

## DAFTAR PUSTAKA

- 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):45-46.
- Almeida, K, E., Tamime, A,Y, and Oliveira, M,N. 2008. Acidification rates of probiotic in Minas Frescal cheese whey, LWT, 41, 311-316.
- AOAC. 2005. Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Cahyono dan Untari L. 2006. *Proses pembuatan virgin coconut oil (vco) dengan fermentasi menggunakan starter ragi tempe.* Skripsi. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Candra, T. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air, Dan Waktu Kelarutan Dari *Edible Film Berbahan Dasar Whey.* Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Carpiné, D., Dagostin, J.L.A., Bertan, L.C., Mafra, M.R., 2016. Development and characterization of soy protein isolate emulsion-based edible films with added coconut oil for olive oil packaging: barrier, mechanical, and thermal properties. *Food Bioprocess Technol.* 8, 1811–1823.
- 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 Technology. University of California, Los Angeles.United State America.
- Darmoyuwono, W. 2006, *Gaya Hidup Sehat dengan Virgin Coconut Oil.* Penerbit PT Indeks Kelompok Gramedia: Jakarta. Halaman 19-32, 46-48, 51-70.
- Embucado, M.E and K.C. Huber.2009. *Edible Film and Coating for Food Application.* Springer . New York.
- Fife, N. D. B. 2004. The Coconut Oil Miracle. Penguin Group (USA) Ins,New York. 239.
- Galietta G, Di Golia LD, Guilbert S, and Cuq B. 1998. *Mechanical and Thermo mechanical Properties of Films Based on Whey Protein as Affected by Platisizer and Crosslinking Agents.* Journal Dairy Science.,81:31. 3132-3130.

- Gontard N, Duche C, Cuq J-L, Guilbert S. 1994. Edible composite films of wheat gluten and lipids: water vapor permeability and other physical properties. *Int J Food Sci Technol.* 19: 39-50..
- Hernandez E. 1994. Edible coatings for lipids and resins In: *Edible coatings and films to improve food quality.* Krochta JM, Baldwin EA, Nisperos-Carriedo M, Editors. p. 279-304. Technomic Pub Co. Lancaster Pa.
- Hidayat, N. Masdiana C. P dan S. Suhartini. 2006. *Mikrobiologi Industri.* Penerbit Andi Yogyakarta.
- 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. USU-Press.Medan.
- Japan Industrial Standard. 2019. JIS1707: 2019: General Rules of Plastic Films for Food Packaging. Japanese Standard Association.
- Julianti, E dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan.* USU- Pres Medan.
- Juliyarsi, I, S. Melia., A. Sukma . 2011. *The Quality of Edible film by Using Glycerol as Plastisizer.* Pakistan Journal of Nutrition 10 (9): 884-887.
- 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.
- Kumar, PKP, Krishna GAG. 2011. Physicochemical Characteristis Of Commercial Coconut Oils Produced In India. Grass Y Aceites. 66(1): 1-11.
- Kusumawati, Dyah Hayu. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam.*
- 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.
- Mawarwati, S. B. Widjanarko dan T.Susanto. 2001. *Mempelajari Karakteristik Edible Film Berantioksidan dari Germ Gandum (Triticum Aestivum. L) dan Pengaruh Dalam Pengendalian Pencoklatan Pada Irisan Apel (Malus Sylvestris).* Journal Biosain. Vol 1 No. 1 . Pp 61-7.
- Murdianto, W. 2005. *Sifat fisik dan mekanik edible film ekstrak daun janggolan (Mesona palustris BI).* Jurnal Teknologi Pertanian, 1:1, 8-13.

