

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, K. 2014. Penggunaan Pati Tapai Padat (Brem) sebagai Bahan Tambahan dalam Formulasi Sirup Kering Amoksilin. *Jurnal Program Studi Sarjana Farmasi*, Hal: 5.
- Amaliya, R. R. dan Widya, R. D. 2014. Karakterisasi *Edible film* dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.43-53.
- Anonim.2014. *Carboxy Methyl Cellulose*. Online. http://en.wikipedia.org/wiki/carboxymethyl_cellulose [diakses pada 27 april 2017].
- _____, 2015. Talas. Online (www.wikipedia.org/talas, diakses 27 april 2015)
- Arifin, M.F, Nurhidayati, L, Syarmalina dan Rensy. 2009. Formulasi *Edible film* Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.) sebagai Antihalitosis. Kongres Ilmiah ISFI XVII. Jakarta. Fakultas Farmasi Universitas Pancasila.
- Ayu, D.C dan Sudarminto, S.Y. 2014. Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (2): 110-120.
- Bhalerao, SA. 2013. Phytochemistry, Pharmacological Profile and Therapeutic Uses of *Piper betle* Linn. An Overview. *Research and Review: Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry* 1(2): 10-19.
- Bhandari, B.R. And Adhikari B.P. 2008. Water Activity in Food Processing and Preservation in Food. Chen, X.D. and Mujumdar, A.S. (eds). *Drying Technologies in Food Processing*. Blackwell Publishing Ltd.
- Bharus, T.A. 2002. *Pengantar Limnologi*. Univesitas Sumatera Utara: Medan.
- Bourtoom, T. 2008. *Edible film and Coating, Characteristics and Properties*, *Int. food res, J.* 15 (3), 1-12.
- BSN. 1996. Wajik. SNI 01-4272-1996. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Careda, M.P. 2007. *Characterization of Ediblr Film of Cassava Starch by Electron Microscopy*. *Braz, Journal Food Technology*, P: 91-95.
- Chandra RK. 1997. Nutrition and Immune System: An Introduction. *American Journal of Clinical Nutrition*. 66. Pp 460-463.

- Coniwati, P., Laila, L. Alfira, MR. 2014. Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. Jurusan Teknik Kimia. Universitas Sriwijaya. Palembang. 20(4):23.
- DeMan, J.M. 1997. Kimia Makanan. Diterjemahkan oleh K. Padmawinata. Penerbit Institut Teknologi Bandung: Bandung.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2000. Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Donhowe, I.G. dan O, Fennema. 1994. *Edible films and Coatings Characteristics, Formation, Definitions, and Testing Methods*. Academic Press Inc. London.
- Dwidjoseputro, D. 1994. Dasar-dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta.
- Ebook Pangan. 2007. Pengemasan Bahan Pangan. www.eBookPangan.com (Diakses 28 April 2017).
- Ermayuli.2011. Analisis Teknis dan Finansial Agroindustri Skala Kecil pada Proses Pembuatan Keripik Talas di Kabupaten Lampung Barat.Tesis. Universitas Lampung. Lampung.
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fennema, Owen R. 1996. Food Chemistry Third Edition. Marcel Dekker Inc. New York.
- Food and Drug Administration. 2012. Guidance for Industry, Importies: Residual Solvent in New Veterinary Medical Product (Revision 2). US. Department of heals and human service.*
- Franceschi, V.R dan Horner, H. T. 1980. Calcium Oxalate Crystals in Plants: *Botany Review* 46: 361-427.
- 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.
- Handoyo, S dan Eko. 1985. *Membuat Tepung Tapioka*. Bratara Karya Aksara. Jakarta.
- Hermiati, Rusli, N. Y. Manalu dan M. S. Sinaga. 2013. Ekstrak daun sirih hijau dan merah sebagai antioksidan pada minyak kelapa. Jurnal Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara. Medan.Vol. 2 No.

- Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology and Engineering Volume I. CRC Press, USA.
- Huri, D. dan Nisa, F.C. 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.
- Ilah, M.F. 2015. Pengaruh penambahan Ekstrak Daun Salam (*Eugenia polyantha*) terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antibakteri, Aktivitas Antioksidan terhadap Edible Film Berbasis Pati Jagung. Skripsi. UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang. Hal: 51, 58, 59.
- Jatmiko, G.P dan T. Estiasih. 2014. Mie dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 2: 127-134.
- Kamson, M. T. 2008. Herba Warisan 1001 rahasia. Perpustakaan Negeri Malaysia: Malaysia.
- Khumairoh, U. M. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Konsentrasi CMC terhadap Karakteristik *biodegradable Film* Berbasis Ampas Rumput laut (*Eucheuma cottoni*). Skripsi. Universitas Lampung. Lampung. 52 hal.
- Koneman, EW. 2006. Peluang Peningkatan Kadar Kurkumin pada Tanaman Kunyit dan Temulawak. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatik. Bogor.
- Koswara, S. 2014. Teknologi Pengolahan Umbi-Umbian Bagian 5: Pengolahan Ubi Jalar. SEAFast Center, Research and Community Service Institution Bogor Agricultural University.
- Krisna, D. D. 2011. Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan *Edible Film* dari Pati Kacang Merah (*Vigna Angularis* Sp.). Tesis Program Studi Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Krochta, J. M. dan De Mulder-Johnston. 1997. *Edible dan Biodegradable Polymer Films: Challenges and Opportunities*, J. Food Tech, 51(2), 61-74.
- Lingga, P. 1986. Bertanam Ubi-ubian, Cetakan Ketiga. Penebar Swadaya: Jakarta. 281 hal.
- Maulana, A. 2013. Efektivitas Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus viridians*. Skripsi. Pendidikan Dokter FKIK UIN. Jakarta.

