

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdel-Haleem, Amal M. H. 2016. Production of Gluten-Free Rolled Papers from Broken Rice by Using Different Hydrothermal Treatments. *Egyptian Journal of Agricultural Sciences* 67(2):167–79.
- Adiningsih, Y., Fauziati, F., & Priatni, A. 2018. Karakteristik *Edible Film* Berbasis Karagenan dan Stearin Sawit sebagai Kemasan Pangan. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 10(2), 99-106.
- Afifah, N., Ratnawati, L., & Darmajana, D. A. (2019). Pengaruh Jenis Pati dan Lipid terhadap Sifat Fisikokimia *Edible Film* Komposit dan Aplikasinya sebagai Pengemas Dodol Nanas. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 217-229.
- Agustin, D. A. 2020. Pembuatan Kertas Berbahan Nata De Soya Dengan Pemberian Tambahan Aditif (Alum Dan Tapioka. [Skripsi]. Universitas Brawijaya.
- Akhmad, N dan Sahriawati. 2024. Inkorporasi Karagenan dan Kitosan Sebagai Bahan Dasar *Edible Film* Untuk Kemasan Jajanan Tradisional Baje. *Jurnal Agrokompleks*, 24(1).
- Alamri, M. S., Akram A. A. Qasem, Abdellatif A. Mohamed, Shahzad Hussain, Mohamed A. Ibraheem, Ghalia Shamlan, Hesham A. Alqah, and Ali S. Qasha. 2021. Food Packaging's Materials: A Food Safety Perspective. *Saudi Journal of Biological Sciences* 28(8):4490–99.
- Almeida, D. M., Woiciechowski, A. L., Wosiacki, G., Prestes, R. A., & Pinheiro, L. A. 2013. Propriedades físicas, químicas e de barreira em filme formados por blenda de celulose bacteriana e fécula de batata. *Polímeros*, 23, 538-546.
- Amaliya, R.R. dan W.D.R. Putri, 2014. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol.2(3):43-53.
- Andhika, Y. C. R. 2017. Karakteristik Fisikokimia Mie Kering Non Terigu dengan Perbedaan Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Sari Wortel. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pangan. Unika Soegijapranata Semarang.
- Apriliani, P., Haryati, S., dan Sudjatinah. 2019. Berbagai Konsentrasi Tepung Maizena Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Petis Udang, *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Semarang*, 1-9
- Amr, A., dan Ibrahim, H. 2022. "Bacterial Cellulose: Biosynthesis and Applications." in *Next-Generation Textiles*. IntechOpen.

- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., dan Bukhori, A. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2) :17-23.
- Arbi, B., Ma'ruf, W. F., & Romadhon, R. 2016. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada Laut (*Ulva lactuca*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan. *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 12(1) : 12-18.
- Arief, M. D. 2020. Aplikasi Sorbitol Pada Bioplastik Selulosa Dari Limbah Pembuatan Karagenan Terhadap Kemampuan Biodegradasi Dan Sifat Mekanik Bioplastik. [Skripsi]. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga.
- Asri, M. T., dan Wisanti, 2017. Kualitas *Nata de Coco* Hasil Fermentasi dengan Jenis Starter dan Lama Inkubasi yang Berbeda. *Prosiding Seminar Nasional Hayati V (2017)* :76–80.
- Astuti, Arin Widya. 2010. Pembuatan *Edible Film* dari Semirefine Carrageenan (Kajian Konsentrasi Tepung Src Dan Sorbitol). [Tesis]. Jawa Timur : UPN
- Ayu, D. F., Efendy, R., Nopiani, Y., Saputra, E., & Haryani, S. (2022). Pendugaan Umur Simpan Ikan Patin Salai Menggunakan Metode Akselerasi dengan Kemasan HDPE dan Teknik Pengemasan Aluminium Foil. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), 88-96.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang *Batas Maksimal Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Bahri, S. 2017. Pembuatan Serbuk Pulp dari Daun Jagung. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(1) : 46-59.
