

## DAFTAR PUSTAKA

- Agromedia, Redaksi. 2008. Memanfaatkan Perkarangan untuk Tanaman Obat Keluarga. Agromedia Pustaka. Jakarta
- Agusta. A. 2000. Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia. ITB. Bandung
- Andriani, Septi. 2011. Kajian Pembuatan Sabun Coconut Oil (VCO) Transparan dengan Penambahan Ekstrak Lengkuas (*Alpinia galangol* L) Sebagai Antimikroba. [Skripsi]. Universitas Andalas. Padang.
- Anonim. 2009. Garut Alternatif Pangan yang Potensial. Warta Pelita dan Pengembangan Pertanian Volume 31 No.5. Pustaka Departemen Pertanian. [www.pustaka-deptan.co.id/publikasi/wr315098.pdf](http://www.pustaka-deptan.co.id/publikasi/wr315098.pdf). Diakses tanggal 19 Januari 2013.
- Anonim. 2013a. *Anti Mikroba*. [www.kamuskeehatan.com](http://www.kamuskeehatan.com). Diakses 19 Januari 2013.
- Anonim. 2013b. *Karbohidrat*. [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org), diakses tanggal 19 Januari 2013.
- AOAC. 1990. *Official Method of Analysis of the Association of Official Analytical Chemist*. Volume I, Published by AOAC International, Arlinton, USA.
- Arifin, M.F., Lilik Nurhidayati, Syrmalina, Rensy. 2010. Formulasi Edible Film Ekstrak Daun Sirih (*Piper batle* L.) Sebagai Antihalitosis. Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Pancasila. Jakarta
- Bourtoom, T. 2007. *Effect of Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared Form Starch*. Departement of Materials Product Technology, Songkhala.
- Branen, A. L. dan P. M Davidson. 1993. *Antimicrobials in Foods*. Marcel Dekker, Inc., New York.
- Cagry, A., Ustunol, Z., dan Ryser, E.T. 2004. *Antimikroba dimakan film dan coatings*. J. Lindungi makanan. 67:833-848.
- Cereda. M. P., C. M. Henrique, M. A. De Oliveira, M. V. Ferraz, N. M. Vincentini. 2000. *Characterization of Edible Film of Cassava Starch by Electron Microscopy*. Braz. J. Food Technol 3 : 91-95.
- Colgate, S.M., Molyneux, R.J., 1993. *Bioactive Natural Products – Detection, Isolation, and Structural Determination*. CRC Press 9-34.
- Debeaufort, F. And A. Foilley. 1994. *Aroma Compound and Water Vapor Permeability of Edible Film and Polymeric Packagings*. Jurnal Agric. Food Chem. 42(2) : 2871-2876
- Departemen Keseharan RI. 1980. *Materia Medika Indonesia*. Jilid IV. Jakarta.
- Direktorat Budidaya Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. 2009. *Umbi Garut*. [www.bukabi.wordpress.com](http://www.bukabi.wordpress.com). Diakses 19 Januari 2013
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1981. *Perbandingan Kandungan Gizi*.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 1989. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta
- Djaafar, T.F, Sarjiman, dan B.Pustaka. 2010. Pengembangan Budidaya Tanaman Garut dan Teknologi Pengolahannya Untuk Mendukung Ketahanan Pangan. Jurnal Litbang Pertanian ,29. [www.pustaka-deptan.go.id /publikasi/ p3291104.pdf](http://www.pustaka-deptan.go.id/publikasi/p3291104.pdf). Diakses tanggal 19 Januari 2013.
- Ebookpangan. 2006. Pengujian Organoleptik Dalam Industri Pangan. [www.ebookpangan.com](http://www.ebookpangan.com)
- Erianti, L. 2004. Kajian Hidrolisis Pati Garut Menggunakan Enzim  $\alpha$ -Amilase dan Kombinasi Enzim  $\alpha$ -Amilase dan Pullulanase Dalam Proses Produksi Siklodekstrin. [Skripsi]. Fateta, IPB. Bogor
- Fardiaz, S. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta
- Fardiaz, S., Dewanti, dan Suliantari. 1988. Senyawa Antimikroba. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor
- Farrell, K. T. 1990. *Spices, condiments and seasoning 2<sup>nd</sup> ed.* Van Nostrand-Reinhold, New York.
- Fennema, O.R., 1996. *Food Chemistry*. Marcel Dekker. Inc. New York.
- 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.
- Guilbert, S. And Biquet. B. 1990. *Edible Film and Coating in Food Packaging Technology*. Vol 1. VCH Publisher Inc. New York
- Henrique C. M. 2007. *Classification of Cassava Strach Fill by Physico Chemical Properties and Water Vapor Permeability Quantification by FTIR and PLS*. Journal of Food Science
- Houghton. P. J dan A. Raman. 1998. *Laboratory Handbook for the Fractination of Natural Extract*. Chapman and Hall. London.
- Hui, Y. H. 2006, *Handbook of Food Science, Tecnology, and Engineering Volume I*. CRC Press, USA.
- Johnson, C. M., and Krochta, J. M. 1997. *Edible Film and Biodegradable Polymer Film Challenger and Opportunities*. Food Tech, 51 (2); 61-74
- Kartasapoetra, G. 1996. Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat. Rineka Cipta. Jakarta
- Ketaren, S. 1987. *Minyak Atsiri Jilid 1*. UI Press, Jakarta
- Kochhar, S.P dan B. Rossell. 1990. *Detectian estimation and Evaluation of Antioxidants in food System*. Di dalam : B.J.F. Hudson, (ed). Food Antioxidants Elvisier Applie Science, New York. Hal : 19-64.

