* yang Bersifat Antioksidan dan Antimikroba dari Galaktomanan Biji Aren (*Arenga Pinnata*) yang Diinkorporasi dengan Minyak Atsiri Daun Kemangi (*Ocimum basilicum*). [Disertasi]. Sumatera Utara: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara. 126 hal.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa *Thermal* dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera*, 4,1.
- Teddy, M. 2009. Pembuatan Nori Secara Tradisional dari Rumput Laut Jenis *Glacilaria sp.* [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 31 hal.
- Ulfah, M. 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*E.spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) Sebagai Sumber Serat Untuk Meningkatkan

- Kekenyalan Mie Kering. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 70 hal.
- Ulfah, P. 2015. Pemanfaatan Kolang-kaling Sebagai Bahan Substitusi Rumput Laut (*E.cottonii*) Dalam Pembuatan Serbuk Agar-agar. [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. 36 hal.
- Widyaningtyas, M dan H. Wahono. 2015. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Hidrokoloid (Carboxy Methyl Cellulose, Xanthan Gum dan Karagenan) Terhadap Karakteristik Mie Kering Berbasis Pasta Ubi Jalar Varietas Ase Kuning. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 417-423.
- Widyawati, N. 2011. *Sukses Investasi Masa Depan dengan Bertanam Pohon Aren*. Yogyakarta. Lily Publisher. 106 hal.
- Yenrina, R., Yuliana., dan Dini, R. 2011. *Metode Analisis Bahan Pangan*. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. 120 hal.