- Baruna, U. 2019. Optimasi Formula *Edible film* Berbasis Tapioka Dengan Penambahan Gliserol Dan Minyak Sawit Menggunakan Metode Respons Permukaan. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Bandar Lampung : Universitas Lampung.
- Chadijah, S., 2011. Kinetika Delignifikasi Sabut Kelapa dalam Proses Peroksida Alkali pada Pembuatan Pulp. *Jurnal Teknosains* 5(2):223-231.
- Chen, C., Zong, L., Wang, J., & Xie, J. (2021). Microfibrillated Cellulose Reinforced Starch/polyvinyl Alcohol Antimicrobial Active Films with Controlled Release Behavior of Cinnamaldehyde. *Carbohydrate Polymers*, 272, 118448.

- Coniwanti, P., Novalina, S., & Putri, I. K. 2009. Pengaruh Konsentrasi Larutan Etanol, Temperatur dan Waktu Pemasakan pada Pembuatan Pulp Eceng Gondok Melalui Proses Organosolv. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(4) : 34-41.
- Daud, M., Safii, W., & Syamsu, K. (2012). Biokonversi bahan berlignoselulosa menjadi bioetanol menggunakan *Aspergillus niger* dan *Saccharomyces cerevisiae*. *Jurnal Perennial*, 8(2), 43-51.
- Deden, M., Rahim, A., dan Asrawaty, A. 2020. Sifat Fisik dan Kimia *Edible Film* Pati Umbi Gadung pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1) : 26-33.
- Deglas, W. 2023. Pengaruh Jenis Plastik *Polyethylene* (PE), *Polypropylene* (PP), *High Density Polyethylene* (HDPE), Dan *Overheated Polypropylene* (OPP) Terhadap Kualitas Buah Pisang Mas. *Agrofood*, 5(1), 33-42.
- Denila, A. I. 2016. Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Stabilitas Enzim *A-Amilase* dari *Bacillus Subtilis* ITBCCB148. [Skripsi]. Universitas Lampung. Lampung.
- Estiningtyas, H. R. 2010. Aplikasi *Edible Film* Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Fajratul, Yanda. 2021. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* *Rosc.*) dalam Pembuatan *Edible Film* Tepung Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*) Sebagai Kemasan Primer Galami. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Fatima, S., Abdullah, A., Masriani, M., dan Hasriani, H. 2023. Konsentrasi Sorbitol dan Volume Larutan Terbaik pada Cetakan Film Edibel dari Pati Sagu. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 28(1) : 59-64.
- Fitriyanti, F dan Ikhsan, K. 2023. Studi Kuat Tarik Bioplastik dan Edible Film dengan Metode Bending ASTM D638-02A. *SAINFIS: Jurnal Sains Fisika*, 3(1), 1-8.
- Ferdiaz, Srikandi (2014) *Mikrobiologi Pangan*. In: Struktur Sel Mikroorganisme. Jakarta : Universitas Terbuka. pp. 1-46. ISBN 9796891573.
- Feriviani, F. 2015. Evaluasi Produk Pangan Berminyak. [Thesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalaas. Padang.
- Ginting, M. H. S., Sinaga, R. F., Hasibuan, R., dan Ginting, G. 2014. Pengaruh Variasi Temperatur Gelatinisasi Pati Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Pada Saat Putus Bioplastik Pati Umbi Talas. *Prosiding Semnastek*, 1(1).

- Giswantara. 2015. "Optimasi Parameter Pembuatan Nata De Leri Menggunakan Statistical Experimental Design". [Skripsi]. Fakultas Teknik. Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Purwokerto.
- Hamad, A., Handayani, N. A., dan Puspawiningtyas, E. 2014. Pengaruh Umur Starter *Acetobacter Xylinum* Terhadap Produksi *Nata de Coco*. *Techno (Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Purwokerto)* 15(1):37–49.
- Hamad, A., dan Kristiono, K. 2013. Pengaruh Penambahan Sumber Nitrogen Terhadap Hasil Fermentasi *Nata de Coco*. *Majalah Ilmiah Momentum* 9(1).