- McHugh, 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.
- Mc Hugh, T.H, and. Krochta. J.M., 1994. "Sorbitol-vs glycerol-plastized whey protein *ediblefilms*: integrated oxygen permeability and tensile property evaluation" J.Agric. Food Chem, 42(4): 841-845.
- Mursito, B dan Prihmantoro, H. 2011. Tanaman Hias Berkhasiat Obat. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nofriatama, Y. 2017. Pengaruh Penambahan Plasticizer Sorbitol terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Talas Kimpul (*Xanthossoma sagittifolium*, (L.) Schott). Skripsi. Universitas Andalas. Padang. 53 Halaman.
- Nugroho, A., Basito dan R.B. Katri. 2013. Kajian Pembuatan *Edible Film* Tapioka dengan Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):1-12. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Nurchahya, H. 2014. Budidaya & Cara Olah Talas untuk Makanan & Obat. Pustaka Baru Press: Yogyakarta. 140 hal.
- Paradita, V. 2013. Formulasi Produk Edible Film Strip Herbal Berbahan Dasar Tapioka dengan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale* Roscoe.). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 37 Halaman.
- Poedjiaji, A. 2006. Dasar-dasar Biokimia Edisi Revisi. Jakarta. UI Press.
- Patama, Y.E. 2016. Karakterisitik *Edible Film Whey* dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) sebagai Antibakteri. Skripsi. Jurusan Peternakan. Universitas Andalas. Padang. 42 hal.
- Rahmawati, W., Y.A. Kusumastuti, dan N. Aryanti. 2012. Karakterisasi Pati Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) sebagai Alternatif Sumber Pati Industri di Indonesia. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. Vol. 1 (1): 347-351.
- Redaksi AgroMedia. 2007. Memanfaatkan Pekarangan untuk Taman Obat Keluarga. PT. AgroMedia Pustaka: Jakarta.
- 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.

- Saputri, Fitriyeni. 2016. Karakterisasi *Edible Film* dari Karagenan dengan Penambahan Campuran Kunyit Putih (*Curcumz mangga, Val.*) dan Kencur (*Kaempferia galangal, L.*) sebagai Penyegar Mulut. Skripsi. Universitas Andalas. Padang. 81 hal.
- Saridewi, D.1992. Mempelajari Pengaruh Lama Perendaman dan Pemasakan terhadap Kandungan Asam Oksalat dan Kalsium Oksalat pada Umbi Talas. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Schultz H.W. 1969. Symposium on foods: carbohydrates and their roles. Journal Food Science American 11(46):449-458.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A. dan Sari, P.M. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB. Bogor.
- Setyawan, B. 2012. Budidaya Umbi-umbian Padat Nutrisi. Pustaka Baru Press: Yogyakarta. 200 hal.
- Sinaga, R.F., Gita, M.G., Hendra, S. G. dan Rosdanelli, H. 2014. Pengaruh Penambahan Gliserol terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas. Jurnal Teknik Kimia. Universitas Sumatera Utara. Medan. Vol 3, No.2.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta. Liberty.
- Suppakul, P., J. Miltz, K. Sonneveld, and S.W. Bigger. 2003. Active packaging technologies with an emphasis on antimicrobial packaging and its applications. J. Food Sci. 68: 408–420.
- Susanto, Agus. 2009. Uji Korelasi Kadar Air Kadar Abu Waterr Activity dan bahan Organik pada jagung di Tingkat Petani, Pedagang Pengumpul dan Pedagang Besar. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.
- Syahrinastiti, T. A., A. Djamal, L. Irawati. 2015. Perbedaan Daya Hambat Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) dan Daun Sirih Merah (*Piper crocatum Ruiz & Pav*) terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli*. Padang. Jurnal Kesehatan Andalas. Halaman 421-424.
- Syarief, R., S. Santausa, St. Ismayana, B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan.PAU Pangan dan Gizi. IPB: Bogor.
- Wijayani, A., K. Ummah, dan S. Tjahjani. 2005. Karakterisasi Karboksimetil Selulosa (CMC) dari Eceng Gondok (*Eichornia Crassipes Mart*) solm). Indo. J. Chem., 5(3):228-231.

- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama: Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-190.
- Wirjosentono, B. 1995. Struktur dan Sifat Mekanisme Polimer. Medan. Inten Dirja Lela.
- Wirotasangthong, M. 2008. Inhibitory Effects of Piper betle on Production of Allergic Mediators by Bone Marrow Derived Mast Cells and Lung Epithelial Cells. *International Immunopharmacology* 8: 453-457.
- Zainab, F. 2009. Pengembangan Kemasan Antimikrobia berbahan Alami untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 131 Halaman.
- Zakaria, M. F. 2012. Penerapan Konsep Pengendalian Mutu dan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) di usaha kecil menengah “Wajik Harso Mulyono”. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. 73 hal.

