

DAFTAR PUSTAKA

- [ASTM]. American Society For Testing and Material. 1989. *Standart Method For Oxygen Gas Transmission Rate of Material*. Philadelphia: ASTM book Standards D3985-81.
- [FAO]. Food Agriculture Organization of United Nations. 2008. <http://faostat.fao.org>. Diakses pada tanggal 6 oktober 2018
- AACC. (2000). *Approved Methods of American Association of Cereal Chemists. American Association*. 15th Edn. Arlington, USA. 1200 pp.
- Adawiyah, D. R. (2003) Hubungan Sorpsi Air: Suhu Transisi Gelas dan Mobilitas air serta Pengaruhnya terhadap Stabilitas Produk pada Model Pangan. [Disertasi]. IPB. Bogor. 7 hal.
- Amalina, Y. 2013. Edible Film Pati Tapioka Terplastisasi Gliserol dengan Penambahan Agar. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 36 hal.
- Ariska, E. 2015. Pembuatan dan Karakteristik *Edible Film* dari Pati Bonggol Pisang dan Karagenan Dengan Plasticizer Gliserol sebagai Bahan Pengemas Makanan. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Beynum, G.M.A and J.A. Roels. 1985. *Starch Commercial Technology*. Marcel Dekker INC, New York. 376 pp.
- Carriedo, M.O. 1994. *Edible Coating and Film Based on Polysaccharides*. Pennsylvania. Technomic Publishing Company Inc. USA. 305-335 pp.
- Chayapham, O., D, Uttapap., C, Puttanlek, and D Rungsardthong. 2008. Improvement of rice paper quality by mixing rice flour with canna starch. *KMUTT Research and Development Journal* 31(2):245-260.
- Direktorat Gizi Depkes. 1992. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Bhratara Karya Aksara. Jakarta. 57 hal.
- Efendi, C.H. 2016. Karakteristik Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Umbi-umbian Serta Aplikasinya Pada Kue Mangkok. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 100 Hal.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid*. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 175 hal.
- Fransiska, D. 2008. Aplikasi Karagenan untuk Pembuatan Pengemas Lapis Tipis Biodegradable dengan Komposit Wheat Gluten dan Lilin Lebah (beewax). *Prosiding Seminar Nasional Tahunan V Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Garcia, P.G., B, Segovia., L, Lopez., G.M, Jaren, F, Garrodo. 2009. Mechanism and Polyphenols Involved In The Browning Reaction of Olives. *Journal of Food Science* 27(2):195-206.
- Gliksman. 1983. *Food Hydrocolloid*. Vol II. CRC Press Inc Boca Raton. Florida. 208 pp.

- Handito, D. 2011. Pengaruh Konsentrasi Karagenan terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Jurnal Agrotikos*, 21: 2-3.
- Harper, J.M. 1981. *Extrusion of Food*. Vol II. IRC Press. Florida. 386 pp.
- Hartati, N. S dan T.K, Prana. 2003. Analisis Kadar Pati dan Serat Kasar Tepung Beberapa kultivatar Talas (*Colocasia esculenta* L. Schott). *Natur Indonesia* 6 (1) hal: 29-33.
- Hodge, J.E and E.M, Osman. 1976. *Carbohydrates*. Marcel Dekker, Inc. New York. 41 pp.
- Imeson, AP. 2000. *Carragenan*. Di dalam: Phillips GO, Williams PA (Eds). *Handbook of Hydrocolloids*. Boca Raton: CRC Press. 135-140 pp.
- Kohlwey, D.E., E.T, Champagne, B.G, Lyon, B.K Min., B.T, Vinyard, K.L.F, Bett., E, Barton., B.D, Webb, A.M, McClung, K.A, Moldenhauer., S, Linscombe and K, McKenzie. 1995. Effect Of Postharvest Processing on Tekstur Profile Analysis of Cooked Rice Cereal. *Chemistry*. 75: 181-186
- Mali, S., Grossmann, M.A., M.N, Garcia., N.E, Martino., and Zaritzky. 2005. Mechanical and thermal properties of yam starch films. *J Food Hydrocolloids*. 19:157- 164.
- McHugh, T.H. 1993. Hydrophilic Edible Films: Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Explanation of Thickness Effects. *Journal of Food Science*. 58(4): 1-5.
- Melo, E., de, A., N, Krieger., and T.L.M, Stamford., 1994. Physicochemical Properties Of Yam Bean (*Pachyrhizus erosus*. L. Urban) Starch. *Starch* 46: 245-247.
- Patriani, D. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Bengkuang terhadap Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Tepung Tapioka. [skripsi]. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Andalas. Padang. 58 hal.
- Pebrinata, E. 2006. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran. [skripsi]. Program Studi Hasil Perikatan, Faperika, IPB. Bogor. 61 hal.
- Phattra, B and M, Metinee., 2015. Effects of Natural Fermentation on The Rice Slurry Properties Related to Rice Paper Production. *Journal of Food Science and Agriculture Technology*. 1(1): 22-25.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. Sacademic Press, Inc. New York. 572 pp.
- Pujihastuti, I. 2010. Pengembangan Proses Inovatif Kombinasi Reaksi Hidrolisis Asam dan Reaksi Photokimia UV untuk Produksi Pati Termomodifikasi dari Tapioka. [tesis]. Program Pascasarjana Universitas Diponegoro. Semarang. 39 hal.
- Putri, R.A.Z. 2017. Pengaruh Konsentrasi Sodium Tripolyphosphate Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Rice Paper* Berbahan Baku Beras Mentik Wangi

