

DAFTAR PUSTAKA

- Ajeng, A. R. 2021. *Karakterisasi Bioplastik Umbi Porang (Amorphophallus muelleri) Dengan Penambahan Kitosan Sisik Bandeng*. Skripsi. Surabaya: Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.
- Alief, M., N. Wijayanti dan S. Mursiti. 2018. *Pembuatan Bioplastik Dari Pati Biji Alpukat – Kitosan dengan Plasticizer Sorbitol*. Indonesia Journal of Chemical Science. 7(2) : 102-109.
- Anggraini, F. 2013. *Aplikasi Plasticizer Gliserol Pada Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Biji Nangka*. Skripsi. Kimia. Semarang: Universitas Semarang.
- Averous, L. 2008. *Polylactic Acid: Synthesis, Properties and Applications In Monomer, Polymers, and Composite From Resources* (1st Edition). Amsterdam: Elsevier Ltd.
- Averous, L and Pollet, E. 2012. *Environmental Silicate Nano Biocomposite. Biodegradable Polymers* : University de Strasbourg. London.
- Awwaly, K. U. A., dan Manab, A. 2010. *Pembuatan Edible Film Protein Whey: Kajian Rasio Protein dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak. 5(1), 12.
- Azizaturrohmah, D. 2019. *Perbandingan Plasticizer Gliserol dan Sorbitol Pada Bioplastik Pati Sagu (Metroxylon Sp.) Dengan Penambahan Minyak Kulit Jeruk Manis (Citrus Sinensis L.) Sebagai Antioksidan*. Program Studi Biologi Fakultas Sain Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel Surabaya, 84.
- Bertuzzi, M.A., E.F.C. Vidaurre, M. Armada dan J.C Gottifredi. 2007. *Water Vapor Permeability of Edible Starch Based Films*. J. Food Engineering. 80 : 972-978.
- Bourtoom, T. 2008. *Plasticizer Effect on The Properties of Biodegradable Blend Film From Rice Starch-Chitosan*. Songklanakarin J, Sci, Technol, Vol. 30 (Suppl, 1), 149-165.
- Coniwati, P., Linda L., Mardiyah R.A. 2014. *Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol*. J. Teknik Kimia No. 4, Vol. 20.
- Cowd, M. A. 1991. *“Kimia Polimer”*. Diterjemahkan Oleh J. G. Strack. Bandung: ITB.
- Darni, Y., dan Utami. 2018. *Studi Pembuatan dan Karakterisasi Sifat Mekanik dan Hidrofobositas Bioplastik dari Pati Sorgum*. Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan. 7(4):190-195

- De Meneses, R. B., Maclel, L. F., Da Rochta-Leao, M. H. M., & Conte-Junior, C. A. 2020. *Physicochemical Characteristics of Milk by-Product*. *Chemical Engineering Transactions*.79, 37-42. <https://doi.org/10.3303/CET207>.
- Endo, P.D.A., dan Hendra Saputra. 2019. *Karakterisasi Plastik Biodegradable Dari Pati Limbah Kulit Pisang Muli Dengan Plasticizer Sorbitol*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, Vol. 24, No. 1.
- Estiningtyas, HR. 2010. *Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi*. Skripsi S1 (dipublikasikan). Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Fatma, R. M., dan Taufik, J. 2015. *Karakteristik Edible Film Berbahan Whey Dangke Dan Agar Dengan Menggunakan Gliserol Dengan Persentase Berbeda*. *Fakultas Peternakan, Universitas Hassanuddin Makassar, JITP vol. 4, no. 2, Juli 2015*.
- Galiotta, Di Gioia, Guilbert and Cuq. 1998. *Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Proteins as Affects by Plasticizer and Crosslinking Agents*. *Journal of Dairy Science*, 81, 3123-3130.
- Gennadios, A. 2022. *Protein-Based Film and Coating*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Washington.
- Giroux, H. J., Veillette, N., and Britten, M. 2018. *Use of Denaturated Whey Protein in The Production of Artisanal Cheese From Cow, Goat, and Sheep Milk*. *Small Ruminant Research*. 161(1), 34-42. <https://doi.org/10.1016/j.smallrumres>.
- Gontard, N., Guilbert, S., Cuq, J. L. 1993. *Water and Glycerol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film*. *J.Food Science*. 58 (1): 206-211.
- Guimarães, P.M.R., Teixeira, J.A., and Domingues, L. 2010. *Fermentation of Lactose to Bio-Ethanol by Yeast as Part of Integrated Solutions for The Valorisation of Cheese Whey*. *Biotechnology Advances*, 28(3):375-384.
- Handayani, 20014. *Pemanfaatan Whey Untuk Produk Nata de Whey (Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi)*. <http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/ditjummpp-gdl-sl>. Diakses tanggal 20 Maret 2022.
- Haryati, S. 2017. *Pemanfaatan Biji Durian Sebagai Bahan Baku Plastik Biodegradable Dengan Plasticizer Gliserol dan Bahan Pengisi CaCO₃*. *Jurnal Teknik Kimia*. 23(1):1-8.
- Hasanah, R.Y. dan Haryanto. 2017. *Pengaruh Penambahan Filler Kalsium Karbonat (CaCO₃) Dan Clay Terhadap Sifat Mekanik Dan Biodegradable Plastik dari Limbah Tapioka*. Laporan Skripsi. Universitas Muhammdiyah Purwokerti.