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid sebagai Bahan Tambahan pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*, 37(1), 17-25.
- Hutasoit, M. S. 2017. Pengaruh Perendaman Dalam Asam Sitrat dan Blanching Terhadap Mutu Fisik, Kimia dan Fungsional Tepung Ubi Jalar Ungu dan Aplikasinya dalam Pembuatan Cake. [Tesis]. Program Studi Magister Ilmu Pangan Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara .Medan.
- Hidayati, S., Zuidar, A. S., dan Diani, A. 2015. Aplikasi Sorbitol Pada Produksi *Biodegradable Film* dari *Nata de Cassava*. *Reaktor* 15(3):196–204.
- Irvan, Masran. 2019. "Pengaruh Penggunaan Jenis Gula yang Berbeda Terhadap Karakteristik *Nata de Yam* yang Dihasilkan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Ismaya, F. C., Fithriyah, N. H., dan Hendrawati, T. Y. 2021. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Nata De Coco dan Gliserol. *Jurnal Teknologi*, 13(1) : 81-88.
- JIS (Japanese Industrial Standard) Z 1707. 1997. General Rules of Plastic Film for Food Packaging. Japanese Standards Association. Tokyo : JSA
- Katili, S., Harsunu, B. T., & Irawan, S. 2013. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Khitosan dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Khitosan. *jurnal Teknologi*, 6(1), 29-38.
- Karyantina, M., Suhartatik, N., & Prastomo, F. E. 2021. The Potential Of Cinnamon (*Cinnamomum burmannii*) As Antimicrobial Agent In Bread Fruits (*Artocarpus communis*) Starch Edible Film. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(2) : 75-83.
- Kementerian Kesehatan. 2018. *Food Composition Table—Indonesia (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*.
- Ketaren S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.

- Kholifah, A. (2022). Sifat Fisik dan Aktivitas Antimikroba *Edible Film* dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum. L*) dengan Penambahan *Carboxymethyl Cellulose (CMC)* dan *Virgin Coconut Oil (VCO)*. [Skripsi]. Fakultas Teknik dan Informatika. Jurusan Teknologi Pangan. Universitas PGRI Semarang.
- Kumoro, A. C., dan Purbasari, A. 2014. Sifat Mekanik dan Morfologi Plastik Biodegradable dari Limbah Tepung Nasi Aking dan Tepung Tapioka Menggunakan Gliserol sebagai Plasticizer. *Jurnal Teknik Kimia*, 35(1), 8-12.
- Lemos, P. V. F., Barbosa, L.S., Ramos, I. G., Coelho, R. E., dan Druzian, J. I. 2019. Characterization of Amylose and Amylopectin Fractions Separated from Potato, Banana, Corn, and Cassava Starches. *International Journal of Biological Macromolecules* 132:32–42.
- Liau, S. S., Hidayat, M., dan Sulisty, H. 2023. Potensi Selulosa Bakteri Sebagai Pembalut Luka Ideal dan Penghantar Obat (*Drug Delivery*). In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (pp. 2-1).
- Luthfi, Q. A., Jariyah, dan Putra, A. Y. T. 2024. Pengaruh Jenis Kemasan Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Pada Produk Manisan Tomat Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 9(1).
- Martins, I. M., Magina, S. P., Oliveira, L., Freire, C. S., Silvestre, A. J., Neto, C. P., & Gandini, A. 2009. New Biocomposites Based on Thermoplastic Starch and Bacterial Cellulose. *Composites Science and Technology*, 69(13), 2163-2168.
- Maryam, M., Rahmad, D., dan Yunizurwan, Y. 2019. Sintesis Mikro Selulosa Bakteri Sebagai Penguat (*Reinforcement*) Pada Komposit Bioplastik Dengan Matriks PVA (*PolyVinyl Alcohol*). *Indonesian Journal of Industrial Research* 41(2):110–18.
- Maulida, S. M., & Tarigan, P. 2016. Production of Starch Based Bioplastic from Cassava Peel Reinforced with Microcrystalline Cellulose Avicel PH101 Using Sorbitol as Plasticizer. In *J. Phys. Conf. Ser* (Vol. 710, No. 1).
