

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani. 2010. Pengaruh Penggunaan Starter Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus fermentum* terhadap Total Bakteri Asam Laktat, Kadar Asam dan Nilai pH Dadih Susu Sapi. Jambi : Universitas Jambi.
- 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., Tamime, A., Oliveira, M., 2008. *Acidification rates of probiotic bacteria in Minas frescal cheese whey.* *LWT Food Sci Technol.* 41(2):311-316.
- Anggraini, Abrina, SP., Yuningsih, S., Sota., M, M. 2017. Pengaruh pH Terhadap Kualitas Produk Etanol Dari Molasses Melalui Proses Fermentasi. Malang : Universitas Tribbuwana Tunggadewi Malang.
- Anker, M., Mats, S., and Anne-Marie, H., 2000. *Relationship between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Film.* *J. Agric. Food Chem*, Vol. 48 : 3806-3816
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist.* Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Aritonang, S.N and S. Melia. 2014. *Utilization of Milk Processing by Product (Whey) as Based of Edible Film Making with Glycerol Adding as Plasticizer.* *Pakistan Journal of Nutrition* 13 (6): 327-330.
- Buckle, K. A., R. E. Edwards., G. H. Fleet dan M. Wooton. 2007. *Ilmu Pangan.* UI Press. Jakarta.
- Candra, Tomy. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air dan Waktu Kelarutan dari *Edible Film* Berbahan Dasar *Whey*. Padang : Universitas Andalas.
- Daud, Ahmad., Suriati., dan Nuzulyanti. 2019. Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. Makassar : Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Djafaar, T. F dan E. S. Rahayu. 2006. Karakteristik Yogurt dengan Inokulum *Lactobacillus* yang diisolasi dari makanan fermentasi tradisional. *Agros.* (1): 73-80.
- Duwat, P., Cesselin, B., Sourice, S. dan Gruss, A., 2000. *Lactobacillus lactis* a bacterial model for stress responses and survival. *Int. Journal Food Microbial*, 55(2), 83-86.

- Embuscado, M. E and K. C. Huber. 2009. *Edible Film and Coating for Food Applications*. Springer, New York.
- 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.
- FAO. 2002. Joint FAO/WHO Working Group Report on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London.
- Fardiaz, S., 1992a. Mikrobiologi Pangan I. PT. Jakarta (ID): Gramedia Pustaka Utama.
- Febriantosa, A., Purwanto, B. P., Arief, I. I, dan Widyastuti, A. 2013. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Mikrobiologi *Whey* Kefir dan Aktifitasnya terhadap Penghambatan Angiotensin Converting Enzyme. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. Bogor : Fakultas Peternakan IPB.
- Garabal, J. I., Alonso, P. R., dan Centeno, J. A. 2007. Characterization of lactic acid bacteria isolated from raw cow's milk cheeses currently produced in Galicia (NW Spain). Swiss Soc. of Food Sci. and Technol.
- Goyal, N., Gandhi, D. N. 2009. *Comparative analysis of Indian paneer and cheese whey for electrolyte whey drink*. World Journal of Dairy & Food Sciences 4 (1): 70-72, 2009.
- Han, J. H. 2000. *Antimicrobial Food Packaging*. *Food Technology*, 54 (3) : 56-65.
- 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/dijummpp-gdl-s1](http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/dijummpp-gdl-s1). Diakses tanggal 3 Oktober 2016.
- Hardiningsih, R., R. N. R. Napitupulu dan T. Yulinery. 2006. Isolasi dan Uji Resistensi Beberapa Isolat *Lactobacillus* pada pH Rendah. Biodiversitas, 7 (1) : 15-17.
- Hertianto, Yosi. 2017. Pengaruh Lama Fermentasi Starter *Lactococcus lactis* dengan *Streptococcus thermophilus* Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik *Fruitghurt Black Mulberry (Morus nigra L.)*
- Hidayat, M. K., Mantini, S., dan Sedyawati, R. 2013. Penggunaan *Carboxymethyl Cellulose* dan gliserol Pada Pembuatan Plastik *Biodegradable* Pati. *Gembili : Indonesian Journal Of Chemical Science*, 2(2252).
- Hidayat, N., C. P. Masdiana, dan S. Suhartini. 2006. Mikrobiologi Industri. ANDI, Yogyakarta.
- Hill, C., F. Guarner., G. Reid., G. R. Gibson., D. J. Merenstein., B. Pot., L. Morelli., R. B. Canani., H. J. Flint., S. Salminen., P. C. Calder, and M. E. Sanders. 2014. *The International Scientific Association for Probiotics and*

Prebiotics consensus statement on the scope and appropriate use of the term probiotic. Nat Rev Gastroenterol Hepatol, 8:506-514

Irkin, R. dan Guldaz, M. 2011. *Evaluation of cacao-puding as probiotic food carrier and sensory acceptability properertines.* Acta Agric. Slovenica, 97(3), 223-232

JIS(Japanesse Industrial Standard) 2 1707. 2019. *Japanese Standards Association.* J

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.

Juliyarsi, I. 2020. *Karakteristik Edible Film Whey Dengan Isolat Bakteri Asam laktat Asal Tempoyak Sebagai Kemasan Pangan Fungsional.* Padang : Universitas Andalas.

