

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, K. 2014. Penggunaan Pati Tapi Padi (Brem) Sebagai Bahan Tambahan Dalam Formulasi Sirup Kering Amoksisilin. *Jurnal Program Studi Sarjana Farmasi*, Hal: 5
- Anonymous. 2015. Kimpul. <http://www.wikipedia.co.id/kimpul.html>. Diakses tanggal 10 juni 2016.
- AOAC. 1995. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemists*. Washington DC.
- ASTM D 638-03, *Standart Test Methode for Tensile Properties of Plastics*, ASTM International, United State.
- Astuti, A.W. 2011. PKM Pembuatan *Edible Film* dari *Semirefine Carrageenan* (Kajian Konsentrasi Tepung SRC dan *Sorbitol*).
- Awwaly, K.U., Manab, A., dan Wahyuni, E. 2010. Pembuatan edible film protein whey: kajian rasio protein dan gliserol terhadap sifat fisik dan kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Hal: 5-6
- Banggawan, 2012. Sulit Terurai, Indonesia Butuh Alternatif Plastik. <http://www.Inilah.com>. [7 Februari 2016]
- Baldwin, E.A. 1994. *Edible Coating for Fresh Fruits and Vegetables : Past, Present, and Future*. Didalam : Krochta, J.M., Baldwin, E.A., dan Nisperos Carriedo, M.O. [Eds], *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company Inc. Lancaster Pennsylvania. P. 25-64
- Careda, M.P. 2007. *Characterization of Edible Films of Cassava Strach by Electron Microscopy*. *Braz, Journal Food Technology* P: 91-95.
- DeMan, J.M. 1997. *Kimia Makanan*. Diterjemahkan oleh K. Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Ermayuli. 2011. Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil Pada Berbagai Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat. Tesis. Universitas Lampung. Lampung Hal: 9-12
- Fardiaz, Srikandi. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Gennadios, A. dan C.L. Weller. 1990. *Edible Film and Coatings From Wheat and Corn Protein*. *Food Tech*.
- Ginting, M.H.S. 2014. Pengaruh Variasi Temperatur Gelatinisasi Pati Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Pada Saat Putus Bioplastik Pati Umbi Talas. Universitas Sumatra Utara

- 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.
- Hasibuan, Muchrani. 2009. Pembuatan Film layak Makan dari Pati Sagu Menggunakan bahan Pengisi Batang Sagu dan Gliserol sebagai Plastisizer. [Thesis] Universitas Sumatra Utara. Medan.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume I*. CRC Press, USA
- Huri, D. dan Nisa, F.C. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia *Edible Film*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Universitas Brawijaya. Malang Vol. 2 No 4 P.29-40,
- Johan, Wahyu Sagita Sitompul. 2017. Pengaruh Jenis Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang-kaling (*Arenga pinnata*). Universitas Brawijaya. Malang Vol.5
- Julianti, E., dan Nurminah, M. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan, Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sumatra Utara. Hal:10-12
- Krochta, J.M. 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Films*. Advances in Food Engineering. CRC Press, Boca Raton, F.L.: 517-538.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. and M.O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. Technomic Publishing Company, New York, NY.
- Krochta and De Mulder, J. 1997. *Edible and Biodegradable Polimers Film: Changes and Opportunities*. Food Technology 51.
- Linder MC. 1991. *Nutritional biochemistry and metabolism*. 2nd ed. Connecticut. Appleton and Lange; P:35-40
- Lukita, A.D dan Susanti. 2011. Pabrik Sorbitol dari Tepung Singkong (*Manihot esculenta*) dengan Proses Hidrogenasi Katalitik. Teknik Kimia Surabaya. Institut Teknologi Semarang, Semarang. Hal: I-1
- Mahmud, M.K, Hermana,Zulfianto, N.A, Apriyantono, R.R, Ngadiarti, I, Hartati, B, Bernadus, Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta Penerbit PT. Eex Media Komputindo.
- Marinih. 2005. Tugas Akhir D3 Jurusan Teknologi Boga dan Produksi : Pembuatan Keripik Kimpul Bumbu Balado Dengan Tingkat Pedas Yang Berbeda. Universitas Semarang. Semarang Hal: 1-2

