

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2009. Teknologi Bahan Alam: Serial Farmasi Industri-2. Bandung: Penerbit ITB
- Al-Awwaly, K,U, A, Manab dan E, Wahyuni. 2010. Pembuatan *Edible film* Protein Whey: Kajian Rasio Protein Dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 5(1): 45-56.
- Almeida, K, E,, Tamime, A,Y, and Oliveira, M,N. 2008. Acidification Rates Of Probiotic In Minas Frescal Cheese Whey, LWT, 41, 311-316.
- Amalya, R. R. 2014. Karakteristik Edible Film dari Pati jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No.3.
- Atef M, Rezaei M, Behrooz R. 2015. Characterization of physical, mechanical, and antibacterial properties of agarcellulose bionanocomposite films incorporated with savory essential oil. Food Hydrocolloids. 45: 150-157.
- Bourbon AI, Pinheiro AC, Cerqueira MA, Rocha CMR, Avides MC, Quintas MAC, Vicente AA. 2011. Physico-Chemical Characterization Of Chitosan-Based *Edible films* Incorporating Bioactive Compounds Of Different Molecular Weight. Journal of Food Engineering. 106(2): 111-118.
- Bourtoom, T., 2007, "*Edible film and Coatings*": characteristics and Properties, Department of Material Product Technology, Prince of Songkla University, 3- I 2. Erlangga, Jakarta.
- Christian, J.H.B. 1980. Reduced water activity. p. 79–90. In J.H. Silliker, R.P. Elliot, A.C. Baird-Parker, F.L. Brian, J.H.B. Christian, D.S. Clark, J.C. Olson Jr., and T.A. Roberts (Eds.). *Microbial Ecology of Foods*. Academic Press, New York.
- Coniwanti, P., Dewi P, Diana M. P. 2014. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (*Virgin coconut Oil*) Terhadap Karakteristik *Edible film* Dari Tepung Aren. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Dangaran, L,K,, Renner-Nantz and J,M Krochta. 2004. *Crystallization Inhibitor Effect On Rate of Gloss Fade of Whey Protein Coating*, Department of Food Science and Technology, University of California.
- Darwis, S. N., A. B. D. Modjo Indo dan S. Hasiyah. 1991. Tanaman Obat Familia Zingiberaceae. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Industri. Bogor.
- Embuscado, M.E and K.C. Huber. 2009. *Edible Flim and Coating for Food Applications*. Springer, New York.

- Flores, S, Luci F., Ana M. R., Silvia G., Lia G. 2007. Physical properties of tapioca-starch edible films: Influence of filmmaking and potassium sorbate. Food Research International. Vol: 40: 257–265
- Galietta G, Di Golia LD, Guilbert S, and Cuq B. 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of *Films* Based on Whey Protein as Affected by Plastisizer and Crosslinking Agents. Journal Dairy Science. , 81: 31 3132-3130.
- Gontard, N., Guilbert, S. and Cuq, J.L. 1993. Edible Wheat *film* : Influence of The main Process Variables on *Film* Properties of An Edible Wheat Gluten *Film*. J. Food Science.58(1):206-211.
- Guimarães, Isabela C. "Cellulose microfibrillated suspension of carrots obtained by mechanical defibrillation and their application in edible starch films." Industrial Crops and Products 89 (2016): 285-294.
- Hambali, E, Siti M., Armansyah H. Tambunan, Abdul Waries Pattiwiri, & Roy Hendroko 2008. Teknologi Bioenergi. Agro Media, Jakarta.
- Handayani, R. M. 2004. Pemanfaatan *Whey* untuk Produk *Nata de Whey* (Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi). [http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/dijtummpp-gdl-s1-\(Diakses 16 Januari 2019\).](http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/dijtummpp-gdl-s1-(Diakses 16 Januari 2019).)
- Ismanto, S. D., Novelina dan A. Fauziah. 2016. Pengaruh penambahan daun cincau hijau (*Premna oblongifolia* M) terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik crackers yang dihasilkan. Prosiding Seminar PAPTI : 124-137, Makasar.
- Juliyarsi, I, Sri M., Ade S. 2011. The Quality of *Edible film* by Using Glycerol as Plastisizer. Pakistan Journal of Nutrition 10 (9): 884-887.
- Karmila, U, Sofyatuddin K., Cut Y. 2017. Ekstrak Kunyit *Curcuma domestica* Sebagai Anti Bakteri *Aeromonas hydrophilia* Pada Ikan Patin *Pangasius* sp. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kelautan dan Perikanan Unsyiah. Vol: 2 No 1: 150-157
- Khotibul. A.A, Manab A, dan Wahyuni E. 2010. Pembuatan *Film* Layak makan Protein *Whey*: kajian Rasio Protein dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak 2(2010): 45-56.
- Krisna, D.D. 2011. Pengaruh Regelatinasi 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., Baldwin, E. A. and M. O. N. Carriedo. 1994. Edible Coatings and *Film* to Improve Food Quality. Echnomic Publication Company., Inc., USA.

