

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemist*. Washington DC: AOAC Int.
- [ASTM] Annual Standard and Technical Measurement D-1005. 1983. *Standart Test Methods for Measurement of Dry Film Thickness of Organic Coatings Using Micrometer*. West Conshohocken. United States.
- [ASTM] Annual Standard and Technical Measurement D-6002. 1996. *Standart Guide for Assesing the Compostability of Enviromentally Degradable Plastic*. West Conshohocken. United States.
- [ASTM] Annual Standard and Technical Measurement D-638-02. 2002. *Standart Test Method Of Tensile Properties of Plastics*. Philadelphia, PA: American Society for Testing and Material.
- Ahmad, U. 2013. *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah dan Sayuran*. Graha Ilmu Yogyakarta:141.
- Almatsier, S. 2006. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Gramedia Pustaka Pusat : Jakarta.
- Anggarini, F. 2013. *Aplikasi Plasticizer Gliserol Pada Pembuatan Plastik Biodegraable Dari Biji Nangka*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Anggi, S., S. Endaruji, Y.P. Susy. 2019. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale) sebagai Antioksidan pada Edible Film Pati Ganyong (Canna Edulis) dan Lidah Buaya (Aloe Vera. l) terhadap Masa Simpan Buah Tomat (Lycopersicum Esculentum)*. Skripsi. rogram Studi Ilmu Kimia Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Arifiya, N. 2015. *Analisis Perubahan Kualitas Pascapanen Pepaya Varietas IPB9 pada Umur Petik yang Berbeda*. Jurnal Teknik Pertanian 3(1), April 2015.
- Arisma. 2017. *Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Talas*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2009. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan. Jakarta. BPOM RI.
- Balitjestro. 2015. Peningkatan Kualitas Buah Segar Stroberi Melalui Penanganan Panen dan Pascapanen <http://balitjestro.litbang.pertanian.go.id/peningkatan-kualitas-buah-segar-stroberi-melalui-penanganan-panen-dan-pascapanen>. [3 November 2019].

- Ban, W., J. Song, D.S. Argyropoulos, & L.A. Lucia. 2005. *Improving the Physical and Chemical Functionality of Starch - Derived Films With Biopolymers*, *Journal Of Applied Polymer Science* (100):2542-2548.
- 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.
- Bharus, T.A. 2002. *Pengantar Limnologi*. Universitas Sumatrea Utara: Medan.
- Bourtoom, T. 2008. *Review Article Edible Films and Coating: Characteristics and Properties*. *J. International Food Research*. 15(3):237-248.
- Bourtoom, T. 2007. *Effect og Some Process Parameters on The Properties of Edible Film Prepared From Starch*. Songkhala: *Departemen of Material Product Technogy*.
- Budiman, Supriatin dan D. Saraswati. 2008. *Berkebun Stroberi secara Komersial*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Celestino, D.V., R.S. Humberto, M.R.P. Dulce, V.B. Estele, M.M.S. Edmundo. 2016. *Effects of Waxing, Microperforated Poyethlene Bag, I-Methylcyclopropene and Nitric Oxide on Firmness and Shrivel and Weight Loss of Manila Mango Fruit During Ripenin*. *LWT - Food Science and Technology*.
- Cicilia, D. 2017. *Edible Film dari Ekstrak Kacang Kedelai sebagai Pelapisan pada Buah Stroberi*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Darni, Y.A., Chici, and I.D. Sri. 2008. *Sintesa Bioplastik dari Pati Pisang dan Gelatin dengan Plasticizer Gliserol*. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II*. Universitas Lampung. Lampung.
- Direktorat Gizi Depkes RI. 1998. *Daftar Kandungan Gizi Makanan*. Bharata. Jakarta.
- Dureja, H., S. Khatak dan M. Kalra. 2011. *Amylose Rich Starch as an Aqueous Based Pharmaceutical Coating Material*. *International Journal of Pharmaceutical Sciences and Drug Reseach*, 3(1).
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. PT Raja Grafindo Persada: Jakarta.
- Fitri, N. 2014. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Berbasis Pati Talas pada Buah Melon Terolah Minimal*. Universitas Jendral Sudirman. Jawa Tengah.
- Ginting, M.H.S., dan R. Hasibuan. 2014. *Pengaruh Variasi Temperatur Gelatinasi Pati Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Pada Saat Putus Bioplastik*

Pati Umbi Talas. Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta. Jakarta.

