

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, A. (2022). *Pengukuran Efisiensi Enkapsulasi Captopril melalui Teknik Ultrasonikasi dan Difusi Pelarut dalam Hidrogel Kitosan Termodifikasi Interpenetrating Polymer Network (IPN)*. 46(2), 5–12.
- Amalia, Z., Zaimahwati, & Zuhra. (2022). Pembuatan Edible Film Pati Singkong-Kitosan Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol Sebagai Plastik Kemasan. *Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi, Dan Terapan*, 1(1).
- Aminah, N., Faizin, H., Moentamaria, D., & Irfan, Z. (2023). Pembuatan Edible Film Berbasis Glukomanan. *Jurnal Teknologi Separasi*, 2023(1), 29–41.
- Anissa, D., & Eka Radiati, L. (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.
- Arditiya, & Hidayat, A. (2020). Pengolahan Buah Kolang Kaling Sebagai Upaya Peningkatan Perekonomian Masyarakat Kelurahan Lempake – Kota Samarinda. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*.
- Ashraf, M. A., Peng, W., Zare, Y., & Rhee, K. Y. (2018). Effects of Size and Aggregation/Agglomeration of Nanoparticles on the Interfacial/Interphase Properties and Tensile Strength of Polymer Nanocomposites. *Nanoscale Research Letters*, 13.
- Barlina, R. (2015). Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa Dan Ampasnya Serta Manfaatnya Untuk Pangan. *Jurnal Perspektif*, 14(1), 37–49.

- Boz, H. (2019). Effect of flour and sugar particle size on the properties of cookie dough and cookie. *Czech Journal of Food Sciences*, 37(2), 120–127.
- Cai, B., Mazahreh, J., Ma, Q., Wang, F., & Hu, X. (2022). Ultrasound-assisted Fabrication of Biopolymer Materials: A Review. *Food Hydrocolloids*, 107–297.
- Cheng, J., & Cui, L. (2021). Effects of high-intensity ultrasound on the structural, optical, mechanical and physicochemical properties of pea protein isolate-based edible film. *Ultrasonics Sonochemistry*, 80.
- Choque-Quispe, D., Froehner, S., Ligarda-Samanez, C. A., Ramos-Pacheco, B. S., Palomino-Rincón, H., Choque-Quispe, Y., Solano-Reynoso, A. M., Taipe-Pardo, F., Zamalloa-Puma, L. M., Calla-Florez, M., Obregón-Yupanqui, M. E., Zamalloa-Puma, M. M., & Mojo-Quisani, A. (2021). Preparation and chemical and physical characteristics of an edible film based on native potato starch and nopal mucilage. *Polymers*, 13(21), 2–15.
- Dewi, R., Rahmi, & Nasrun. (2021). Perbaikan Sifat Mekanik Dan Laju Transmisi Uap Air Edible Film Bioplastik Menggunakan Minyak Sawit Dan Plasticizer Gliserol Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Teknologi Kimia*, 10(1), 61–77.
- Faizin, N. A. H., Moentamaria, D., & Irfan, Z. (2023). Pembuatan Edible Film Berbasis Glukomanan. *Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1), 29–41.
- Fauziyah, F. D. N., Hanhadyanaputri, E. S., & Cahyani, I. M. (2025). Formulasi dan Evaluasi Krim Ekstrak Jamur Sawit (*Volvariella* sp) sebagai Tabir Surya dengan Variasi Konsentrasi Basis Lemak Tengkwang dan Lemak Cokelat. *Jurnal Farmasetika*, 10(1), 69–89.

