

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, M.J., Nugraha, R., dan Utari, S.P.S.D. 2014. Pembuatan *Edible Film* dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1): 14-21.
- Albuquerquea, B.S.P., Wilson, B.J., Gustavo, R.C., Santos, C., Maria, T.S., Paulo, A.S., Jose, A.T., Maria, G., Carneiro, D.C. 2014. *Characterization and rheological study of the galactomannan extracted from seeds of Cassia grandis*. *Carbohydrate Polymers*, 104: 127-134
- Albuquerquea, B.S.P., Miguel, A.C., Antonio, A.V., Jose, A.T., Maria, G.C. 2017. *Immobilization of bioactive compounds in Cassia grandis galactomannan-based films: Influence on physicochemical properties*. *International Journal of Biological Macromolecules*, 96: 727-735.
- Anggun, S., Suraini. 2023. Efektivitas *Aquabidest* dan Limbah Cair AC Sebagai Pelarut Media SDA Untuk Pertumbuhan *Candida Albicans*. *BIOMA: Jurnal Biologi Makassar*, 8(1): 16-22.
- Antoniou, J., Fei, L., Hamid, M., Fang, Z. 2015. *Characterization of tara gum edible films incorporated with bulk chitosan and chitosan nanoparticles: A comparative study*. *Food Hydrocolloid*, 44: 309-319.
- Amalia, Z., Zaimahwati., Zuhra. 2022. Pembuatan *Edible Film* Pati Singkong Kitosan Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol sebagai Plastik Kemasan. *Jurnal RISTERA*. 1(1): 15-18.
- Arham, Z., Kurniawan, K., Anhusadar, L., dan Ismaun, I. 2021. *Spectroscopic Analysis of Tempeh Protein Content During the Production Process*. *International Journal of Transdisciplinary Knowledge*, 2(1): 51-62
- Arisyida, C.P., Enny, S., dan Titik, B. 2024. Karakterisasi Edible Film Berbasis Tepung Glukomanan. *JOFE*, 3(4): 155-164.
- Asosiasi Industri Olefin, Aromatik dan Plastik Indonesia (INAPLAS). 2017. Jakarta.
- Azmi, S.N., Roseliza, K.B., Nurfatim, T.A., Siti, H.O.O., dan Afandi, P.M. 2020. Ciri Kefungsian Filem Gelatin Sisik Ikan Tilapia: Kesan Jenis Pemplastik yang Berbeza. *Sains Malaysiana*, 49(9):2221-2229.
- Barlina, R. 2015. Ekstrak Galaktomanan pada Daging Buah Kelapa dan Ampasnya serta Manfaatnya untuk Pangan. *Jurnal perspektif*: 14(1): 37-49.
- [BSN] Badan Standar Nasional. 2009. SNI 7388-2009. Batasan Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Badan Standarisasi Indonesia. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2020. Ekspor-Impor. Diakses pada 16 Januari 2024. <http://www.bps.go.id>.
- Cahyana, Y.A., Muchrodji, M., Bakrun. 1999. *Jamur Tiram: Pembibitan, Pembudidayaan, Analisis Usaha*. Jakarta: Pustakakarya Grafikatama.

- Cerqueira, M.A., Bourbon, A.I., Pinheiro, A.C., Martins, J.T., Souza, B.W.S., Teixeira, J.A., Vicente, A.A. 2011. *Galactomannans use in the development of edible films/coatings for food applications. Trends in Food Science and Technology*, 22(12): 662- 671.
- Charles, A.L., Motsa, N., Abdillah, A.A.A. 2022. *Comprehensive Characterization of Biodegradable Edible Films Based on Potato Peel Starch Plasticized with Glycerol. Polymers* 2022, 14(17): 3462.
- Coniwanti, P., Laila, L., dan Alfira, M.R. 2014. Pembuatan Film Plastik *Biodegradable* dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*. 20(4): 22-30.
- Dassanayake, R.S., Acharya, S., dan Abidi, N. 2018. *Biopolymer-Based Materials From Polysaccharides: Properties, Processing, Characterization And Sorption Applications. Advanced sorption process applications*, 1-24.
