

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad M., S. Benjakul., T. Prodpran, dan T. W. Agustini. 2012. Physico-mechanical and antimicrobial properties of gelatin film from the skin of unicorn leather jacket incorporated with essential oils. *Food Hydrocolloids*. 28(1): 189-199.
- Alamsyah, A. N. 2005. *Virgin Coconut Oil: Minyak Penakluk Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka, Jakarta.
- Almeida, K. E., A. Y. Tamime, and M. N. Oliveira. 2008. Acidification rates of probiotic in Minas Frescal cheese *whey*, *LWT*, 41, 311-316.
- Atef, M., M. Rezaei, dan R. Behrooz. 2015. Characterization of physical, mechanical, and antibacterial properties of agarcellulose bionanocomposite films incorporated with savory essential oil. *Food Hydrocolloids*. 45: 150-157.
- Ayranci, E. dan Tunc. 2003. A method dor the measurement of oxygen permeability and development of *edible film* to reduce the rate of oxidative reactions in fresh foods. *Journal Food Chem*. 80 : 423 - 431.
- Barlina, R., K. Maria, dan G. Elvianus. 2014. Bioselulosa dari nata de coco sebagai bahan baku *edible film*. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri* 20 (1) : 1-4.
- Bourbon, A. I., A. C. Pinheiro, M. A. Cerqueira, C. M. R. Rocha, M. C. Avides, M. A. C. Quintas, dan A. A. Vicente. 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. Effect of some process parameters on the properties of *edible film* prepared from starch. Department of Material Product Technology : Songkhala.
- Christsaniana. 2008. Pengaruh Pelapisan dengan *Edible Coating* Berbahan Baku Karagenan terhadap Karakteristik Buah Stroberi (*Fragaria nilgerrensis*) selama Penyimpanan pada Suhu $5^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$. Skripsi. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Jatinangor.
- Comelia, M. 2012. Pengaruh penambahan pati bengkoang terhadap karakteristik fisik dan mekanik *edible film*. *Jurnal Kimia Kemasan* 34, No.2.
- Coniwanti, P., D. Pertiwi, D. M. Pratiwi. 2014. Pengaruh peningkatan konsentrasi gliserol dan *virgin coconut oil* (vco) terhadap karakteristik *edible film* dari tepung aren. *Teknik Kimia* No. 2, Vol. 20. Universitas Sriwijaya.

- Darmoyuwono, W. 2006. Gaya Hidup Sehat dengan *Virgin Coconut Oil*. PT Indeks Kelompok Gramedia, Jakarta.
- Flores, S., L. Fama, A. M. Rojas, S. Goyanes, dan L. Gerschenson. 2007. Physical properties of tapioca starch *edible film*: influence of film making and potassium sorbate. *Food Research International* 40: 257-265.
- Handayani. 2004. Pemanfaatan *whey* untuk produk nata de *whey* (kajian konsentrasi starter dan lama inkubasi). Diakses 20 November, 2019 dari <http://digilib,umm,ac,id/files/disk1/7/dijtumpp-gdl-s1->.
- Hapsari, N. 2007. Pembuatan *virgin coconut oil* (vco) dengan metode sentrifugasi. *Jurnal, Teknik Kimia UPN Veteran : Surabaya*.
- Herlina, N. 2009. Minyak dan Lemak. Diakses 5 Oktober, 2020 pada <http://www.library.usu.ac.id>.
- Jacob, A. M., N. Roni, dan S. P. S. D. Utari. 2014. Pembuatan *edible film* dari pati buah lindur dengan penambahan gliserol dan karaginan. *Jphpi* 17: 14–21.
- Juliyarsi, I., Melia, S., and Sukma, A. 2011. The quality of *edible film* by using glycerol as plasticizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Juliyarsi, I. 2019. Karakteristik *edible film* whey dengan isolate bakteri asam laktat asal tempoyak sebagai kemasan pangan fungsional. Disertasi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.
- Kumalasari, K. 2005. Pembuatan dan Karakterisasi *Edible film* dari Pati Bonggol Pisang dengan Penambahan Plasticizer Gliserol dan propilen Glikol. Skripsi. Diakses 20 November, 2019 dari <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/5919/1/09E01892.pdf>.
- Kusumasmarawati, A.D. 2007. Pembuatan Pati Garut Butirat dan Aplikasinya dalam Pembuatan *Edible film*. Tesis. Program Pascasarjana. UGM. Yogyakarta.
- L. Di Gioia., B. Cuq, dan S. Guilbert. 1998. Effect of different plasticizers on thermomechanical properties of corn gluten meal. *Cereal Chem.* 75:514–519.
- Mehyar, G. F. dan J. H. Han. (2004). Physical and mechanical properties of high amylose rice and pea starch films as affected by relative humidity and plasticizer. *Journal of Food Science.* 69 (9): E449-E454.
- Momuat, L. I. 2010. Aktivitas Antioksidan dalam Minyak Kelapa yang Dibuat dengan Memanfaatkan Aktivitas Proteolitik Wortel. Seminar Molecular