- Hasnelly, I., Siti N., Ergon, U. N. 2015. *Pemanfaatan Whey Susu Menjadi Edible Film Sebagai Kemasan Dengan Penambahan CMC, Gelatin, dan Plasticizer*. Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik. Universitas Pasundan Bandung, *Pasundan Food Technology Journal*, vol. 2, no.1, Tahun 2015.
- Hudha, Istnaeny M., Kartika Dewi R., Janna Fitri R, dan Nabila Ayu M. 2020. *Potensi Limbah Keju (Whey) Sebagai Bahan Pembuatan Plastik Pengemas yang Ramah Lingkungan*. Jurnal Teknologi Industri Institut Teknologi Negeri Malang. Vol. 19, No.01, 46-52.
- Huri, D dan F.C. Nisa. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 4 p. 29-40.
- Juliyarsi, I., Melia S., dan Sukma, A. 2011. *The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plasticizer*. Pakistan Journal of Nutrition. 10(9): 884-887.
- Kartikasari, E. 2017. *Penggunaan Whey Keju Untuk Mensubsitisi Penggunaan Rennet Dalam Pembuatan Keju Mozzarella*. [Skripsi]. Universitas Nusantara PGRI Kediri, Jawa Timur.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Pertama. Predana Media Group: Yogyakarta.
- Kurnia, H.D., Nusril, Helmiyetti, Yessi, R., Pahala S. 2013. *Analisis Nilai Tambah Kopi Teripang Jahe Pra Campur Saset*. AGRISEP Vol. 12 No. 2 (209-216).
- Krochta, J. M., Baldwin. E. A., and M. O. Nisperos Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. United State Of America (USA): Echonomic Publ. Co. Inc.
- Krzan, A. 2012. *Biodegradable Polymers and Plastics*. Innovative value.
- Listianingrum, Neni, D., dan Harris, M. 2013. *Kajian Pemanfaatan Kulit Singkong (Manihot utilisima) dalam Sintesa Plastik Biodegradable Polylactid Acid (PLA) dengan Variasi Plasticizer*. Skripsi. Purwokerto: Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Manab, A. 2008. *Effect of Incoreporating Palm Kernel Oil on Whey Protein Based Edible Film Characteristics*. African Journal of Food Science. 3(2): 5-16.
- Ningsih, SH. 2015. *Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar*. Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin Makassar, Skripsi, Maret 2015.
- Oses J, Fernandez-Pan I, Mendoza M, Mate JI. 2009. *Stability of the Mechanical Properties of Edible Films Based on Whey Protein Isolate During Storage at Different Relative Humidity*. Food Hydrocolloids. 23(1): 125-131.