- Kusumawati, D. H. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 1 No. 1.
- Maehara, S., Ikeda, M., Haraguchi, H., Kitamura, C., Nagoe, T., Ohashi, K. & Shibuya, H. (2011). Microbial conversion of curcumin into colorless hydroderivatives by the endophytic fungus *Diaporthe* sp. associated with *Curcuma longa*. *Chem Pharm Bull.* 59(8), 1042-1044
- Manab, A. 2008. Effect of incorporating palm kernel Oil on *Whey Protein based edible film* Characteristics. *African Journal of Food Science.* 3(2): 5-16.
- McHugh, T.H. and Krochta, J.M. 1994. *Sorbitol vs. glycerol plasticized whey protein edible films: Integrated oxygen permeability and tensile property evaluation.* *J. Agric. Food Chem.* 42: 41–45.
- Mehyar, G.F. dan Han, J.H. 2004. Physical and Properties of High-amylase Rice and Pea Starch *Films* as Affected by Relative Humidity and *Plasticizer*. *J. Food Science.* 69(9):449-454
- Morillon, Valérie, et al. "Factors affecting the moisture permeability of lipid-based *edible films*: a review." *Critical reviews in food science and nutrition* 42.1 (2002): 67-89.
- Nofita, T. 2011. Pengaruh Pemberian *Carboxymethyl Cellulose* dan Sorbitol pada Pembuatan *Edible film* dengan Bahan Dasar *Whey* Terhadap Kadar Air, pH, Ketebalan dan Waktu Kelarutan. Tesis Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Panesar, P.S., J.F, Kennedy, D.N, Gandhi, and K,Bunko. 2007. Bioutilisation of *whey* for lactacid production, *Food Chemistry*, 105, 1-14.
- Patriani, D. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Karakteristik *Edible film* Berbahan Dasar Tepung Tapioka. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Pitak N, Rakshit SK. 2011. Physical and antimicrobial properties of banana flour/chitosan biodegradable and self sealing *films* used for preserving Freshcut vegetables. *LWT - Food Science and Technology.* 44(10): 2310-2315.
- Prabhakar, J.V. and B.L. Amia. 1978. Influence of water activity on the information on monocarbonyl compounds in oxidizing walnut oil. *J. Food Sci.* 43: 1.839–1.843.
- Pratama, Y. E. 2016. Karakteristik *Edible Film Whey* dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) sebagai Antibakteri. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.

- Purwadi. 2007. Kajian Pembuatan Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle). Disertai. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rodriguez, M, J, Oses, K, Ziani, and J,I, Mate. 2006. Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based *edible films*. Food Res. Int. 39: 840-846.
- Rukmana, R. 1994. Kunyit. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rukmana, R. 2004. Temu-temuan, Apotek Hidup di Pekarangan. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rusli, A, Metusalach, Salengke, Mulyati M. T. 2017. Karakterisasi *Edible film* Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 20(2): 219-229.
- Saputra, C. 2015. An Edible Film Characteristic Of Chitosan Made From Shrimp Waste As A Plasticizer. Juornal Of Naturan Science Research. Vol 5.
- Septia, R. A. 2016. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus, Murr*) dan Aplikasinya Pada Dakak-Dakak. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang.
- Setiani, W., Sudiarti, T., Rahmidar, L. 2013. Preparasi dan Karakterisasi *Edible film* dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. Valensi (3) : 100-109.
- Singh TP, Chatli MK, Sahoo J. 2015. Development of chitosan based *edible films*: process optimization using response surface methodology. Journal of Food Science and Technology. 52(5): 25302543.
- Sitompul, A. J., Wahyu S., Elok Z. 2017. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik *Edible film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.1:13-25
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Syarief, R., S. Santausa., Dan St. Isyana. 1988. Buku Monograf Teknologi Pengemasan Pangan. Lab Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan Dan Gizi IPB. Bogor.
- Tariq, M. R., Sameen, A., Khan, M. I., Huma, N., & Yasmin, A. 2013. Nutritional and Therapeutic Properties of *Whey*. Journal of Annals. Food Science and Technology. Vol 14, No 1, hml 19-26.
- Thoma, K., 1983. Verfahren zur Stabilisierung photoinstabiler Arzneistoffe sowie stabilisierte Arzneizubereitungen. Offenlegungsschrift, DE 3136282 A1.

- Tønnesen, H.H., Karlsen, J., 1985a. Studies on curcumin and curcuminoids. VI. Kinetics of curcumin degradation in aqueous solution. Z. Lebensm.-Unters.-Forsch. 180, 402/ 404.
- Vinderola. C. G.. P. M. Guemoide. T. Delgado. J.A. Reinheimer and C.G. de los Reyes-Gavilan. 2000. Characteristics of carbonated fermented milk and survival of probiotic bacteria. International Dairy Journal. 10. 213-220.
- Wieddyanto, E. 2005. Pemanfaatan Protein Whey Menjadi *Edible film Coating* Untuk Mempertahankan Kualitas Daging Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka, Jakarta, Tim Lentara. p23-32.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarto, W. P. 2004. Khasiat dan Manfaat Kunyit. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Yasni, S. 2013. Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah. IPB Press. Bogor.
- Yulianti. R dan E. Ginting. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 31(2) : 131-136.