- Panesar, P. S., J. F. Kennedy, D.N, Gandhi, and K,Bunko. 2007. *Bioutilisation of Whey for Lactacid Production*.Food Chemestry 105 : 1-14
- Prasetyo, B. B, Purwadi dan D. Rosyidi. 2015. Penambahan CMC (*Carboxy Methyln Cellulose*) Pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik. Universitas Brawijaya, Malang. p. 1-8
- Purwadi. 2007. *Kajian Pembuatan Keju Mozarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis ( Citrus Aurantifolia Swingle)*. Disertai. Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya,Malang..
- Rodriguez, M., Oses, J., Ziani, K., dan Mate, J.I. (2006). Combined effect of plasticizers and surfactants on the physical properties of starch based edible films. Food Research International 39; 840-846.
- Rusli, A.Metusalach,Salengke, Mulyati.M.T.2017. *Karekteristik Eddible Film Karagenan dengan Pemlastis Gliserol*. Pengolahan Hasil Ternak.
- Santoso, B. (2011). Integrasi pati termodifikasi, surfaktan, protein, dan katekin pada pembuatan edible film. Disertasi Program Studi Ilmu Industri Pertanian Program Pascasarjana Universitas Sriwiya, Palembang.
- Santoso, B., Debby Amilita, Gatot Priyanto, Hermanto, Sugito. 2018. Pengembangan Edible Film Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan Tween 20. Jurusan Teknologi Pertanian Universitas Sriwijaya, Agritech, 3 8 (2) 2018, 119-124
- Saputra, C. 2015. An *Edible film* Characteristic Of Chitosan Made From Shrimp Waste As A Plasticizer. Juornal Of Naturan Science Research. Vol 5.
- Setiaji, B dan Surip. 2006. Membuat VCO Berkualitas Tinggi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Setiani, W., Sdiarti, T. dan Rahmidar,L. 2013. *Preparasi dan Karekteristik Edible Film dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan*.Valensi(3):100-109.
- Sitompul, A. J., Wahyud S. dan Elok. Z. 2017. *Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling (Arenga Pinnata)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 5 No. 1: 13-25.
- Skurtys, O., C. Avecedo., F. Pedreschi., J. Enrions., F. Osorio and J.M. Aquilera. 2010. Food Hydrocolloid Edible Films and Coating. Departement Food Science and Technology. Universad de Santiago de Chile. Nova Science Publishe, Inc. Santiago.
- Tanasale M. L. P. 2013. Aplikasi Ragi Tape Terhadap Rendemen dan Mutu VCO.Jurnal Ekosains 2:47-52.

- Tanifal, M. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma Domestica* Val.) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air Dan Waktu Kelarutan *Edible Film Whey*. Teknologi Pengolahan Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas. Padang.
- Tariq, M.R., Sameen, A., Khan, M.I., Huma, N. dan Yasmin, A. 2013. Nutritional and Therapeutic Properties of Whey. Journal of Annals.Food Science and Technology. Vol 14, hlm 19-26.
- 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.
- Wardani, I. E. 2007. *Uji Kualitas VCO Berdasarkan Cara Pembuatan dari Proses Pengaduk Tanpa Pemancingan dan Proses Pengadukan dengan Pemancingan*.Fakultas MIPA.Hal 2.
- Warisno. 2003. *Budidaya Kelapa Genjah*. Kanisius. Yogyakarta. hal 15-16.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Agromedia Pustaka, Jakarta. Tim Lentera. P 23-32.
- Yulianti, R dan E. Ginting. 2012. *Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-Umbian yang Dibuat dengan Penambahan Kacang-Kacangan dan Umbi-umbian*.Balai Penelitian Malang. Vol.31 (2) : 131-136.
- Zulferiyenni, Marniza dan Sari, E.N.2014.*Pengaruh Kosentrasi Gliserol dan Tapioka Terhadap Karakteristik Biodegradable Film Berbasis Ampas Rumput Laut*. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 19(13):257-273.
- Zinoviadou, K.G, K. P. Koutsoumanis, and C. G. Biliaderis. 2009. *Physicochemical properties of whey protein isolate films containing oregano oil and their antimicrobial action against spoilage flora of fresh beef*. Meat Science 82 (2009) 338-345.