

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Y. N., Suranto., Setyaningsih, Ratna. (2003). Pembuatan Kefir Susu Kedelai (Glycine max (L.) Merr) dengan Variasi Susu Skim dan Inokulum. *BioSMART*. 5(2), 89-93.
- Alves, V.D., S. Mali, A. Beleia, dan M.V.E. Grossmann. 2007. Effect of glycerol and amylase enrichment on cassava starch film properties. *Journal of Food Engineerin*, 78 : 941 - 946.
- Anker, M., Mats, S., and Anne-Marie, H., 2000. Relationship between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Films. *J. Agric. Food Chem*, Vol. 48 : 3806-3816.
- Aritonang, S. N. 2009. *Susu dan Teknologi*. Swagati Press, Cirebon.
- Astuti, R. 2011. Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Protein Edible Film dari Nata de Coco dengan Penambahan Pati, Gliserin dan Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan. (Skripsi). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Sumatera Utara. Medan. 77 hlm.
- 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.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 01-3141-2011. Standardisasi Nasional Indonesia SNI Susu segar. Jakarta.
- Bergo, P., and P. J. A. Sobral. 2007. Effect of plasticizer of phsyscal properties of pigskin gelatin films. 21: 1285-1289
- Bourtoom, T. 2008. Plasticizer effect on the properties of biodegradable blend film from rice starch-chitosan, *Songklanakar J, Sci, Technol*, Vol 30 (Suppl,1), 149-165.
- Cenadi, C. S., 2000. Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran. *Jurnal Nirmala* vol. 2.1. hal 92-103. Fakultas Seni dan Desain. Universitas Kristen Petra Surabaya.
- Chen, H. 1995. Fungtional properties and applications of edible films made of milk proteins. *J. Dairy Sci.*, 78: 2563-2583.
- Codex Alimentarius Committee. 2003. Codex Standard for Fermented Milks. Codex STAN 243. FAO/WHO Food Standards.

- Cozma A, Andrei S, Miere D, Filip L, dan Loghin F. 2011. Proteins profile in milk from three species of ruminants. *Not Sci Biol* 3(1):26-29.
- Crisna, W. D.,. 2016. Identification Of Perfectly Pasteurization Process By Total Microorganisms And Levels Of Protein And Lactose Contentin Pasteurizedmilk Packedby Diary Industry And Home Industry In Batu City, *Majalah Kesehatan FKUB*, 3(3), PP 144-151.
- Di 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.
- Donhowe, I.G. dan O.R. Fennema. 1993. The effects of plastisizer on crystallinity, permeability and mechanical properties of methylcellulose films. *Journal Food Process and Presentatif*. Vol (17): 247-257.
- Fahrullah., Malaka, R., dan Maruddin, F. 2015. Karakteristik edible film berbahan dasar whey dangke, karagenan dan jenis plasticizer sorbitol dan gliserol. *J. Sain dan Teknologi*, 15 (3), 288-293.
- Fan. 1982. The Nature of Lignocellulosic and Their Pretreatment for Enzymatic Hydrolysis. *Adv. Bichem. Eng.* 23: 158-187.
- Fatma., Malaka, R., dan Taufik, M. 2015. Karakterisitk edible film berbahan dangke dan agar dengan menggunakan gliserol dengan persentase berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan*, 4(2), 63-69.p-ISSN:2086-6216.e-ISSN:2476-9444.
- Fatma, M., Ambo, A., Hajrawati., M, Taufik. 2016. Pengaruh Kombinasi Whey Dan Kasein Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film Terhadap Karakteristik *Edible Film*. *JITP Vol. 5 No. 2*. Hal:168-173 Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin,Makassar
- Febrisiantosa, A., Purwanto, B.P., Arief, I.I, dan Widyastuti, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, Dan Mikrobiologi Whey Kefir Dan Aktifitasnya Terhadap Penghambatan Angiotensin Convrting Enzyme. *Jurnal tekonologi dan industri pangan*. Fakultas peternakan. IPB. Bogor.
- Galietta, G., Di Gioia, L., Guilbert, S., and Cuq, B., 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Proteins as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *J. Dairy Sci*, Vol 81: 3123-3130.
- Gennadios, A. 2002. Protein-Based Film and Coating. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. Washington.

