

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliya, R.W. 2014. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol 2. No.3 Hal 45- 46
- AOAC. 1985. *Official Method of Analysis Association of Analytical Chemist*. Washington DC.
- Ardiansyah, N.L. 2003. Aktivitas Antimikroba Daun Beluntas (*Plucea Indica Less*) dan Stabilitas Aktivasnya pada Berbagai Konsentrasi Garam dan Ph. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Hal 14
- Bourtoom, T. 2007. *Effect of Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared From Starch*. Departemen of Materials Product Technology, Songkhala. P 2-4
- BSN. 2009. SNI 7388-2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Pusat Standarisasi Industri Departemen Perindustrian. Jakarta. Hal 9
- Careda, H.O.F.V. 2000. *Characterization of Edible Films of Cassava Starch by Electron Microscopy*. *Braz. J. Food Technol* 3 P 91-95
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (Depkes RI). 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta. Hal 17,31-32
- Estiningtyas, dan Heny, R. 2010. *Aplikasi Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi*. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 6

Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta. Hal 147

Farrell, K.T. 1990. *Spices, condiments and seasoning 2nd ed.* Van Nostrand-Reinhold. New York.

Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry Volume ke-3.* Marcel Dekker, Inc. New York.

Food and Drug Administration. 2012. *Guidance For Industri, Importies: Residual Solvent In New Veterinary Medical Product (Revision 2).* US. Department of heals and human service.

Ginting, E., Y. Widodo, St. A. Rahayuningsih, dan M. Yusuf. 2005. Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar. *Jurnal Penelitian Tanaman Pangan* 24 (1): Hal 8-16

Gontard, N., Guilberts., Cuq.J.L., 1993. *Water and Glyceraterol as Plasticizer Affect Mechanical and Water Barrier Properties at an Edible Wheat Gluten Film.* *J. Food Sciense.*58(1). PP 206-211.

Handoyo, dan S. Eko, 1985. *Membuat Tepung Tapioka.* Bratara Karya Askara. Jakarta

Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia. Jilid II.* Penerbit ITB. Bandung Hal 5, 69-76

Hartoyo.T. 2004. *Olahan dari Ubi Jalar.* Trubus Agrisarana. Surabaya.

Huang, D.J., Chen, H.J., Lin, C,d., dan Lin, Y, H. 2005. *Antioxidant and antiproliferatif activities of water spinach (Ipomoea aquatic Forsk) contituens.* Botanical Bulletin of Acamedia Sinica. PP 46

Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume 1. CRC Press, USA. PP 3-5

Idrus, H. 1994. *Pembuatan Dodol*. Balai Besar Penelitian Pengembangan Industri Hasil Pertanian. Departemen Industri. Jakarta Hal 284

Ilah, M. 2015. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Salam. (Eugenia polyantha) terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Bakteri, Aktivitas Antioksidan terhadap Edible Film Berbasis Pati Jagung*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang. Hal : 51, 58, 59

Ilma, N. 2012. *Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan (Dillenia serrata Thunb)*. [Skripsi]. Universitas Hasanuddin. Makassar. Hal 15

Ketaren, S. 1987. *Minyak Atsiri Jilid 1*. UI Press, Jakarta

Koneman, EW. 2006. *Peluang Peningkatan Kadar Kurkumin Pada Tanaman Kunyit dan Temulawak*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. Bogor

Krochta, J.M., Baldwin, E.A and Nisperos-Carriedo M.O. 1994. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. Technomic Publishing. Co.Inc. Lancaster. Bosel.

Kusbiantoro, B., H. Herawati, dan A. B. Aliza. 2005. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velve Jepang*. J. Hort, 15(3): Hal 223-230.

Liandriati, T. 2014. *Umur Simpan Edible Film yang Dibuat dengan Cara Solvent Casting dan Compression Molding*. Jurnal Berkala Ilmiah Pertanian. Hal 1

Lilis, N, dan Ratih, D. 2001. Sifat Antimikroba Beberapa Tanaman Indigenus Terhadap Bakteri Patogen dan Pembusuk Serta Kapang. *Jurnal Pangan Tradisional Sebagai Basis Industri*. Hal 144-148

Liur. 2014. Analisis Kimia dari Tiga Jenis Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*, L). *Jurnal Ilmu Ternak dan Tanaman*. Hal 19-20

Mawaddah, R. 2008. *Kajian Hasil Riset Potensi Antimikroba Alami dan Aplikasinya dalam Bahan Pangan di Pusat Informasi Teknologi Pertanian Fateta IPB*. [Skripsi]. IPB Bogor.

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*. PP 841-845

Muchtadi, Tien R. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Alfabeta. Bandung

Mujiarto, Imam. 2005. Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif. *Jurnal Traksi*, 3(2).

Murdinah, M. Darmawan dan Fransiska. 2007. Karakteristik Edible Film dari Komposit Alginat, Gluten, dan Lilin Lebah (Beeswax). *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan* 2(1): Hal 12

Murtiningsih dan Suyanti. 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Agromedia Pustaka, Jakarta. Hal 53-55

Ningsih, Sri Hastuti. 2015. *Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan. Universitas Hasnudin. Makassar. Hal 10



Palupi, Musthikaningtyas dan Widyaningsih. 2015. Pembuatan Minuman Fungsional Liang Teh Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dengan Penambahan Filtrat Jahe dan Filtrat Kayu Secang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Hal 1459-1460

Rahmi., Y., dan Erliana, G. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang dibuat dengan Penambahan Plasticizer. *Penelitian Tanaman Pangan Pertanian* 31 (2) : Hal 135

Richana, Nur. 2012. *Ubi Jalar dan Ubi Kayu Botani, Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi Pasca Panen*. Nuansa. Bogor. Hal 50

Santoso, B. 2012. Perbaikan Sifat Mekanik dan Laju Transmisi Uap air Edible Film dari Pati Ganyong Termodifikasi dengan Menggunakan Lilin Lebah dan Surfaktan. *Agritech*. 32(1)

Saputra, E. 2015. *An Edible Film Characteristic Of Chitosan Made From Shrimp Waste As a Plasticizer*. *Journal Of Naturan Science Research*. Vol. 5, No.4.

Satuhu, S., dan Sunarmani .2004. *Membuat Aneka Dodol Buah*. Penebar Swadaya. Jakarta

Siswanti. 2008. *Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-iles (*Amorphopallus muelleri*, Blume) dan Maizena*. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. Hal 21

Susmono A, Wulan, 2009. Kemampuan Air Rebus Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dalam Menurunkan Koloni *Streptococcus Sp*. *Majalah Farmasi Indonesia*. 20 (3).

Suyitno.1998. Pengujian Sifat Fisik Bahan Pangan. *PAU Pangan dan Gizi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Wang, H., Provan, G.J dan Halliwell. 2000. *Tea Flavonoids: Their Function, Utilization and Analysis*. Journal of Food Science and Technology. P 11, 152-160

Wicaksono, F. M. 2013. Piperantha. Inovasi Terapi Kombinasi Ekstrak Daun Salam (*Eugenia Polyantha*) dan Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*) Terhadap Peningkatan Fas/Fas-L Pada Regresi Pada Pertumbuhan Kanker Servik Secara Invitro. *Jurnal Kesehatan*. Fakultas Kedokteran Universitas Brawijaya.

Wijayani, A., K. Ummah, dan S. Tjahjani. 2005. Karakterisasi Karaboksimetil Selulosa (CMC) dari Enceng Gondok (*Eichornia Crassipes*, Mart) Solms).*Indo. J. Chem.*, 5(3): P 228-231

Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press, Padang. Hal 31