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. 1.1

Leroy, L. D. V. F. 2007. *Bacteriocins from Lactid Acid Bacteria: Production, Purification, and Food Applications.* J Mol Microbiol Biotechnol. 13 :194-199.

Li, P. and M. Barth. 1998. *Impact of edible coating on nutritionaland physiological changes in lightly-processed carrot.* Postharvest Biol. Technol. 14: 51–60.

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.

Maneely, Tim. 2006. *Glyserin Production and Utilization.* United State Of America : University of Idaho.

Mayangsari, Hastuti, U. S., & Witjoro, A. (2002). *Pengaruh penambahan whey keju dan whey tahu pada media biakan murni terhadap pertumbuhan koloni jamur tiram putih (Pleurotus ostreatus (Jacq.) P. Kumm.).* Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(1), 1–7.

Murni, S. W. Pawignyo, H. Widyawati, W. dan Sari, N. 2013. *Pembuatan Edible Film dari Tepungjagung (Zea Mays L.) dan Kitosan.* Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia. Program Studi Teknik Kimia, FTI. UPN Veteran. Yogyakarta. B17. Hal. 1-9.

Noonpakdee, W., Santivarangkna, C., Jumriangrit, P., Sonomoto, K., Panyim, S., (2002), *Isolation of nisin-producing Lactococcus lactisWNC 20 strain from nham, a traditional Thai fermented sausage, International Journal of Food Microbiology, 81(2) : 137–145.*

- Pato, Usman. 2003. Potensi Bakteri Asam Laktat yang Diisolasi dari Dadih untuk Menurunkan Resiko Penyakit Kanker. Pekanbaru : Pusat Penelitian Bioteknologi Universitas Riau.
- Pereira, C., Henriques, M., Gomes, D., Gomez-Zavaglia, A., & de Antoni, G. (2015). *Novel Functional Whey-Based Drinks with Great Potential in The Dairy Industry. Food Technology and Biotechnology*, 53(3), 307–314.
- Pranoto, Y., V.M. Salokhe, and S.K. Rakshit. 2005. *Physical and antibacterial properties of alginate-based edible film incorporated with garlic oil. J. Food Res. Intl.* 38: 267–272
- Purwati, E., S. Syukur, dan Z. Hidayat. 2005. *Lactobacillus sp.* Isolasi dari *bivicophitomega* sebagai probiotik (di dalam prosiding yang disampaikan 24-25 Januari 2005). Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jakarta.
- Putri, D., Setiawan, A., dan Aggraini, P. 2018. *Physical Properties of Edible Sorghum Starch Film Added with Carboxymethyl Cellulose. Journal Of Physical Science*, 29(2), 185-194
- Rahayu, Endang. S. 2020. *Strain Improvement Bakteri Asam Laktat untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Ray, B. and A. Bhunia. 2007. *Fundamental Food Microbiology. 4th Edition*. CRC Press. United States of America.
- Rini, Zulvia. 2020. Pengaruh Lama Fermentasi Kefir pada Pembuatan *Edible Film Whey* terhadap Kadar Alkohol, Kadar Protein dan pH. Padang : Universitas Andalas.
- Rojas-Grau, M.A., R. Soliva-Fortuny, and O. Martin-Belloso. 2009. *Edible coating as corrier to active ingredients for fresh cutfruit. In The World of Food Science.* www.worldfoodscience.org/cms/?pid=1005154 [3 Januari 2011]
- Saputra, C. 2015. *An Edible Film Characteristic of Chitosan Made from Shrimp Waste As A Platicizer*. Journal of Naturan Science Research. Vol.5
- Steel, R. G. D. dan J. H. Torrie., 1995. Prinsip dan Prosedur Statistika. Penerjemah : Sumantri, B. PT. Gramedia Pustaka Utama : Jakarta.
- Sukma, Ade. 2017. *Analysis of Microbiota in, and Isolation of Nisin-Producing Lactococcus lactis subsp. lactis Strains from, Indonesian Traditional Fermented Milk, Dadiah*. Graduate School of Environmental and Life Science (Doctor's Course) : Okayama University.
- Sulastri, Ani., B. Manguntungi., L. R. Vanggy. 2020. Analisis Viabilitas *Lactobacillus lactis* Pada Inovasi Media Dasar Pertumbuhan Alternatif dan Media Dasar Penepungan Bakteri Asam Laktat. Jurnal Tambora Vol. 4 No. 2.

Tsamona, Khallash. 2015. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Ubi Jalar Merah (*Ipomea batatas*) dan Lama Fermentasi Terhadap Derajat Keasaman, Kadar Laktosa, dan Nilai Organoleptik Pada *Whey* Fermentasi. Padang : Universitas Andalas.

Usmiati, S., dan T. Marwati. 2007. Seleksi dan Optimasi Proses Produksi *Bakteriosin* dari *Lactobacillus sp. J.* Pascapanen Vol. 4 (1): 27-37

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.

Zubaidah, Elok., Halim, C, N. 2013. Studi Kemampuan Probiotik Isolat *Bakteri Asam Laktat* Penghasil Eksopolisakarida Tinggi Asal Sawi Asin (*Brassica juncea*). Malang : Universitas Brawijaya