- Goldberg, D and Williams, P. 1988. A user's guide to the general health questionnaire. Windsor. UK: NFER Nelson. Published online 2003.
- Grenby, T.H., Parker, K.J., and Linoley, M.G. 1994. Developments in Sweeteners 2. Applied Science. Publishing London.
- Guzel-Seydim, Z. B., T. Kok-Tas, A. K. Greene, and A. C. Seydim. 2011. Review: Functional Properties of Kefir. Food. Sci. Nut. 51: 261-268.
- Hasneli., Ina. S.N., M. Ergon, U.N. 2015. Pemanfaat Whey Susu Menjadi Edible Film Kemasan Dengan Penambahan Cmc, Gelatin Dan Plasticizer. Pasundan Food Technology Journal, Volume 2, No.1.
- Herudiyanto., Marlen S. dan Sarifah H. 2008. Teknologi Pengolahan Roti dan Kue. Bandung. Widya Padjajaran.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook Of Food Science, Technology, and Engineering Volume I. CRC Press, USA.
- Indriyanti, L., Indrarti, & E. Rahimi. 2006. Pengaruh Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Lapisan Tipis Komposit Bakterial Selulosa. Jurnal Sains Materi Indonesia, 8(1):40-44.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. USU- P ress. Medan.
- Juliyarsi, I., S. Melia. dan Tiara, N. 2009. Pemanfaatan limbah susu (whey) menjadi kemasan edible film dengan penambahan carboxymethyl cellulose (CMC) dan sorbitol. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan. UNAND. Artikel Penelitian.
- Juliyarsi, I., S. Melia dan A. Sukma. 2011. The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plastisizer. Pakistan Journal of Nutrition 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Kartika.. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Khotimah. K. 2006. Karakteristik Edible Film Dari Pati Singkong (Manihot utilissima Pohl). Jurnal Pendidikan Biologi, FMIPA Universitas Negeri Yogyakarta.
- Krochta, J, M., E, A, Baldwin, and M, O, Nisperos-Carriedo. 1994. Edible Coating and Film Food Quality, Technomic Public, Co, Inc., Lancaster, Pennsylvania.

- Krochta, J, M dan C. De Mulder-Jhonston, 1997. Edible coatings and film to improve food quality, Economic Publ. Co. Inc., USA.
- Mali, S., M.V.E. Grossmann, M.A.Garcia, M.N. Martino, , and N.E. Zaritzky. 2005. Mechanical and thermal properties of yam starch films. *J. Food Hydrocolloid*. 19 : 157-164.
- Marshall, K. 2004. Therapeutic Applications of Whey Protein. *Alternative Medicine Review*. 9(2):136-186.
- Mc Hugh, T. H and J. M. Krochta, 1994. Permeability Properties of Edible Film, dalam Krochta, J. M. , E. A. Baldwin and M. O. Nisperos – Carriedo (Eds), *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*, Technomic Publications. Co.Inc. , Lancaster, Basel.
- Melia, S., E, Purwati., Yuherman., I, Juliyarsi., Ferawati dan Purwanto, H. 2018. *Susu potensi pangan prebiotik*. Andalas university press. Padang.
- Melly, F. Dan Nurkholik. Kualitas fisik edible film yang diproduksi dari kombinasi gelatin kulit domba dan agar (*gracilaria* sp). *JFLS Vol 2 No 1*: 45 – 56. Hal:45-56. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Muhadi Setiabudi.
- 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.
- Muizuddin, M dan Zubaidah, E. 2015. Studi Aktivitas Antibakteri Kefir Teh Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) dari Berbagai Merk Teh Daun Sirsak Dipasaran. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4): 1662 – 1672. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.
- Ningsih, S.H. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makassar. 57 hlm.
- Nugroho, A. A., Basito dan R. B. Katri. 2013. Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1):73-79.
- O'Brien, K. V., K. J. Aryana, W. Prinyawiwatkul, K. M. C. Ordonez, and C. A. Boeneke. 2016. Short communication: The effects of frozen storage on the survival of probiotic microorganisms found in traditionally and commercially manufactured kefir. *J. Dairy. Sci*. 99: 7043-7048.