- Munawwaro, S. (2009). "Pengaruh pH Media dan Lama Fermentasi Terhadap Hasil Nata De Coco". [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Jember. Jember
- Muslimah, S. M., Warkoyo, W., & Winarsih, S. 2021. Studi Pembuatan *Edible Film* Gel Okra (*Abelmoschus Esculentus L.*) Dengan Penambahan Pati Singkong. *Food Technology And Halal Science Journal*, 4(1), 94-108.

- Nairfana, I., & Ramdhani, M. 2021. Karakteristik Fisik Edible Film Pati Jagung (*Zea mays L*) Termodifikasi Kitosan dan Gliserol. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 7(1), 91-102.
- Nairfana, I., Afgani, C.A., dan Munandar, I. 2023. Inovasi Kemasan Kertas Benih Ramah Lingkungan Berbahan Dasar Kulit Jagung dan Ampas Tebu.” *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi* 11(1):375–85.
- Naiu, A. S., Hudongi, Y. S., dan Yusuf, N. 2021. Perubahan Jumlah Kapang dan Tingkat Penerimaan Permen Jeli *Kappaphycus alvarezii* yang Dikemas Edible Film Gelatin-CMC Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan (JSTP)*, 6(6).
- Nikmah, M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Pati Garut Pada Pembuatan *Edible Film*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Semarang.
- Oktavia, A. D., Idiawati, N., dan Destiarti, L. 2013. Studi Awal Pemisahan Amilosa dan Amilopektin Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas Lam*) dengan Variasi Konsentrasi n-butanol. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(3).
- Panjaitan, R. M., Irdoni, I., & Bahrudin, B. 2017. Pengaruh Kadar Dan Ukuran Selulosa Berbasis Batang Pisang Terhadap Sifat Dan Morfologi Bioplastik Berbahan Pati Umbi Talas. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Teknik Universitas Riau*, 4(1).
- Paskawati, Y. A., dan Retnoningtyas, E. S. 2017. Pemanfaatan Sabut Kelapa Sebagai Bahan Baku Pembuatan Kertas Komposit Alternatif. *Jurnal Widya Teknik*, 9(1) :12-21.
- Perdana, Y. A. 2016. Perbandingan Penambahan *Plasticizer* Gliserol, Sorbitol Terhadap Biodegradasi dan Karakteristik Pektin Kulit Jeruk Bali (*Citrus Maxima*)–Pati Onggok Singkong. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Pertiwi, Y. E., Kurniasih, E., Fauzan, R., & Riskina, S. 2017. Pembuatan Kertas dari Selulosa Mikrobial Nata De Coco dengan Metode Organosolv. *Jurnal Sains dan Teknologi Reaksi*, 15(2).
- Phattra, B., dan Maweang, M. 2015. Effects of Natural Fermentation on the Rice Slurry Properties Related to Rice Paper Production. *Journal of Food Science and Agricultural Technology (JFAT)* 1:22–25.
- Pratiwi, R., Rahayu, D., dan Barliana, M. I. 2016. Pemanfaatan Selulosa dari Limbah Jerami Padi (*Oryza Sativa*) Sebagai Bahan Bioplastik.” *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology* 3(3):83–91.
- Pratiwi, A. A., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. 2018. Pengaruh Konsentrasi maizena dan Lama Pemasakan dengan Suhu Tetap Terhadap Karakteristik Lempok Apel Manalagi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(3).

- Pujiarga, C. S., Argo, B. D., & Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kualitas Kertas Berbahan Baku *Nata de Soya*. *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(2) :163-171.
- Putra, A. D., Johan, V. S., dan Efendi. R. 2017. Penambahan Sorbitol Sebagai *Plasticizer* dalam Pembuatan *Edible Film* Pati Sukun. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Vol 4 (2) : 1-15*.