- Handrianto, P. 2016. *Uji Anti Bakteri Ekstrak Jahe Merah (Zingiber Officinale Var. Rubrum) terhadap Staphyococcus Aureus dan Escherichia Coli*. *Journal of Research and Technology*. 2(1):3.
- Herawan, C. 2015. *Sintesis dan Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax)*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Hui, Y.H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume I*. CRC Press, USA.
- JIS (Japanese Industrial Standard) 2 1707. 1975. *Japanese Standards Association. J J-PAL 6 NO. 1 (ISSN:2087-3522 DAN E- ISSN:2338-1671)*
- Kader, A. Adel. 2002. *Postharvest Technology of Agrycultural Crops. (3rd ed), publication 3311. Univercity of California, Division of Agrycultural And Natural Resources: Oakland CA. USA.*
- Kasmawati. 2018. *Karakteristik Edible Film Pati Jagung (Zea Mays l.) dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Temu Putih (Curcuma Zedoaria)*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Kementrian Lingkungan Hidup dan Kehutanan. 2016. *Data Penghasil Sampah Dunia*. KLHK. Jakarta.
- Kim, E.C.M., J.K.T.Y Min, S.J. Lee, H.O. Yang, S. Han, Y.M. Kim, and Y.G. Kwon. 2005. *Gingerol a Pungent Ingredient of Ginger, Inhibits Angiosgenesis In Vitro and In Vivo, Biochem Biophys Res Commun, 335(2): 300 - 308.*
- Krisna, A. 2011. *Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (Vigna Angularis)*. Laporan Tesis Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Krochta, J.M., E.A. Baldwin, and M.O. Nisperos. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster Pa. Technomic Publishing.
- Kurniawati, N. 2010. *Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu Dapur*. Qanita, Penerbit Qanita. Bandung. Hal.146.
- Kusumawati, D.A., D.R.P. Widya. 2013. *Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diikorporasi dengan Perasan Temu Hitam, J. Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 90-100.

- Lim, G.O., S.A. Jang, dan K.B. Song. 2010. *Physical and Antimicrobial Properties of Gelidium Corneum/Nanoclay Composite Film Cantaining Grapefruit Seed Extract Or Thymol*. *Journal Of Food Engineering* 98:415-420.
- Lolita, M.D.A., S. Endaruji, Y.P. Susy, Irwan, Nugraha. 2019. *Aplikasi Edible Film dari Pati Ganyong (Canna Edulis Ker) dan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi l) terhadap Masa Simpan Paprika*. Program Studi Ilmu Kimia Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga. Yogyakarta.
- Nahwi, N. 2016. *Analisis Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol pada Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang Raja, Tongkol Jagung dan Bonggol Eceng Gondok*. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Ningsih, S.H. 2015. *Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makassar.
- Novaliana, N. 2008. *Pengaruh Pelapisan dan Suhu Simpan terhadap Kualitas dan Daya Simpan Buah Nenas (Ananas Comosus (L). Merr)*. Skripsi. Departemen Agronomi dan Hortikultura Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Nurdjannah, R. 2014. *Perubahan Kualitas Cabe Merah dalam Berbagai Jenis Kemasan Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurjanah, S dan Fathia S. 2017. *Aktivitas Antimikroba Ekstrak Jahe Kering Beku Terhadap Beberapa Bakteri Patogen*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Okvitasari, H. 2011. *Kajian Gejala Chilling Injury terhadap Perubahan Mutu Buah Mangga Varietas Gedong Gincu Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Institute Pertanian Bogor. Bogor.
- Paimin, F.B., dan Murhananto. 2002. *Budidaya, Pengolahan, dan Perdagangan Jahe*. PT. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Purwadi, A., Usada, W., dan Isyuniarto. 2007. *Pengaruh Lama Waktu Ozonisasi terhadap Umur Simpan Buah Tomat (Lycopersium Esculentum Mill)*. Prosiding PPI-PDIPTN. Yogyakarta.
- Radley, J.A. 1976. *Starch Production Technology*. Applied Science Publ. London.
- Rochman, A. 2007. *Kajian Teknik Pengemasan Buah Pepaya dan Semangka Terolah Minimal Selama Penyimpanan Dingin*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rudito. 2005. *Perlakuan Komposit Gelatin dan Asam Sitrat dalam Edible Coating yang Mengandung Gliserol pada Penyimpanan Tomat*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1): 1-6.