- Deden, M., Rahim, A., dan Asrawaty. 2020. Sifat Fisik dan Kimia Edible Film Pati Umbi Gadung pada Berbagai Konsentrasi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1):26–33.
- Dewi, A., Syahrul, M.U., Kasman. 2017. Pembuatan dan Pengujian Sifat Mekanik Plastik *Biodegradable* Berbasis Tepung Biji Durian. *Natural Science: Journal of Science and Techonology*, 6(3): 276-283.
- Dewi, N., Suparno. 2023. *Home made BIOPLASLITS dengan Analisis Pengaruh Rasio Gliserol dan Selulosa terhadap Kekuatan Tarik, Elongation, dan Ketebalan. Jurnal Sains dan Teknologi*, 12(1): 56-64.
- Dyck, M.G., Soon, W., Baydack, R.K., Legates, D.R., Baliunas, S., Ball, T.F., Hancock, L.O. 2008. *Reply to Response to Dyck et Al. (2007) on Polar Bears and Climate Change in Western Hudson Bay by Stirling et Al. (2008). Ecological Complexity*, 5(4): 289–302.
- Evangelho, J.A.D., Dannenberg, G.D.S., Biduski, B., Halal, S.L.M.E., Kringel, D.H., Gularte, M.A., Fiorentini, A.M., and Zavareze, E.D.R. 2019. *Antibacterial Activity, Optical, Mechanical, and Barrier Properties of Corn Starch Films Containing Orange Essential Oil. Carbohydrate Polymers*, 222: 1-8.
- Fardhyanti, Dewi, S., & Syara Sofia J. (2015). Karakterisasi *Edible Film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Rumpun Laut (*Euचेuma cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(2): 68-73.
- Fatkurahman, R., Atmaka, W., & Basito. (2012). Karakteristik Sensori dan Sifat Fisikokimia Cookies Dengan Substitusi Bekatul Beras Hitam (*Oryza sativa L*) dan Tepung Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1): 48- 57.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K.A., dan Suparthana, I.P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Film* Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L.*). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1): 27-35.
- Fei, L., Wei, C., Maoshen, C., Feifei, X., Jianguo, M., Fang, Z. 2020. *Film-forming properties of guar gum, tara gum and locust bean gum, Food Hydrocolloids*, 98: 1-31.

- Ferita I, Tawarati, Syarif Z. 2015. Identifikasi dan Karakterisasi Tanaman Enau (*Arenga pinnata*) di Kabupaten Gayo Lues. *Prosiding Seminar Nasional Masyarakat Biodiversitas Indonesia*. 1(1):31-37.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., dan Ming, A. 2019. Pengaruh Perbandingan Serbuk Santan dan Gula dalam Pembuatan Manisan Instan Beras Rendang terhadap Penerimaan Konsumen dengan Analisis Sensori Uji Pembeda. *Jurnal Agroteknika* 2. 34 (1): 1-10
- Fitriana, T., Nur'utami, D.A., Shapariah, R. 2019. Karakteristik Fisikokimia Serbuk Kolang Kaling (*Arenga pinnata Merr*) berdasarkan Variasi Perendaman. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(1): 104-112.
- Fundo, J.F., Quintas, M.A.C., Silva, C.L.M. 2008. Pengaruh larutan pembentuk film terhadap sifat film kitosan. *Pusat Bioteknologi dan Química Fina*, 21 :323–327.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, S. Goyanes. 2011. *Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals*. *Carbohydrate Polymers*, 84(1): 203–210.
- Gozali, T., Wijaya, W.P., Rengganis, M.I. 2020. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Edible Packaging Kopi Instan dari Pati Kacang Hijau (*Vigna Radiata L.*). *Pasundan Food Technology Journal*, 7(1): 1-9.
- Hadiwijaya, H. 2014. Pengaruh Perbedaan Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Universitas Andalas: Padang.
