

DAFTAR PUSTAKA

- Alam Syah, A.N. 2005. Virgin Coconut Oil Minyak Penakluk Aneka Penyakit. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Antarlina, S.S, Yanti, R., Umar s., dan Rukayah. 2004. Pengolahan Buah Pisang Dalam Dalam
- Dewati, Retno. 2008. Limbah Kulit Pisang Kepok Sebagai Bahan Baku Pembuatan Etanol. Surabaya. UPN Press.
- DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh K. Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Fardiaz, S., Ratih, D dan Slamet, B., 1987. Bahan Tambahan Kimiawi. PAU. Indistri Pertanian Bogor.
- Fellows, 2000. *Food Frocessing*.Technology: Principles and Practice, Woodhead. CRL. Publ. Cambridge. England.
- Gontard, N., Guilbert, S., Cuq.J. L.,1993. *Water and Glyserol as plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Propertis at an Edible Wheat Gluten film. J. Food Science.* 58 (1) : 206-211
- Hasibuan, Muchrani. 2009. Pembutan Film layak Makan dari Pati Sagu Menggunakan bahan Pengisi Batang Sagu dan Gliserol sebagai Plastisizer. [Thesis] Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Harris, R.S., and E. Karmas, 1986. Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan. Penerjemah S. Achmadi. ITB-Press, Bandung.
- Jacobs, H. and J. A . 1998. *Hydrothemat modifications of granular starch with retention of the granula structure: Review. J . Agric. Food Chem.* 46(8): 2895-2905.
- Kaltilli, S., Harsunu, T. B., dan Irwan, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Khitosan dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Khitosan. Fakultas Teknik Universitas Indonesia. Vol 6 . No. 1 hal 29-38
- Kinzel, B. 1992. *Protein-Rich Edible Coatings For Foods.* Agricultural research. May 1992 : 20-21
- Koswara S, Purwiyanto, H;dan Eko, H.P. 2002. *Edible Film.* J Tekno Pangan dan Agroindustri. Volume 1(12) : 183 -196
- Keteran, S. 1986. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. UI-Pres. Jakarta

- Krochta, J.M., 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coating and Film*. Advances in Food Engineering. CRC Press, Boca Raton, F.L. : 517-538.
- Krochta, J.M, E.A. Baldwin and M. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Thechnomic Publishing Co.Inc. Landcaster. Basel.
- Krochta and D.M. Johnston. 1997. *Edibel and Biodegradable Polymers film: Changes & Opportunities*. Food Technology 51. Food Technology 51.
- Khusumawati, D. H dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. Fakultas Teknologi Hasil Pertanian Universitas Brawijaya Malang. Vol. 1. No. 1.
- Lii, Cheng-Yi and Chang, Yung-Ho. 1991. *Study of Starch in Taiwan*. *Food Reviews International*, Marcel Dekker Inc., New York. 7 (2): 192-193.
- MucHugh, T.H., 1993. Hydrophilic Edible films : *Modified Procedur for Water Vapor permeability and Exsplanation of Thickness effects*. Jurnal of Food Science Vol. 58, No.4.
- Musita, nanti. 2009. Kajian kandungan karakteristik pati resisten dari bergai varietas pisang : *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*.Bandar Lampung. Volume 14 No 1.
- Mendukung Pengembangan Agroindustri di Kalimantan dalam Prosiding Seminar Nasional Klinik Teknologi Pertanian Sebagai Basis Pertumbuhan Usaha Agribisnis Menuju Petani Nelayan Mandiri. Puslitbang Sosek Peratanian : 724-746
- Prabawati S. 2008. *Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*.Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian : Jakarta.
- Prastica, Andini. 2015. Pembuatan Edible Film Dami Nangka yang diperkaya Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Rosc.) sebagai Anti mickroba dan Aplikasinya.Universitas Andalas : Padang.
- Raharjo, Sri. 2004. Keresakan Minyak Oksidatif pada Makanan . Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta dalam Prastica, Andini. 2015. Pembuatan Edible Film Dami Nangka yang diperkaya Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Rosc.) sebagai Anti mickroba dan Aplikasinya.Universitas Andalas : Padang.
- Rumpis. 2011. *Pisang Kepok Kuning*. <http://rumpis-rumah-pisang.blogspot.com>. Diakses pada 20 Mei 2015.
- Setyanigsih, D. Apriyanto, A. Sari, P. M 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.

- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 1994. Analisis Bahan Pangan dan Pertanian. Liberty : Yogyakarta
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberti : yogyakarta.
- Susanti, L dan R. I. Sapitri, 2008, Penggunaan Pati Pisang Sebagai bahan Penghancur Pada Fembuatan Tablet Antalgin. Jurnal Kimia dan Telcnolog. Surakarta.
- Syarief, R., Sasya sentausa; dan St Isyana ,1989. Teknologi pengemasan pangan. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- Syamsir, Elvira. 2008. Tepung Ubi Jalar //http: id. Shvoog.com. di akses Desember 2014.
- Standar Nasional Indonesia. 1995. Syarat Mutu Tepung Pisang. No. 01-3841-1995.
- Tri Joko Her Riadi. 2007 Biodegradable Plastik Pembungkus yang Bisa Dimakan.http://www.pikiranrakyat.com/prprint.php?mib=calendering&kd_sup=1. Diakses pada 4 Januari 2015
- Tester, R.F. 1997. Starch: *The Polysaccharide Frections In P.J. Frazier, P. Richmond and A.M. Donald. Starch, Structure and Functionally*. Royal Society of Chemistry. Pp: 163-171.
- Von Loesecke. 1950. *Banana Chemistry, Physiology and Technology*. Vol. I Interscience Publisher Ld. London dalam *Pengaruh Pengolahan terhadap Pati Resisten Pisang Kepok dan Pisang Tanduk*, Marsono, Y. J. 22 (2) ; 56-59.
- Wahyu, Maulana Karnawidjaja. 2008. Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film. Keunggulan dan Penguasaan IPTEKS. Djamrum.
- Winarno F.G. 2004 . *Kimia Pangan dan Gizi* . Gramedia, Jakarta.