- (*Oryza sativa* L, var.Mentik). [skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 45 hal.
- Putriningsih, A.A. 2017. Pengaruh Konsentrasi Tapioka pada Beras Mentik terhadap Sifat Fisikokimia *Rice Paper*. [skripsi]. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 8 hal.
- Rahayu, 2014. *Manfaat Bengkuang*. PT. Mirota Indah Indonesia. Jakarta.
- Rangana. S., 1986. *Hanbook Analysis of Fruit and Vegetable Products*. Mc Graw Hill Publishing Co. Limited. New Delhi. 1133 pp
- Richana, N dan C.S, Titi. 2004. Karakteristik Sifat Fisikokimia Tepung Umbi Dan Tepung Pati dari Umbi Ganyong, Suweg, ubi kelapa dan Gembili. *Jurnal Pascapanen*. 1(1):29-37..
- Rini, Y. 2012. Pengujian Mutu Beras. <http://rinfpub.lecture.ub.ac.id/files/2012/10/5.-Pengujian-Mutuberas.pdf>. di akses 25 September 2018.
- Prajna, M. 2014. Strategi Pengembangan Usaha Martabak Telur Kaki Lima di Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor. [skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 72 hal.
- Rukmana, H.R dan H, Herdi. 2014. *Kiat Sukses Budidaya Bengkuang*. Lily Publisher. Yogyakarta. 152 hal.
- Setyaningsih, D.A., M.P, Apriyantono., Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB. Bogor. 180 hal.
- Sofiah, V.I. 2016. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Laktat Terhadap Sifat Fisik Kimia Rice Paper Berbahan Baku Beras Mentik. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya. 56 hal.
- Sorensen, M. 1996. *Yam bean (Pachyrhizus DC.)*. Promoting the Conservation and Use of Underutilized and Neglected Crops. 2. Institute of Plant Genetics and Crop plant Research, Gatersleben/International Plant Genetic Resource Institute. Rome. 143 pp.
- Sudarmadji, S., B, Haryono., dan Suhardi. 1997. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. 160 hal.
- Suryaningrum, D.T.H., J, Basmal., dan Nurochmanwati. 2005. Studi Pembuatan *Edible Film* dari Karagenan. *J Penelitian, Perikanan, Indonesia*. 2(4). hal : 1-13.
- Swinkles, J.J.M. 1985. Composition and Properties of Commercial Native Starches. *Journal of Starch/Stark* 37: 1-5.
- Taggart, P. 2004. *Starch as in Ingridient: Manufacture and Application*. CRC Press. Boca Raton. Florida. 363-392 pp.
- Wang L, M.A.E Auty, P.K, Joe. 2010. Physical assesment of Composite Biodegradable Film Manufactured using whey protein isolate, gelatin dan sodium alginate. *Journal Food Engineering*. 96:199 207.

Winarno, F. G .1996.*Teknologi Pengolahan Rumput Laut*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta. 112 hal.

_____ .2008.*Kimia Pangan dan Gizi*. PT. M-Brio Biotekindo. Bogor. 251 hal.

Wijayanti, A dan Harijono. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha arundinaceace*) Sebagai Bahan Pembuat *Edible Paper* dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4):1-8.