- Febiyanti, M., Ghozali, A. A., Redjeki, S., & Iriani. (2020). Edible Film Dari Tepung Kappa Karagenan Dan Kitosan Cangkang Rajungan Dengan Gliserol. *Journal of Chemical and Process Engineering ChemPro Journal*, 01(01), 16–21.
- Girard, M., Vidal, D., Bertrand, F., Tavares, J. R., & Heuzey, M. C. (2021). Evidence-based guidelines for the ultrasonic dispersion of cellulose nanocrystals. *Ultrasonics Sonochemistry*, 71.
- Gogate, P. R., & Prajapat, A. L. (2015). Depolymerization using sonochemical reactors: A critical review. *Ultrasonics Sonochemistry*, 27, 480–494.
- Humairi, A. Y., Aji, H. A. F., Suharti, P. H., & Pratiwi, M. K. (2023). Peningkatan Sifat Fisik Biodegradable Film Dari Kulit Pisang Kepok (*Musa Acuminata*) Dengan Variasi Penambahan Filler Dari Bahan Alam. *Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1), 20–28.
- Ismaya, F. C., Fithriyah, N. H., & Hendrawati, T. Y. (2021). Pembuatan Dan Karakterisasi Edible Film Dari Nata De Coco Dan Gliserol. *Jurnal Teknologi*, 13(1), 81–88.
- Ji, T., Zhang, R., Dong, X., Sameen, D. E., Ahmed, S., Li, S., & Liu, Y. (2020). Effects of ultrasonication time on the properties of polyvinyl alcohol/sodium carboxymethyl cellulose/nano-zno/multilayer graphene nanoplatelet composite films. *Nanomaterials*, 10(9), 1–27.
- Jokar, A., Azizi, M. H., Esfehiani, Z. H., & Abbasi, S. (2017). Effects of ultrasound time on the properties of methylcellulose-montmorillonite films. *International Nano Letters*, 7(1), 59–68.
- Kanani, N., Adiwibowo, M. T., Kustiningsih, I., Heri, H., Rusdi, Demustila, H., Wardalia, Wardhono, E. Y., Kosimaningrum,

- W. E., Yulvianti, M., Gofar, M., & Fahira, I. M. (2024). Pengaruh Penambahan RiceBran Wax pada Coating Film Berbasis Kitosan Jamur Tiram Terhadap Penyusutan Berat dan pH Buah Tomat. *Jurnal Integrasi Proses*, 13(1), 79–85.
- Kanani, N., Wardalia, Ernayati, W., Wardhono, E. Y., Rahmayetty, Adiwibowo, M. T., Adelia, T. N., & Martino, B. (2022). Ekstraksi Kitin Dari Jamur Tiram Menggunakan Reaktor Microwave. *Jurnal Integrasi Proses*, 11(2), 11–16.
- Kundarini, T., Astuti, D. R., & Setyaningsih, S. (2022). Pemanfaatan Limbah Whey Keju Mozzarella Menjadi Edible Film Dengan Penambahan Karagenan Dan Gliserol. *Bulletin Agro Industri*, 25–32.
- Lempang, M. (2012). *Pohon Aren dan Manfaat Produksinya*.
- Lestari, B. R. A., Rohmah, N. W., & Pujiastuti, C. (2022). Kajian Pembuatan Edible Film Dari Pati Uwi Dengan Penambahan Kitosan Dan Gliserol. *Journal of Chemical and Process Engineering ChemPro*, 3(1), 38–44.
- Leya, B., Shan Franklin, R., Pragalyaashree, M. M., Asha Monicka, A., Tiroutchelvame, D., Blessy, C., & Freeda Blessie, R. (2024). Biopolymer-based edible packaging: a critical review on the biomaterials, formation, and applications on food products. *Journal of Applied Biology and Biotechnology*, 12(6), 42–57.
- Lindayani, Setiawan, F. B., Sitinjak, E. L. M., & Matitaputty, S. J. (2019). *Inovasi Olahan Kolang-Kaling Dan Gulali*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Liu, P., Gao, W., Zhang, X., Wang, B., Zou, F., Yu, B., Lu, L., Fang, Y., Wu, Z., Yuan, C., & Cui, B. (2021). Effects of ultrasonication on the properties of maize starch/stearic acid/

sodium carboxymethyl cellulose composite film. *Ultrasonics Sonochemistry*, 72.