- Marshall, L. and Fishman. 1997. *Edible and Biodegradable Polymer Films Challenges and Opportunities*. J. Food Tech.
- McHugh, T.H and Krochta, J.M. 1994. *Sorbitol vs glycerol plasticized whey protein edible film : integrated oxygen permeability and tensile property evaluation*. J Agric. Food Chem, (42), 841-845.
- McHugh, T.H. 1993. *Hydrophilic Edible Films: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects*. Journal of Food Science Vol 58, No. 4.
- Nofita, T. 2011. Pengaruh Pemberian *Carboxymethyl Cellulose* dan *Sorbitol* pada Pembuatan *Edible Film* dengan Bahan Dasar *Whey* Terhadap Kadar Air, pH, Ketebalan dan Waktu Kelarutan. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Ternak Universitas Andalas, Padang Hal: 12-13
- Nugroho, A. A., Basito dan R. Basito dan R. B. Katri. 2013. Kajian Pembuatan *Edible Film* Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. Jurnal Teknosains Pangan. Hal:73-79
- Nurdiana, D. 2002. Karakteristik Fisik Edible Film Dari Khithosan Dengan Sorbitol Sebagai Plastiscizer. [Skripsi]. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. 73 hal
- Onwueme, I.C. and Charles, W. B. 1994. *Tropical Root and Tuber Crops Production, Perspectives and Future Prospects*. FAO Plant Production and Protection Paper 126. Roma
- Prastica, Andini. 2015. Pembuatan Edible Film Dami Nangka yang diperkaya Jahe Merah (*Zingiber officinale*, Rosc.) sebagai Anti mickroba dan Aplikasinya. Universitas Andalas : Padang.
- Pudjiastuti, Wiwik. 2013. Pengaruh Laju Transmisi Uap air *Polymer Blend Polibutilen Suksimat (PBS)* dan *Linear Low Density Polyethylense (LLDPE)* Terhadap Umur Simpan Sup Krim Instan Rasi. Universitas Padjadjaran : Bandung
- Pusat Pendidikan Lingkungan Hidup. 2007. Bahaya Bahan Plastik, Seloliman, Tawas. Mojokerto.
- Rahmawati, W., Y.A. Kusumastuti, dan N. Aryanti. 2012. Karakterisasi pati talas (*Colocasia esculenta* (L.) *schott*) sebagai alternatif sumber pati industri di Indonesia. J. Teknologi Kimia dan Industri. Vol.1(1): 347-351.
- Ridal, Stif. 2003. Karakterisasi Sifat Fisiko- Kimia Tepung dan Pati Talas (*Colocasia esculenta*) dan Kimpul (*Xanthosoma sp.*) dan Uji Penerimaan α -Amilase Terhadap Patinya. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor Hal: 8

- Sara, Nathalya Edyson M. 2015. Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Whey Danke Dan Agar Dengan Penambahan Konsentrasi Sorbitol. Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal : 9
- Setyaningsih, D. Apriyantono, A. Sari, P. M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Sinag, Rinaldi Febrianto, Gita M. Ginting, M. Hendra S. G. 2014. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik Dari Pati Umbi Talas. USU. Sumatra Utara
- Sudarmadji, S., Bambang, H. dan Suharmi. 1984. Analisis Bahan Pangan dan Kimia. Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmadji, S., Bambang H dan Suhardi. 2007. Prosedur analisa untuk bahan makanan dan pertanian. Liberty : yogyakarta.
- Sultanry dan Kesenger. 1985. Kimia Pangan. Badan Kerjasama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur Makasar.
- Teknopangan dan agroindustri. 2008. Edible Film. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 1(12):183-187
- Wahyu, M.K. 2008. Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film. Keunggulan dan Penguasaan IPTEKS. Djamrum.
- Widyaningsih, S , Kartika. D, dan Nurhayati. Y.T . 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol Dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik Dan Sifat Biodegradasi Film Dari Pati Kulit Pisang. Skripsi Program Studi Kimia, Fakultas Sains dan Teknik, Unsoed. Purwokerto. Hal: 69-81
- Wijayanti, A dan Harjono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha Arundinaceae L*) Sebagai Bahan Pembuatan Edible Paper Dengan Penambahan Sorbitol. Jurnal Pangan dan Agroindustri Universitas Brawijaya. Malang Vol. 3 No 4 P.1367-1374,
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.
- Yadaf, G.D dab D. V Satoskar. 1997. *Kinetics of Epoxidation of Alkyl Esters of Undecylenic Acid Comparison of Traditional Rout vs Ishii-Venturello Chemistry*, JAOCS, 74(4), 397-407.