- Otes, S., dan O. Cagindin. 2003. Kefir : A probiotic dairy composition, nutrition and therpeutic aspect. *Pakistan Journal of Nutrition*, vol. 2 (2):54-59.
- Panesar, P,S,, J,F, Kennedy, D,N, Gandhi, and K,Bunko. 2007. Bioutilisation of whey for lactacid production, *Food Chemestry*, 105, 1-14.
- Pavlatth ,A.E., dan W.Orts. 2009 *Edible Film and Coatings for Food Application*. Chapter 1. *Edible Films and Coating : Why, #hat and How?*. Springer, New York.
- Pelmuș RS, Pistol GC, Lazar C, Marin DE, Gras M, Radu M dan Ghita E. 2012. Preliminary study on milk composition and milk protein polymorphism in the romanian local sheep breed teleorman black head tsgai. *Rom Biotech Lett* 17(5): 75-83.
- Pogacic. T., Sanja.S., Simun. Z., Dubravka, S. 2013. Microbiota of kefir grains. *Review Mljekarstvo* Vol.63 No.1:3-14.
- Proborini, P. 2006. Pembuatan Edible Film dari Pati Garut (*Marantha avandinaceae* L.) Kajian Suspensi Pati dan Proporsi Penambahan Gliserin. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang.
- Rahman, A., S. Fardiaz., W. P. Rahayu, Suliantari, dan C. C. Nurwitri. 1992. *Teknologi Fermentasi Susu*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Rohman. A. M., 2016. Pengaruh Penambahan Glutaraldehida Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Kitosan Terplastis Carboxy Methyl Cellulose (CMC). Skripsi. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Surabaya
- Riswiyanto. 2009. *Kimia Organik*. Jakarta: Erlangga
- Rosmawati, E. 2007. Kajian Karakteristik Edible film Cingcau Hijau (*Cyelea Barbata* L Miers) Berdasarkan Suhu Pengeringan Dan Konsentrasi Gliserol, Skripsi Fakultas teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sadih, I., A.. 2017. Physicochemical characteristics of mung bean kefir with variation levels of skim milk and fermentation time. *IOP Conf. Ser.: Mater. Sci. Eng.* 180 (2017): 1–5.
- Safitri MF & Swarastuti A. 2011. Kualitas Kefir Berdasarkan Konsentrasi Kefir Grain. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2):87-92.
- Santoso. 2004. *Kesehatan Dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Sari, N. A., A. Sustiyah dan A.M. Legowo. 2014. Total bahan padat, kadar protein, dan nilai kesukaan keju mozarella dari kombinasi susu kerbau dan susu sapi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3(4): 152-156.
- Susanto., Tri dan Budi S,. 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya:PT Bina
- Setiani , W., T. Sudiarti, dan L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3 (2) : 100 - 109.
- 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* Vol 5 No.1:13-25 hal:13-25
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika*. Diterjemahkan oleh Bambang Sumantri. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Skurtys, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrions, F. Osorio, and J.M. Aquilera. 2011. *Food hydrocolloid edible films and coating*.
- Soeparno., Rihastuti., S. Triatmojo., dan Indratiningsih. 2011. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Syarief, R., S. Koswara, Y. Haryadi, C.N. Andjaya and M. Arpah, 2002. *Jurusan Teknologi Pangan Dan Gizi*. Bogor: IPB Publisher.
- Ummah, N. 2013. Uji Ketahanan Biodegradable Plastic Berbasis Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Terhadap Air dan Pengukuran Densitasnya. *Skripsi*. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Usmiati, S. dan A. Sudono. 2004. Pengaruh starter kombinasi bakteri dan khamir terhadap sifat fisikokimia dan sensori kefir. *J. Pascapanen* 1(1):12-21.
- Usmiati, S. 2007. Kefir susu fermentasi dengan rasa menyegarkan. *Warta penelitian dan pengembangan pasca panen*. Vol:29 No.2.
- Wang, J., J. Sang, and F.Ren. 2010. Study of the physical properties of whey protein : sericin protein-blended edible films. *Eur Food Res Technology*, 231, 109-116.
- Weschenfelder.S., Marcelo Pinto. P., Carin Gerhart, Heloisa Helena, José Maria. W . 2018. Antibacterial activity of different formulations of cheese and whey produced with kefir grains. *Scientific Article*. ISSN 1806-6690.
- Winarno. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

- Widodo. 2003. Teknologi Proses Susu Bubuk. Yogyakarta. Lacticia Press.
- Yusriyah. N.H dan Agustini. R. 2014. Pengaruh Waktu Fermentasi dan Konsentrasi Bibit Kefir terhadap Mutu Kefir Susu Sapi. UNESA Journal Of Chemistry. Vol.3 No.2. Surabaya.
- Zavala. D. L. Villagómez. C. G. Corona. 2008. Comparative Study Of The Mechanical Properties Of Edible Films Made From Single And Blended Hydrophilic Biopolymer Matrices. 7(3): 263-273.