- Hafnimardiyanti, dan Armin, M.I. 2017. *Utilization of Edible Coating and Film from Mocaflour to Extend Shelf Life of Gelamai*. *International Conference on Chemistry and Engineering in Agroindustry*. 1(1):15- 19.
- Hoque, M.S., Benjakul, S. dan Prodpran, T. 2011. *Effects of partial hydrolysis and plasticizer content on the properties of film from cuttlefish (Sepia pharaonis) skin gelatin*. *Food Hydrocolloids*, 25(1): 82-90.
- Inda, T.A., Kamsina, K. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Agar terhadap Komposisi Kimia Serbuk Agar dari Kolang-Kaling. *Jurnal Litbang Industri*, 9(2): 119-126.
- Ismaya, C.F., 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*) 21707. 1975. *Japanese Standards Association*. JJ-PAL 6 NO. 1(ISSN: 2087- 3522 dan E- ISSN: 2338 - 1671).
- Julianto. 2014. *Khasiat Kolang Kaling*. Jakarta : Sinar Tani.
- Kunusa, W.R., Isa, I., Laliyo, L.A., dan Iyabu, H. 2018. *FTIR, XRD and SEM Analysis Of Microcrystalline Cellulose (MCC) Fibers From Corncores In Alkaline Treatment*. *In Journal of Physics: Conference Series*, 1028. IOP Publishing.
- Kusnandar, Feri. 2010. *Kimia pangan. Komponen Pangan*. PT. Dian Rakyat. Jakarta.
- Lando, A.T., Arifin, A.N., Selintung, S., Sari, K., Djamaluddin, I., Caronge, M.A. (2019). Sosialisasi dan Pendampingan Sistem Pengelolaan Sampah menjadi Kompos Skala Sekolah di SD Inpres Kantisang, Tamalanrea. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2): 113-124.

- Lempang, M. 2012. Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Teknis EBONI*, 9(1): 37-54.
- Matta, E., Tavera, M.J.Q., dan Bertola, N. 2019. *Active Edible Films of Methylcellulose with Extracts of Green Apple (Granny smith) Skin*. *International Journal of Biological Macromolecules*. 124: 1292-1298.
- Mikkonen, K., M. Tenkanen, P. Cooke, C. Xu, H. Rita, S. Willfor, M. P. Yadav. 2008. *Mannans as stabilizers of oil-in-water beverage emulsions*. *LWT - Food Science and Technology*, 42(4): 849–855.
- Muchtadi, R.T. dan Sugiyono. 2013. Prinsip Proses dan Teknologi Pangan. Penerbit Alfabeta. Bogor. 320 pp.
- Munir, S., Hu, Y., Liu, Y., dan Xiong, S. 2019. *Enhanced Properties of Silver Carp Surimi-Based Edible Films Incorporated with Pomegranate Peel and Grape Seed Extracts Under Acidic Condition*. *Food Packaging and Shelf Life* 19: 114 - 120.
- Nuansa, M.F., Agustini, T.W., dan Susanto, E. 2017. Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Edible Film dari Refined Kerajinan dengan Penambahan Minyak Atsiri. *JPBHP*. 6(1): 54-62
- Nurhakim. I., Lenny, H., Eddwina, A. F. 2021. Aplikasi *Edible Film* dari Pati Talas dengan Penambahan Gelatin Ceker Ayam pada Makanan Tradisional “Bareh Randang”. *Journal of scientech research and development*, 3(2): 162-178.
- Parjimo, dan Agus, A. . 2013. *Budidaya Jamur (Jamur Kuping, Jamur Tiram, Jamur Merang)*. Jakarta: Agromedia.
- Pierro, P., B. Chico, R. Villalongan, L. Mariniello, A. Damiao, P. Masi. 2006. *Chitosan-whey protein edible films produces in the presence of transglutaminase; analysis of their and barrier properties*. *Biomacromolecules*, 7: 744-749.
- Poletto, M., Pistor, V., Zeni, M., dan Zattera, A. J. 2011. *Crystalline Properties And Decomposition Kinetics Of Cellulose Fibers In Wood Pulp Obtained By Two Pulping Processes*. *Polymer Degradation and Stability*, 96(4): 679-685.
