

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriastini, J.J. 1990. *Bertanam Kencur*. Wakarta Penebar Swadaya. Jakarta.
- Agoes, A. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Salemba Medika. Jakarta.
- Agromedia, redaksi. 2008. *Memanfaatkan Pekarangan Untuk Tanaman Obat Keluarga*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Amaliya, R. R., dan Widya, R.D.P. 2014. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.43-53
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggadiredja, T. 2006. *Rumput Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Arifin, M. F., Nurhidayanti, L., Rensi, S. 2010. Formulasi *Edible Film* Ekstrak Daun Sirih (*Piperbetle, L.*) sebagai Antihalitosis, *Jurnal Ilmu KefarmasianIndonesia*, 8(1), 61-68.
- Astuti, A. W. 2010. Pembuatan Edible Film Dari Semirefine Carrageenan (Kajian Konsentrasi Tepung Src dan Sorbitol).[Tesis].Jawa Timur: UPN.
- Astuti, H. 2013. Komposisi Minyak Atsiri Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma mangga Val*) dari Beberapa Daerah di DIY dengan GCMS. *Majalah Farmasuetik*. Vol. 9 No. 1. Hal: 259-262.
- Ayudya, L.N., dan Ninik R. 2012. Kadar Serat, Aktivitas Antioksidan, Amilosa dan Uji Kesukaan Mi Basah dengan Substitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas var Ayamurasaki*) bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe-2. *Journal of Nutrion College* Vol 1. No. 1. Hal: 382-387
- Bourtoom,T. 2007. Effect of Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared from Starches.Songkhla: Department of Material Product Technology. Challenges and Opportunities. *Food Technology* 51(2): 61-73.
- Cahyadi, W. 2009. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Darmanto, M. 2011. Studi Analisis Antibakteri dari Film Gelatin-Kitosan Menggunakan *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Surabaya: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Teknologi Sepuluh November.

- DeMan, John M. 1997. *Kimia Makanan*. ITB Press. Bandung.
- Donhowe, I.G. dan O. Fennema. 1994. *Edible Films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Fachry, A.R., Ferila, B., dan Farhan, M. 2013. Ekstraksi Senyawa Kurkuminoid dari Kunyit (*Curcuma longa* Linn) Sebagai Zat Pewarna Kuning pada Proses Pembuatan Cat. *Jurnal Teknik Kimia*. Vol. 19 No. 3. Hal: 10-19.
- Fardhyanti, D. S., Syara S.J. 2015. Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2)(2015):68-73.
- Fardiaz, S. 1992. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Farida, A. 2005. *Phytochemical and Biological Activity Studies of Cosmos Caudatus and Curcuma Mangga and the Online Characterization of Bioactive Fraction from Melicope Ptelefolia*. [Disertasi]. Uni P.M. Malaysia.
- Gontard, N., Guilbert, S and Cuq, J.L. (1993). "Water and Glycerol as Plasticizer affect Mechanical and Water Vapor barrier properties of an edible wheat gluten film" *J. Food Sci.* 58(1):206-211.
- Gould dan Brooker. 2003. *Mikrobiologi Terapan Untuk Perawat*. EGC. Jakarta
- Handito, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Agroteksos* Vol.21 No.2-3 : 151-157
- Hapsari, R. 2008. Uji Antimikroba Ekstrak Kunyit Putih (*Curcuma mangga* Val) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, Khamir *Candida albicans*, dan Jamur *Aspergillus niger*. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Diponegoro.
- Harahap, A. P. 2009. Pelapisan Melon Menggunakan Film Edibel dari Pati Ubi Kayu dengan Penambahan Sorbitol Sebagai Zat Pemlastis. [Skripsi]. Medan: Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara.
- Harmely F, Lucida H, Mukhtar MH. Efektifitas Bromelain Kasar dari Batang Nenas (*Ananas Comosus* L. Merr) sebagai Antiplak dalam Pasta Gigi. *Scientia* 2011; 1(1): 14-20
- Hermilasari, D.R., Winarsih, S., dan Rosita, R. 2012. Efektifitas Ekstrak Etanol Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga* Linn.) dalam Menghambat Pertumbuhan *Candida albicans* isolat 218-SV secara *in-vitro*. Laporan Penelitian. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Malang.