- Martino, B., & Adelianna, T. N. (2022). *Ekstraksi Kitin dari Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus) dengan Ultrasonikator dan Microwave*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa.
- 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.
- Nasution, R. S., Harahap, M. R., & Yahya, H. (2019). Edible Film dari Karaginan (*Eucheuma cottonii*) Asal Aceh, Indonesia : Karakterisasi dengan FTIR dan SEM. *Elkawanie*, 5(2), 188.
- Ningwulan, M. P. S. (2012). *Pembuatan Biokomposit Edible Film Dari Gelatin / Bacterial Cellulose Microcrystal (Bcmc) : Variasi Konsentrasi Matriks, Filler, Dan Waktu Sonikasi*. Universitas Indonesia.
- Nurainy, F., Sugiharto, R., & Sari, D. W. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Tapioka Dan Tepung Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Oestreatus*) Terhadap Volume Pengembangan, Kadar Protein Dan Organoleptik Kerupuk. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 20(1).
- Nurhakim, I., Hermalena, L., & Fitria, E. A. (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).
- Onyeaka, H., Obileke, K., Makaka, G., & Nwokolo, N. (2022). Current Research and Applications of Starch-Based Biodegradable Films for Food Packaging. *Polymers*, 14(6).

- Pradana, G. W., Jacoeb, A. M., & Suwandi, R. (2017). Karakteristik Tepung Pati Dan Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(3), 609–619.
- Pramsiska, D., Harini, N., Winarsih, S., & Manshur, H. A. (2019). Kajian Edible Coating Berbasis Kolang-Kaling Dengan Penambahan Bahan Pengental Dari Sumber Alami (Pati dan Pektin) dan Sintetis (CMC) Yang Diaplikasikan Pada Dodol. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2).
- Prasetyo, A., & Sri, W. (2019). Karakteristik Effervescent Prebiotik Galaktomanan Dari Ampas Kelapa. *Teknologi Pangan*, 13(2), 68.
- Purwanti, & Nugrahini, T. (2018). Pemanfaatan Buah Kolang Kaling Dari Hasil Perkebunan Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Abdimas Mahakam*, 2.
- Ramadhani, P. L. (2025). *Karakterisasi Edible Film Berbasis Kolang Kaling dengan Penambahan Sari Jamur Tiram Sebagai Kemasan Primer Boleh Randang*. Universitas Andalas.
- Ramdhani, R., Amalia, V., & Junitasari, D. A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sorbitol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dan Pengaplikasiannya pada Dodol Nanas. *Gumung Djati Conference Series*, 15.
- Ren, X., Wang, J., Rashid, A., Hou, T., Ma, H., & Liang, Q. (2023). Characterization of Nano-SiO₂/Zein Film Prepared Using Ultrasonic Treatment and the Ability of the Prepared Film to Resist Different Storage Environments. *Foods*, 12(16).
- Rosadi, S. L. M. P., Alfintawati, A., Mukhreza, D., Yuliyana, S. A., Kinanti, P., & Hapsari, D. R. (2024). Manfaat β -Glukan Jamur

- Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Untuk Mencegah Risiko Diabetes: Kajian Pustaka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(12).
- Rosmiah, Aminah, I. S., & Hawalid, H. (2020). Budidaya Jamur Tiram Putih (*Pluoretus ostreatus*) Sebagai Upaya Perbaikan Gizi Dan Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *International Journal of Community Engagement*, 1(1), 31–35.
- Rusdiana, I. A., Hambali, E., & Rahayuningsih, D. M. (2018). *Pengaruh Sonikasi Terhadap Sifat Fisik Formula Herbisida yang Ditambahkan Surfaktan Dietanolamida*. 1(2), 34–41.
- Sandi, O. M., Muhandri, T., & Suyatma, N. E. (2024). Optimasi Pembuatan Heat Sealable Film dari Kolang-Kaling sebagai Bahan Kemasan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 35(1), 79–91.
- Santoso, B. (2006). Karakteristik Komposit Edible Film Buah Kolang Kaling (*Arenga pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*). *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 17(2).
- Santoso, B. (2020). *Edible Film : Teknologi Dan Aplikasinya*. NoerFikri Palembang.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). *Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan*. 3(2), 100–109.
- Shanbhag, C., Shenoy, R., Shetty, P., Srinivasulu, M., & Nayak, R. (2023). Formulation and characterization of starch-based novel biodegradable edible films for food packaging. *Journal of Food Science and Technology*, 60(11), 2858–2867.
- Sinaki, N. Y., Paliwal, J., & Koksel, F. (2023). Enhancing the Techno-Functionality of Pea Flour by Air Injection-Assisted Extrusion at Different Temperatures and Flour Particle Sizes. *Foods*, 12(4).