- Prabowo, D.A., Radiari, L.E. 2018. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) Pada Pembuatan Yogurt Drink Ditinjau Dari Sifat Mutu Fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 13(2): 118-125.
- Purwati. P., Nugrahini, T. 2018. Pemanfaatan Buah Kolang Kaling dari Hasil Perkebunan sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2 (1): 24-33.
- Putri, A. U. A., Pramono, Y. B., Setiani, B. E. 2018. Pengaruh kadar air, angka peroksida, total kapang, dan tektur dodol jambu biji merah (*Psidium guajava*) selama enam minggu pada suhu ruang. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 63–69.
- Radzki, W., Slawinska, A., Jablonska-Rys, E., Gustaw. W. 2014. *Antioxidant Capacity and Polyphenolic Content of Dried Wild Edible Mushrooms*. *International Journal Med Mushrooms*, 16(1): 65-75.
- Rahayu, T. P., Fitriyati, L., dan 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.

- Riska, S. N., Dewi, S., Deni, P., Putri, A., Dian, B., Fadia, I. R. 2021. Karakterisasi Edible Film dari Pati Sagu Alami dan Termodifikasi. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 43(2): 95-102.
- Rosa, M. D. F., Medeiros, E., Malmonge, J. A., Gregorski, K. S., Wood, D. F., Mattoso, L. H. C., dan Imam, S. H. 2010. *Cellulose Nanowhiskers From Coconut Husk Fibers: Effect Of Preparation Conditions On Their Thermal And Morphological Behavior*. *Carbohydrate polymers*, 81(1): 83-92.
- Rosmiah, Aminah, I.S., Hawalid, H., dan Dasir. 2020. Budidaya jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) sebagai upaya perbaikan gizi dan meningkatkan pendapatan keluarga. *ALTIFANI. International Journal of Community Engagement*, 1(1): 31-35.
- Sakul, S. E., Djalal, R., Lilik E. R., Purwadi. 2019. Pengaruh Penambahan Sari Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) terhadap Kadar Lemak, Kadar Air, kadar Abu, Daya Mengikat Air, dan Nilai Ph Dari Yogurt Susu Sapi. *Jurnal Sains Peternakan*. 7(1): 41-46.
- Santoso, B. 2006. Karakteristik Komposit Edible Film Kolang Kaling (*Arenge pinnata*) dengan Penambahan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2): 125-135.
- Sari, N., Maudy, M., Riska, K. 2019. Ekstraksi Galaktomanan dari Ampas Kelapa sebagai Bahan Baku Bioplastik. *Prosiding SNST*. 1(1): 5-9.
- Sari, R., Vonny, S.J., Noviar, H. 2020. Karakteristik Selai Lembaran Kolang-Kaling dengan Penambahan Buah Naga Merah. *Jurnal agroindustri Halal*, 6 (1): 57-65.
- Sari, T.I., Manurung, H.P., dan Permadi, F. 2008. Pembuatan *Edible Film* Dari Kolang Kaling. *Jurnal Teknik Kimia*, 15(4): 27-35.
- Sarmi, R., Ratnani, R.D., Hartanti, I. 2016. Isolasi Senyawa Galaktomanan Buah Aren (*Arenge Pinnata*) Menggunakan Beberapa Jenis Abu. *Momentum*. 12 (1): 21-25.
- Saskiawan, I. 2015. Penambahan Inokulan Mikroba Selulolitik pada Pengomposan Jerami Padi untuk Media Tanam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*). *Jurnal Biologi Indonesia*, 11(2): 187-193.
- Seimahuira, L. M. 2013. Pengolahan Dodol Durian Sebagai Salah Satu Produk Khas Maluku. *Majalah Biam*. 9(2): 89-94.
- Setiani, W., Sudiarti, W., Lena, R. (2013). Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Valensi*. 3 (2): 100-109.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori: Untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB PRESS. Bogor. 180p.