- Hugh, M.C., and Krochta. 1994. Sorbitol vs Gliserol Plasticized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Strength Evaluation. *Journal of Agriculture and Food Chem.* 42(4).
- Hui, Y.H. 2006, *Handbook of Food Science, Technology, and, Engineering Volume I.* CRC Press, USA.
- Khayum, N. A. 2015. Perbandingan Efektivitas Daya Hambat Antibakteri Ekstrak Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* Var Rubrum) dengan Formula Obat Kumur Lidah Buaya terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Padang: Fakultas Kedokteran. Universitas Andalas.
- Krochta, J. M. 1992. *Control of Mass Transfer in Foods with Edible Coating and Film, Advances Food Engineering.* Elsevier Sci. Publ. Co, Inc. New York.
- Krochta, J.M. and D. M. Jonhston. 1997. *Edible and Biodegradable Polimers Film: Change and Opportunities.* Food Technology 51.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan: Komponen Makro.* Dian Rakyat. Jakarta.
- Kusumawati, D. H., dan Widyawati D.R.P. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol, 1 No. 1 Hal. 90-100.
- Legowo, A.M., dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan Diktat Kuliah.* Fakultas Peternakan. Universitas Diponegoro. Semarang.
- McHugh, T.H, and Krochta, J.M., (1994). "Sorbitol-vs glycerol-plastized whey protein edible films: integrated oxygen permeability and Tensile property evaluation" *J.Agric.Food Chem*, 42(4): 841-845.
- Melannisa, Rosita., Da'i, M., Rahmi, R.T. 2011. Uji Aktivitas Penangkap Radikal Bebas dan Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Tiga Rimpang Genus Curcuma dan Rimpang Temu Kunci (*Boesenbergia pandurata*). *Pharmacon.* Vol. 12, No. 1. Hal: 40-43.
- Meuthia, N. 2015. Uji Daya Hambat Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Kencur (*Kaempferia galanga*, L) terhadap Pertumbuhan Methicillin Resistant *Staphylococcus aureus*. [Skripsi]. Banda Aceh: Fakultas Kedokteran. Universitas Syiah Kuala.
- Mindarwati, E. 2006. Kajian Pembuatan *Edible Film* Komposit dari Karagenan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instant Rebus. [Disertasi]. Bogor: Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

- Miskiyah, Juniawati, dan Evi S.I. 2015. Potensi *Edible Film* Antimikroba Sebagai Pengawet Daging. *Jurnal Buletin Peternakan* Vol 39(2): 129-141.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Muhlisah, F. 1999. *Temu-temuan dan Empon-empon Budidaya dan Manfaatnya*. Kanisius. Yogyakarta.
- Murdinah, Muhammad D, Dina F. 2007. Karakteristik *Edible Film* dari Komposit Alginat, Gluten, dan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* Vol. 2 No. 1.
- Murni, S. W., Harso P, Desi W, Novita S. 2013. Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea mays*, L) dan Kitosan. Di dalam: Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”; Yogyakarta: 5 Maret 2013. Yogyakarta. Hal B17-1 – B17-9.
- Ningsih, S. H. 2015. Pengaruh *Plasticizer* Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Film* Campuran *Whey* dan Agar. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Nugroho, A. A, Basito, R. Baskara K.A. 2013. Kajian Pembuatan *Edible Film* Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol 2 No 1.
- Nurjannah, W. 2004. Isolasi dan Karakterisasi Alginat dari Rumpun Laut *Sargassum sp.* untuk Pembuatan Biodegradable Film Komposit Alginat Tapioka. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian .UGM.
- Osmand, D. 2012. Penambahan Ekstrak Daun Sirsak Terhadap Minuman Instan dari Buah Sirsak (*Annona muricata*, L). [Skripsi]. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Parker, Tony CB. 2000. *Staphylococcus aureus* Di dalam Lund, B. M. Et al (Eds). *The Microbiological Safety and Quality of Food Volume II*. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Peranginangin R., Sinurat E., Darmawan, M. 2013. *Memproduksi Karaginan dari Rumpun Laut*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Prawira, M.Y., Sarwiyono, Surjowardojo, P. 2013. Daya Hambat Dekok Daun Kersen (*Muntingia calabura* L) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* Penyebab Penyakit Mastitis pada Sapi Perah. [Skripsi]. Malang: Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya.