- Krochta, J.M., Baldwin, E.A and Nisperos-Carriedo M.O., 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomis Publishing. Co. Inc. Lancaster. Bosel.
- Krochta and De Mulder Johnston. 1997. *Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities*. Food Technology 51.
- Kusumasmarawati, A, D. 2007. Pembuatan pati garut butirat dan Aplikasinya Dalam Pembuatan Edible Film. [Tesis]. Program Pascasarjana. UGM. Yogyakarta
- 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., 1993. *Hydrophilic Edible Films : Modified Procedure for Water Vapor Permeability and Eksplanation od Thickness Effects*. Journal of Food Sciense Vol. 58, No.4.
- Muchtadi, T.R., 2010. Sugiyono dan Fitriyono. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Murdianto, Wiwit. et al. 2005. Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film Ekstrak Daun Janggolan. Jurnal Agrosains, 18 (3), 3 Juli 2005
- Novita. 2012. Kajian Mutu dan Analisis Ekonomi Minuman Coklat Hasil Formulasi Dari Biji Coklat non Fermentasi, Daun Surian Muda dan Jahe. [Tesis]. Universitas Andalas. Padang.
- Nurjannah, W. 2004. Isolasi dan Karakterisasi Alginat dari Rumput Laut Untuk Pembuatan Biodegradable Film Komposisi Alginat Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta
- Nycas. G. J. E dan C.C. Tassou. 1999. *Traditional Preservatives Oils and Spices*. Didalam : R. K. Robinson, C. A. Batt, dan P. D. Patel. 2000. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press. London.
- Pavlina. E.J. dan C.J.Van Tyne., 2008. *Correlation Of Yield Strength And Tensile Strength With Hardness For Steels*. Journal of Materials Engineering and Performance.
- Piddock, L. J. 1990. *Techniques Used for The Determination of Antimicrobial Resistance and Sensitivity in Bacteria*. Antimicrobial in Foods 2<sup>nd</sup> Ed. Marcell Dekker, Inc. NewYork
- Prestyaning, Yeyen. 2012. Kajian Pengembangan Teknologi Pengemas Primer Ramah Lingkungan untuk Pangan dan Benih Berbahan Dasar Umbi-umbian. BPTP. Yogyakarta.
- Rachmawati, Arinda Kirana., R. Baskoro., Godras Jati., 2010. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia* Merr) Untuk pembuatan edible film .
- Rahayu, Winiati Pudji. 1994. Penilaian Organoleptik Penuntun Pratikum. Bogor. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian.180 hal.
- Rismunandar. 1989. Rempah-Rempah. Sinar Baru. Bandung
- Rukmana. R. 2000. Garut. Budi Daya dan Pasca Panen. Kanisius. Yogyakarta.

- Robertson. R., 1992 . *Globalization: Social Theory and Global Culture*. Sage Publications. L,t.d. London
- Santoso, Budi., Filli Pratama, Basuni Hamzah, dan Rindit Pambayun. 2011. Pengembangan Film dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol 22. No.2. Palembang
- Serlahwaty, Diana., Setyorini, S., Rizka, CN. 2011. Aktifitas Antioksidan Ekstrak Air dan Etanol 70% Daun Sirih Hijau dan Sirih Merah dengan Metode Perendaman Radikal Bebas DPPH. *Jurnal. Universitas Pancasila*. Jakarta
- Siswanti. 2008. Karakterisasi Edible Film dari Tepung Komposit Glukomanan Umbi Iles-Iles (*Amorphopallus muellari* Blume) dan Tepung Maizena. Skripsi. UNS. Surakarta
- SNI 01-6057-1999. Syarat Mutu Tepung Garut. BSN. Jakarta
- Steel, R.G.D. and J.H Torrie, 1993. *Principples and Procedurs of Statistics. A Biomedical Approach*, 3<sup>rd</sup> Ed. Mc Graw Hill, Kagasukha Ltd., Tokyo.
- Sudarmadji, S, Bambang, H dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta. Hlm 160.
- Sudaryati H.P., Tri Mulyani S., dan Egha Redhu Hamsyah. 2010. Sifat Fisik dan Mekanis edible film dari Tepung Porang (*Amorphopallus oncophillus*) dan Karboksimetil selulosa, *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 11. No.3. Surabaya.
- Suryaningrum Dwi TH, Jamal Basmal dan Nurochmawati. 2005. Studi Pembuatan Edible Film dari Karagenan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 11 (4) : 1-13
- Tjokroadikoesoemo, P. Soebiyanto., 1993. *HFS dan Industri Ubi Kayu Lainnya*. Gramedia Utama. Jakarta
- Ukhty. 2011. Kandungan Senyawa Fitokimia, Total Fenol dan Aktifitas Antioksidan *Lamun Syringodium isoetifolium*. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Wardana, Ata Dytia., Tri Dewanti Widianingsih. 2010. *Edible Film Packaging of Red Cabbage Extract as Bioindicator for detect shelf Life of sausage*.
- Wardiana, Edi. 2015. Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kandungan Polifenol Pada Biji dan Produk Berbasis Kakao. Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar. Sukabumi
- Winarno, F.G., 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakartakusumah, M.A., A. Apriyantono, M. Ma'arif, Suliantari, D. Muchtadi and Otaka. 1986. *Isolation and Characterization of Sago Liquid Sugar*. Paper. FAO BPPT, Jakarta
- Xu, X. Y., Kim, K. M., Hanna, M.A. and Nag. D. 2005. *Chitosan-Starch Composite Film : Preparation and Characterization Industrial Crops and Products* an *International Journal* 21: 185-192.