- 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), 13–25.
- Solikhah, E. N. (2018). *Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Komposit Keragenan Montmorillonit dengan Variasi Waktu Sonikasi*. UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Sulistiyana, S., Riyandari, B. A., & Nurkamariati, N. (2024). Sintesis dan Karakterisasi Film Pengemas Aktif dari Kombinasi Kitosan-Alginat dan Asam Sitrat. *Jurnal Kimia*, 20(1), 120.
- Susilawati, & Syahnaz, E. (2020). Peningkatan Daya Saing Melalui Strategi Pemasaran Jamur Tiram Putih Di Desa Bekut. *Jurnal Pertanian*, 09(02).
- Sutra, L. U., Hermalena, L., & Salihat, R. A. (2020). Karakteristik Edible Film Dari Pati Jahe Gajah (*Zingiber officinale*) Dengan Perbandingan Gelatin Kulit Ikan Tuna. *Jurnal Pengembangan Sains Dan Teknologi*, 2(2), 34–44.
- Syukri, D. (2021). *Bagan Alir Analisis Proksimat Bahan Pangan (Volumetri dan Gravimetri)*.
- Tiupova, A., & Harasym, J. (2025). Structure-Forming Properties of *Pleurotus ostreatus*: A Promising Resource for Edible 3D Printing Applications. *Molecules*, 30(16).
- Torio, M. A., Saez, J., & Merca, F. (2006). Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, 135(1), 19–30.
- Triyanti, S. B., Lestari, F. P., Fitriana, P. A. N., Rostiana, H. R., Silalahi, D. D., Syalsabina, T. D., Putri, R. Y., & Saputra, I. S.

- (2025). Pengaruh Metode Ekstraksi Maserasi, Sonikasi, dan Sokletasi Terhadap Nilai Rendemen Sampel Kulit Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Sains Dan Edukasi Sains*, 8(1), 71–78.
- Udjiana, S. S., Hadianoro, S., & Noor Isnaini Azkiya. (2022). Pengaruh Jumlah Filler Kalsium Silikat dalam Pembuatan Biodegradable Plastic dari Biji Nangka. *Jurnal Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 6(1), 20–26.
- Ulum, M. B. (2018). *Pengaruh Ukuran Partikel (Mesh) Tepung Terhadap Karakteristik Tepung Buah Mulberry (morus nigra. l)*. Universitas Pasundan.
- Ulyarti, U., Indriyani, Nursela, S., Rahmayani, I., & Nazarudin. (2024). Peningkatan Kualitas Edible Film Menggunakan Pati Uwi (*Dioscorea Alata L.*) Hasil Modifikasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 12–19.
- Wang, J., Sun, X., Xu, X., Sun, Q., Li, M., Wang, Y., & Xie, F. (2022). Wheat Flour-Based Edible Films: Effect of Gluten on the Rheological Properties, Structure, and Film Characteristics. *International Journal of Molecular Sciences*, 23(19).
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D. W., & Karyadi, J. N. W. (2014). Sifat Fisik, Mekanik Dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Agritech*, 34(1).
- Wirawan, I. D. A., Pratiwi, A. R., & Ananingsih, V. K. (2017). Aplikasi Karagenan *Eucheuma cottonii* dengan Penambahan Minyak Sawit dalam Pembuatan Edible Film Making Edible Film. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(4), 2017.

- Wirawati, C. U., Surfiana, & Zulfahmi. (2016). Aplikasi Metode Pengisian Hot Fill dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Kimia dan Mikrobiologis Minuman Fungsional Kolang-Kaling. *Pengembangan Teknologi Pertanian*, 286–293.
- Yulianty, Y., Rosa, E., Busman, H., & Nurcahyani, E. (2024). Pengembangan Potensi Buah Kolang Kaling sebagai Bahan Pangan untuk Kesehatan di Desa Karang Sari Dusun IVB Kecamatan Jatimulyo Kabupaten Lampung Selatan. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(3), 659–668.