- Putri, N. S. E. 2009. Perbandingan Efektifitas Obat Kumur Bebas Alkohol yang Mengandung Cetylpyridinium Chloride (CPC) dengan Chlorhexidine (CHX) terhadap *Streptococcus mutans* (Penelitian *In Vitro*). [Skripsi]. Medan: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Sumatera Utara.
- Rasyid, A. 2003. Beberapa Catatan Tentang Karaginan. *Oseana*, Volume XXVIII, Nomor 4, 2003 : 1-6.
- Regianto, H. 2009. Minyak Atsiri Rimpang Kencur (*Kaempferia galangal* L.) Karakterisasi Simplisia, Isolasi dan Analisis Komponen Minyak Atsiri GC-MS. [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Reineccius G. 1994. *Natural Flavouring Material*. Di dalam: *Source Book of Flavors*. Ed ke-2, Ch. 7. New York:Chapman& Hall.
- Rokhaniah. 2003. Isolasi dan Karakterisasi Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Untuk Pembuatan Biodegradable Film. [Skripsi]. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Santoso, B., Herpandi, Pitayati, P.A., Pambayun, R. 2013. Pemanfaatan Karagenan dan Gum Arabic Sebagai Edible Film Berbasis Hidrokoloid. *Agritech*. Vo. 33. No. 2.
- Santoso, D. 2007. Pemanfaatan Karagenan pada Pembuatan Sosis dari Surimi Ikan Bawal Tawar (*Colossoma macropomum*). [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Saparinto, Cahyo, Rini S. 2015. *Grow Your Own Kitchen Spice*. Lily Publisher. Yogyakarta.
- Sara, N. E. M. 2015. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar *Whey* Dangke dan Agar dengan Penambahan Konsentrasi Sorbitol. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin.
- Sari, T.I, Manurung, H.P, dan Permadi,F. 2008. Pembuatan *Edible Film* dari Kolang Kaling. *Jurnal Teknik Kimia*. 4(15):27-35
- Sari, D. K., Wardhani, D.H., Prasetyaningrum,A. 2012. Pengujian Kandungan Total Fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan Metode Ekstraksi Ultrasonik dengan Variasi Suhu dan Waktu. Prosiding SNST ke-3; 2012. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Setiawan, C. 2012. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kasar Daun Jati Mas (*Tectona grandis*) Metode Microwave-Assisted Extraction Terhadap *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* (Kajian Waktu Ekstraksi dan Rasio Pelarut:Bahan). [Skripsi]. Malang:Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

- Setiawan, D. 2011. Uji Potensi Aktivitas Penangkap Radikal Bebas Serta Penetapan Kadar Fenolik Total Lima Ekstrak Etanol Rimpang Famili *Zingiberaceae*. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P.M. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor.
- Silamba, NS. 2014. Daya Hambat Tanaman Sarang Semut (*Myrmecodia pendens*) terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin.
- Sinurat. E, R. Peranginangin., S. Wibowo. 2007. Pengaruh Konsentrasi Kappa-Karaginan pada Es Krim Terhadap Tingkat Kesukaan Panelis. *Jurnal Pasca Panen dan Bioteknologi Kelautan dan perikanan*. Vol 2. No. 2 : 81-89
- Siswanti. 2008. Karakterisasi *Edible Film* Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-Iles (*Amorphopallus muelleri Blume*) dan Maizena. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi, B. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Edisi ke tiga, Liberty, Yogyakarta.
- Sumarny, R., Ratna D, Afrilia I.S. 2012. Kadar Kurkumin dan Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Rimpang Temu Putih (*Curcuma zedoaria* (Berg) Roscoe), Temu Mangga (*Curcuma mangga* Val et Zyp), dan Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). Prosiding Seminar Nasional Pokjnas TOI XLII; Cimahi; 1 September 2012.
- 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.
- Tamam, B., Suratiah, Dewi, N. N. A. 2011. Potensi Ekstrak Kunyit dan Kencur Sebagai Antimikroba dan Antioksidan. Jurusan Gizi. Poltekkes Denpasar. Denpasar.
- Tedjo, A., Sajuthi dan Darusman. 2005. Aktivitas Kemoprevensi Ekstrak Temu Mangga. *Makara Kesehatan*. 9(2):57-62
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additivies)*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ulfah, F., dan Irwan N. 2014. Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Komposit Karagenan-Montmorilonit. Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia VI. Surakarta, 21 Juni 2014.

Utami, R., Edi N, Andre Y.T.P. 2013. Pengaruh Penambahan Minyak Atsiri Kunyit Putih (*Kaempferia rotunda*) pada Edible Film Pati Tapioka Terhadap Aktivitas Antimikroba dan Sensoris. *Jurnal Teknosains dan Pangan*. Vol 2 No 2.

Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, Dj. W., dan Karyadi, J. N. W. 2014. Sifat Fisik, Mekanik, dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech*. 34(1):72-81.

Winarno, FG. 1996. *Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar. Jakarta.

Winarsi, Hery. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.

Yasni, S. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. IPB Press. Bogor.

Yellia, M.2003. *Cara Bijak Menaklukkan Kanker*. Agromedia Pustaka. Jakarta.

Yulianti, R dan Erliana, G. 2012. Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 31(2):131-136