- Putra, A. D., Pradani, Y. F., dan Tjiptady, B. C. (2022). Analisis Fisika dan Kimia Material Polimer Ramah Lingkungan Edible film Berbahan Rumput Laut E-Cottonii Sebagai Pengganti Kemasan Plastik. *Jurnal ROTASI*, 24(3) : 22-28.
- Putri, I., & Etika, S. B. 2022. Pembuatan Plastik Biodegradable dari Limbah Cair Pengolahan Singkong dengan Penambahan Propilen Glikol sebagai *Plasticizer*. *Jurnal Periodic*, 11(1) : 78-83.
- Putri, A. E., Prasetya, H. Y., Amir, Q. A. B., Hikmawan, R., & Joemintono, J. 2022. Calendering Machine Performance Analysis to Improve The Smoothness of Batik. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 21(2), 223-229.
- Putro, R. S. R. 2012. Pemanfaatan *Nata de Coco* Sebagai Bahan Pendukung dalam Pembuatan Kertas Manila (Kajian Konsentrasi *Nata de Coco* dan Konsentrasi Perekat). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Rahmidar, L., Wahidiniawati. S., dan Sudiarti, T. 2018. Pembuatan dan Karakterisasi Metil Selulosa dari Bonggol dan Kulit Nanas (*Ananas Comosus*). *Alotrop* 2(1).
- Rahayu, T. P., Fitriyati, L., & Amalia, P. 2023. Uji Cemaran Mikroba Angka Kapang/Khamir (AKK) Sediaan Jamu Gendong Di Pasar Karanganyar Kabupaten Kebumen. In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 1642-1654).
- Ramdhani, R., Amalia, V., dan Junitasari, A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Sorbitol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) dan Pengaplikasiannya pada Dodol Nanas.” *Gunung Djati Conference Series*. Vol. 15.
- Ratni, K. S. 2023. “Efektivitas Sari Jeruk Lemon (*Citrus Limon L.*) Sebagai Pengganti Cuka dan Pemberi Aroma Terhadap Karakteristik *Nata de Katul*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.

- Ratnaduhita, A., & Wianto, A. O. 2022. Pengaruh Kemasan Edible Film dari Tepung Gathot (Singkong Terfermentasi) Terhadap Karakteristik Kimiawi Sosis Ayam di Suhu Ruang. *AGRISAINTEFIKA: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 6(1) : 47-56.
- Riyanto, D. N., Utomo, A. R., & Setijawati, E. 2017. Pengaruh Penambahan Sorbitol Terhadap Karakteristik Fisikokimia *Edible Film* Berbahan Dasar Pati Gandum. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 16(1) :14-20.
- Rizkyati, M. D., & Winarti, S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Pati Garut dan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antimikroba Terhadap Karakteristik dan Organoleptik *Edible Film*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2) : 208-220.
- Rembet, E. V. 2018. Optimasi Proses Delignifikasi Pada Pembuatan Pulp Dari Serat Sabut Pinang Sirih (*Areca catechu L.*) (Kajian Konsentrasi NaOH Dan Waktu Pemasakan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian . Universitas Brawijaya. Malang.
- Royyani, D. E. 2018. Optimasi Proses *Bleaching* Pada Proses Pembuatan Kertas Seni Berbahan Baku Serat Pinang Sirih (*Areca Catechu L.*) Menggunakan Response Surface Method (Kajian Lama Waktu Bleaching dan Kadar H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rudianto, R., Harun, N., & Efendi, R. 2015. Evaluasi Mutu Dodol Berbasis Tepung Ketan Dan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). *JOM FAPERTA*, 2(2).
- Saleh, D. 2011. Sintesis Dan Karakterisasi Selulosa Mikrobial dari *Whey* Serta Pengaruh Iodium Pada Sifat Mekanik, Listrik dan Absorpsi Terhadap Limbah MgCl<sub>2</sub>, Mg(OH)<sub>2</sub>, Dan HCl. [Tesis]. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sari, A. R., Martono, Y., dan Rondonuwu, F. S. 2020. Identifikasi Kualitas Beras Putih (*Oryza sativa L.*) Berdasarkan Kandungan Amilosa dan Amilopektin di Pasar Tradisional dan “Selepan” Kota Salatiga. *Titian Ilmu: Jurnal Ilmiah Multi Sciences*, 12(1), 24-30.