- Silvia, V.D.M., Macedo, M.C.C., Rodrigues, C.G., Santos, A.N.D., Loyola, A.C.F., and Fante, C.A. 2020. *Biodegradable Edible Films of Ripe Banana Peel and Starch Enriched with Extract of Eriobotrya japonica Leaves*. *Food Bioscience*. 38: 1-9.
- Simahate, M., dan Rahmadina. 2020. Pengaruh Pemberian Konsentrasi Gula terhadap Daya Simpan Sirup Mangga Arumanis. *Klorofil*, 4(2): 87-90.

- Sitompul, A.J.W.S., Zubaidah, E. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang Kaling (*Arenga Pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(1): 17.
- Suardana., N.P.G., dan Lokontara, I.P. 2019, Biokomposit Limbah Plastik Polypropylene Berpenguat Serat Lidah Mertua: Proses Ekstraksi dan Kekuatan Mekanis, *Jurnal METTEK*, 5(2): 97-106.
- Suharyanto, E. 2010. *Bertanam Jamur Tiram di Lahan Sempit*. PT. Agromedia Pustaka. Jakarta. 118p.
- Susilowati, E., dan Ary, E.L. 2019. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film Kitosan Pati Biji Alpokat (KIT-BA). *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*. 4(3):197-204.
- Syahputra, Y.S., Raida, A., Bambang, S.P. 2022. Kuat Tarik *Edible Film* Bahan Dasar Pati Sagu engan Penambahan Sorbitol sebagai *Plasticizer*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2): 464-471.
- Syukri, D. 2021. *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*. Padang: Andalas University Press.
- Tanvir, K. M. D., Shahinur, K. M. D., Kamruzzaman, P. M. D., Zahidul, I. M. D., Jahan, T. E. 2020. *Production of chitosan From Oyster Mushroom For a-Amylase Immobilization*. *Bangladesh Journal Bot.* 48(3): 593-599.
- Tarigan, J dan Kaban, J. 2009. Analisa Thermal dan Komponen Kimia Kolang-Kaling. *Jurnal Biologi Sumatera*. 4(1).
- Tongnuanchan, P., Benjakul, S. dan Prodpran, T. 2014. *Structural, morphological and thermal behaviour characterisations of fish gelatin film incorporated with basil and citronella essential oils as affected by surfactants*. *Food Hydrocolloids* 41: 33-43.
- Tusiyem, T., Suroso, A., Retnowaty, S.F., Wirman, S.P., 2015. Uji Fisis dan pH Manisan Air Buah Kolang–Kaling. *Jurnal Photon*, 5(2): 53–62.
- Vanin, F. M., P. J. A. Sobral, F. C. Menegalli, R. A. Carvalho, A. M. Q. B. Habitante. 2005. *Effects of plasticizers and their concentrations on thermal and fungtional properties of gelatin-based films*. *Food Hydrocol*, 19: 899-907.
- Warkoyo.,Budi, R., Wiseso, M. D., dan Wahyu, K. J. N. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan Barrier *Edible Film* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech*, 34 (01): 72–81.
- Widiandani, T., Purwanto, Hardjono, S., P, Bambang tri, Susilowati, R., dan Diyah, nuzul w. 2012. Upaya Peningkatan Kualitas Minyak Kelapa Yang Dibuat Dari Cocos Nucifera L Dengan Berbagai Metode Kimiawi Dan Fisik. *Kimia Farmasi*. 2: 2–5.
- 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.
- Yarlina, V. P., Azzahra Rusmana, T., Zaida, Djali, M., Andoyo, R., Debby Moody, S., dan Lani, M. N. 2024. *Characteristics of Jack Bean Tempeh Hydrolysate Protein as a Function of Spray Drying Temperature: Effect of Maltodextrin and Gum Arabic*. *International Journal of Food Properties*, 27(1): 214-223.

Yurida, M., Afriani, E., dan Susila, A. R. 2013. Pengaruh Kandungan Cao dari Jenis Adsorben Semen Terhadap Kemurnian Gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*. 19 (2): 33-42.

Zulisma, A., Fauzi, A., Hamidah, H. 2013. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Film Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2): 37-41