Biotechnology in Medicine and Bioindustry; The Third Gruber-Soedigdo Lecture. Institut Teknologi Bandung dan University of Groningen. Hlm 72.

Nurjannah, W. 2004. Isolasi dan karakterisasi alginat dari rumput laut *Sargassum* sp. untuk pembuatan biodegradable film komposit alginat tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Panesar, P. S., J. F. Kennedy., D. N. Gandhi, dan K. Bunko. 2007. Bioutilisation of *whey* for lactic acid production. *Food Chemistry* 105 : 1-14.

Philippine Coconut Authority (PCA). 2014. *Virgin Coconut Oil Processing*. Diakses 20 November, 2019 dari http://pca.da.gov.ph/pdf/techno/virgin_coconut_oil.pdf.

Pitak, N., dan K. R. Sudip. 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.

Pratama, Y, E. 2016. Karakteristik edible film whey dengan penambahan ekstrak daun sirih hijau (*piper betle* l.) sebagai antibakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Andalas.a

Rachmawati, A. K., R. B. K. Anandito, G. Jati, M. 2009. Ekstraksi dan karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia Merr.*) untuk Pembuatan *Edible film*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.

Rahim, A., N. Alam, Haryadi, U. Santoso. 2010. Pengaruh konsentrasi pati aren dan minyak sawit terhadap sifat fisik dan mekanik *edible film*. *J. Agroland* 17 (1) : 38-46. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Santoso, B., D. Amilita, G. Priyanto, Hermanto, Sugito. 2018. Pengembangan *edible film* komposit berbasis pati jagung dengan penambahan minyak sawit dan tween 20. *Agritech*, 38 (2), 119-124. Universitas Sriwijaya. Palembang.

Setiaji, B dan Surip P. 2006. *Membuat VCO Berkualitas Tinggi*. Jakarta: Penebar Swadaya

Skurtys, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrions, F. Osorio, dan J.M. Aquilera. 2011. Food hydrocolloid edible films and coating. Diakses pada Desember 2019 dari <http://intrawww.ing.puc.d/>.

- Sothornvit, R. dan J. M. Krochta. 2000. Plasticizer effect on oxygen permeability of β -lactoglobulin films. *Journal of Agric and Food Chem.* Vol. 48 : 6298-6302.
- Steel, R. G. D., dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistik*. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Sudaryati, H. P., S. T. Mulyani, dan E. R. Hansyah. 2010. Sifat fisik dan mekanis *edible film* dari tepung porang (*amorphophallus oncophyllus*) dan karboksimetil selulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (3): 196-201.
- Supeni, G. 2012. Pengaruh formulasi *edible film* dari keragenan terhadap sifat mekanik dan barrier. *J. Kimia Kemasan*, Vol. 34 No. 2. 281-285.
- 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 probiotik bacteria. *International Dairy Journal*. 10. 213-220.
- 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.
- Zinoviadou, K. G., K. P. Koutsoumanis, and C. G. Biliaderis. 2009. Physico-chemical 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.