- Setiani, W., Sudiarti, T, dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi Dan Karakterisasi *Edible Film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia Valensi* 3(2).
- Setyaningsih, D., et al. 2010. Analisis Sensori Untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB press.
- Shinta, F. A. 2018. Tingkat Perbandingan Pati Jagung Dan Tapioka Terhadap Karakteristik *Corn Paper* dan Aplikasinya Sebagai Kulit Lumpia. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.



- Sihmawati, R., dan Oktoviani, D. 2014. Aspek Mutu Produk *Nata De Coco* dengan Penambahan Sari Buah Mangga.” *J. Tek. Ind. HEURISTIS*.
- Simbolon, S.O., dan Azwar, E. 2020. Karakteristik Plastik Pengemas Makanan dari Tepung Maizena dan Batang Pisang. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 8(1).
- Sismaini, S., Nasution, I. S., & Putra, B. S. 2022. Kuat Tarik *Edible Film* Bahan Dasar Pati Sagu Dengan Penambahan Gliserol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2) : 472-479.
- Sitompul, A. J. W. S., dan Zubaidah, E. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1).
- SNI No 01-6993-2004. *Standar Mutu Bahan Tambahan Pemanis Buatan - Persyaratan Penggunaan Dalam Produk Pangan* Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- SNI No 01-2986-1992. *Standar Mutu Dodol* .Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Suraiya, S., Bristy, S. A., Ali, M. S., Biswas, A., Ali, M. R., dan Haq, M. 2023. “A Green Approach to Valorizing Abundant Aquatic Weeds for Nutrient-Rich Edible Paper Sheets Production in Bangladesh.” *Clean Technologies* 5(4):1269–86.
- Surbakti, E. S. P., Duniaji, A. S., dan Nocianitri, K. A. 2022. Pengaruh Jenis Substrat Terhadap Pertumbuhan *Rhizopus oligosporus* DP02 Bali dalam Pembuatan Ragi Tempe. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1) : 92-99.
- Suryani, A., Darwi, A., Syamsu, K., dan Yarni, D. 2013. Proses Produksi dan Pemurnian Selulosa Mikrobial Untuk Membran Mikrofiltrasi. Scientific Repository IPB University.
- Sutanto, Agus dan Endang Suarsini. 2011. *Nata de Pina dari Limbah Cair Nanas* . Malang : Universitas Muhammadiyah Malang.
- Sutrisno, A. D., Darmajana, D. A., & Ayu, S. P. (2016). Pendugaan Umur Simpan Dodol Nanas (*Ananas comosus L.*) Dengan Pengemas *Edible Film* Tapioka. *Jurnal Fakultas Teknik*.
- Suseno, N., Adiarto, T., Sifra, M., & Elvira, V. (2019). Utilization of Rice Straw and Used Paper for the Recycle Papermaking. In *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. 703 (1) p. 012044).

- Syamsu, Khaswar, Han Roliadi, Krishna Purnawan Candra, and Siti Sartika Hardiyanti. 2013. "Produksi Kertas Selulosa Mikroba Nata de Coco Dan Analisis Biokonversinya." *Jurnal Teknologi Pertanian* 8(2):60–68.
- Syahbanu, I., Radiman, C. L., dan Onggo, D. 2015. Deposisi Nanopartikel Platinum Dalam Membran Nata De Coco Secara In Situ. Prosiding Semirata 2015.
- Syukri, D. 2021. Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri Dan Gravimetri). Press Universitas Andalas.
- Syukri, D dan Dina, M. 2022. Kumpulan Informasi Terkait Penelitian dan Pengembangan Produk Olahan Berbahan Baku Jagung. Press Universitas Andalas
- Tanak, Y. (2016). Modifikasi Secara Heat Moisture Treatment pada Pati Ubi Jalar Ungu Untuk Pangan Fungsional. *JSTT*, 5(1).