- Pilla, S. (Ed). 2011. *Handbook of Bioplastics And Biocomposites Engineering Application: Pilla/Handbook*. John Wiley & Son. Inc. <https://doi.org/10.1002/9781118203699>.
- Poeng, R. 2004. *Pengembangan Perangkat Lunak Perencanaan Produksi Untuk Produk Kerja Pelat*. Bandung: Tesis, ITB.
- Pradana, F, R., Anwar, C., Fridayani, N., Aziz, H. A., & Assyifa, A. N. 2017. *Inovasi Minuman Sehat Berbasis Whey dan Sari Buah Tropis*. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*. 02(03), 239-246.
- Pratomo, H. & E. Rohaeti. 2011. *Bioplastik Nata De Cassava Sebagai Bahan Edible Film Ramah Lingkungan*. *Jurnal Penelitian Saintek*, 16(2): 172-190.
- Purnomo. 2017. *Material Teknik*. CVI Seribu Bintang, Malang.
- Qiao, X., Z. Tang., and K.Sun. 2010. *Plasticization of Corn Starch by Polyol Mixture*. *Carbohydrate Polymers*, 83, 659-664.
- Rachmawati, A.K. 2009. *Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (Premna oblongifolia) untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Fakultas Pertanian UNS. Surakarta.
- Reed, T., A. H. Barret., J. Briggs and M. Richardson. 1998. *Texture and Storage Stability Of Processed Beefstick As Affected By Glycerol and Moisture Levels*. *J. Food Sci.* 63: 84-87.
- Ridwan, M. 2018. *Sintesis dan Uji Kualitas Plastik Biodegradable dari Pati Singkong Menggunakan Variasi Penguat Logam Seng Oksida (ZnO) dan Plasticizer Gliserol*. [Skripsi]. Makassar: UIN Alauddin Makassar.
- Rindri, Ruri S. 2021. *Pemanfaatan Protein Ampas Tahu Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Bioplastik (Plastic Biodegradable)*. Skripsi Teknik Lingkungan, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sunan Ampel. <https://digilib.uinsa.ac.id>.
- Rodriguez, M., Oses, J., Ziani, K.and Mate, J.I. 2006. *Combined Effect Of Plasticizer And Surfactans On The Physical Properties Of Starch Based Edible Films*. *J. of Food Research International*. 39:840-846.
- Safitri, I., Riza, M., dan Syaubari. 2016. *Uji Mekanik Plastik Biodegradable dari Pati Sagu dan Grafting Poly (Nipam) – Kitosan dengan Penambahan Minyak Kayu Manis (Cinnamomun burmanii) Sebagai Antioksidan*. *Jurnal Litbang Industri*, Vol.6,No.2, hal.107-115. Jur. Magister Teknik Kimia Universitas Syah Kuala.
- Setiani, W., Tety S, dan Lena R. 2013. *Preparasi dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan*. *Valensi* Vol. 3, No.2.
- Supriadi, Didi T. B. 2014. *Pembuatan dan Karakterisasi Plastik Campuran Polipropilen (PP)/Poli Asam Laktat (PLA) dengan Penambahan*

Plasticizer Menggunakan Metode Non Solution Casting. Skripsi. Lampung: Universitas Lampung.

Sutanto, N. 1998. *Pembentukan Film Edible dari Campuran CMC, MC, Lilin Lebah, dan Protein Bungkil Kedelai dengan Polietilen Glikol Sebagai Plasticizer*. ITB, Bogor.

Ummah, Nathiqoh A. L. 2013. *Uji Ketahanan Biodegradable Plastic Berbasis Tepung Biji Durian (Durio zibethinus Murr) Terhadap Air Dan Pengukuran Densitasnya*. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang.

Verma, V. A., Wadhiya, and D, Kumar. 2016. *Crosslinking of Agarose Bioplastic Using citric Acid*. *Carbohyd. Polym.* 151: 60-67.

Widyastuti, S. 2019. *Pengolahan Agar-Agar Dari Alga Coklat Strain Lokal Lombok Menggunakan Dua Metode Ekstraksi*. *Agroteksos* 19(1-2): 29-35.

Wieddyanto, Erwin. 2007. *Karakteristik Edible Film Protein Whey Pada Beberapa Tingkat Pemanasan*. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya Malang, Juni 2007.

Wini, S., T. Sudiarti, dan Rahmidah. 2013. *Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Poliblend Pati Sukun – Kitosan*. *Jurnal Valensi*, 3(2): 100-109.

Wirawan, A., Prasetya, dan Ernie. 2012. *Pengaruh Plasticizer pada Karakteristik Edible Film Dari Pektin*. *Jurnal Reaktor*, 14(1) : 57-69.

Yusrina, I. H., Purwasih, R., dan Fathurrohman, F. 2019. *Pemanfaatan Limbah Whey Keju Mozarella Sebagai Minuman Fungsional Dengan Penambahan Rasa Nanas dan Jeruk Siam*. *Bulletin of Applied Animal Research*, 1(1), 1-7.