- Triwarsita, W. S. A., Atmaka, W., dan Muhammad, D. R. A. 2013. Pengaruh Penggunaan *Edible Coating* Pati Sukun (*Artocarpus altilis*) dengan Variasi Konsentrasi Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).
- Wardah, I., & Hastuti, E. 2015. Pengaruh Variasi Komposisi Gliserol dengan Pati dari Bonggol Pisang, Tongkol Jagung, dan Eceng Gondok Terhadap Sifat Fisis dan Mekanis Plastik Biodegradable. *Jurnal Neutrino: Jurnal Fisika dan Aplikasinya*, 77-85.
- Vongsawasdi, P., Nopharatana, M., Srisuwathee, W., Pasukcharoenying, S., & Wongkitcharoen, N. 2008. Using Modified Starch to Decrease the Oil Absorption in Fried Battered Chicken. *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 1(03), 174-183.
- Wantini, Purnawan, C., Hilmiyana, D., dan Fatmawati, E. 2012. Pemanfaatan Limbah Ampas Tebu Untuk Pembuatan Kertas Dekorasi dengan Metode Organosolv. *Jurnal Ekosains* 4(2):1-6.
- Warkoyo, W., Rahardjo, B., Marseno, D. W., dan Karyadi, J. N. W. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan Barrier *Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech*, 34(1) : 72-81.
- Warsiki, E. 2017. Identified Of Indicator And Material For Product Shelf Life Recorder Smart Label. *Indonesian Food Science & Technology Journal* 1(1):41–51.
- Warsiki, E., Sianturi, J., dan Sunarti, T. C. (2011). Physical-mechanical properties and permeability evaluation of chitosan film. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 21(3).

- Wijayanti, Atik (2014) Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha Arundinaceae L*) Sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* dengan Penambahan Sorbitol Sebagai *Plasticizer*. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. thesis, Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, A., dan Harijono H. 2015. Pemanfaatan Tepung Garut (*Marantha Arundinaceae l*) Sebagai Bahan Pembuatan *Edible Paper* dengan Penambahan Sorbitol S [IN PRESS SEPTEMBER 2015]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri* 3(4).
- Winarti, C. 2013. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian* 31(3).
- Wirawan, I. D. A., Pratiwi, A.R., dan Ananingsih, 2017. "Aplikasi karagenan *Eucheuma cottonii* dengan penambahan minyak sawit dalam pembuatan edible film". *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4) : 145-149.
- Yang, L., Liu, Y., Wang, S., Zhang, X., Yang, J., dan Du, C. 2021. The Relationship between Amylopectin Fine Structure and the Physicochemical Properties of Starch during Potato Growth. *International Journal of Biological Macromolecules* 182:1047–55.
- Yuliasih, I. dan Biantri, R. 2014. Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Mekanik Kemasan Plastik Ritel. Prosiding Seminar Nasional Kulit, Karet, dan Plastik ke-3 Yogyakarta: 368-379.
- Yulianti, R., & Ginting, E. 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik *Edible Film* dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan *Plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31(2), 124045.
- Yustinah, Y. 2012. Pengaruh Jumlah Sukrosa Pada Pembuatan Nata de Pina Dari Sari Buah Nanas. *Jurnal Konversi* 1(1).
- Zhang, W., Wang, X., Qi, X., Ren, L., & Qiang, T. (2018). Isolation and Identification of a Bacterial Cellulose Synthesizing Strain from Kombucha in Different Konditions: *Gluconacetobacter xylinus* ZHCJ618. *Food science and biotechnology*, 27, 705-713.
- Żołek-Tryznowska, Z., Bednarczyk, E., Tryznowski, M., and Kobiela, T. 2023. A Comparative Investigation of the Surface Properties of Corn-Starch-Microfibrillated Cellulose Composite Flms. *Materials*, 16(9), 3320.
- Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional – Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. “Capaian Kinerja Pengelolaan Sampah”. <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/> . Diakses 24 April 2024.