- Rukmana R., 2000. *Usaha Tani Jahe Dilengkapi dengan Pengolahan Jahe Segar, Seri Budi Daya*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rusli, Arham, Metusalach, Salengke dan M.T. Mulyati. 2017. *Karakteristik Edible Film Karagenan dengan Pemlastis Gliserol*. Jurnal JPHPI 20(2): 219-229.
- Saleh, F.H.M., A.Y. Nugroho, dan M.R. Juliantama. 2017. *Pembuatan Edible Film dari Pati Singkong sebagai Pengemas Makanan*. Jurnal Teknoin 23 (43-48).
- Santoso, B. 2008. *Fisiologi dan Biokimia Pada Komoditi Panenan Hortikultura*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, R.N. 2015. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol sebagai Edible Coating terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (Fragaria X Ananassa) Selama Penyimpanan*. Fakultas Pertanian. Lampung.
- Septiatin, E. 2008. *Apotek Hidup dari Rempah-rempah Hias dan Tanaman Liar*. Yrama Widya. Bandung: 272.
- Setyawan, B. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Edisi ke-1. Editor: Mona. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Silva, V.D.M., M.C.C. Macedo, C.G. Rodrigues, A.N.D. Santos, A.C.F. Loyola, and C.A. Fante. 2020. *Biodegradable Edible Films of Ripe Banana Peel and Starch Enriched With Extract of Eriobotrya Japonica Leaves*. Food Bioscience 38: 1-9.
- Stoilova, I., A. Krastanov, A. Stoyanova, P. Denev, S. dan Gargova. 2007. *Antioxidant activity of a ginger extract (Zingiber officinale)*. Food Chemistry, 102(3):764-770.
- Subagio, A. 2007. *Industrialisasi Modified Cassava Flour (MOCAL) sebagai Bahan Baku Industri Pangan untuk Menunjang Difersifikasi Pangan Pokok Nasional*. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Subowo, W.S., dan S. Pujiastuti. 2003. *Plastik Yang Terdegradasi Secara Alami (Biodegradable) Terbuat Dari LDPE Dan Pati Jagung Terlapis, Prosiding Simposium Nasional Polimer IV*, Pusat Penelitian Informatika. Bandung.
- Sudarmadji, S.B., Haryono, dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Supriadi, H. 2015. *Pengaruh Penambahan Nano Partikel Zno dan Kalium Sorbat pada Edible Coating Karagen dalam Mempertahankan Kesegaran Buah Stroberi (Fragaria sp) Segar*. Skripsi. IPB. Bogor.

- Susilawati, N.S., dan S. Putri. 2008. *Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Ubi Kayu (Manihot esculenta) Berdasarkan Lokasi Penanaman dan Umur Panen Berbeda*. Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian 13(2).
- Swandari, T., P. Basunanda, dan A. Purwanto. 2014. *Penggunaan Alat Sensor Warna untuk Menduga Derajat Dominasi Gen Penyandi Karakter Warna Buah Cabai Hasil Persilangan*. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Wahyudi. 2009. *Karakteristik Pati Ubi Kayu (Manihot Esculenta Crants) Varietas Mentega untuk Pembuatan Edible Film dengan Penambahan Sodium Tripolyphosphate (STPP)*. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Wahyuni, S.B. 2018. *Karakteristik Edible Film Pati Beras Patah (Oryza sativa L.) dengan Penambahan Gliserol dan Ekstrak Jahe*. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Makassar.
- Winarno, F.G. 2002. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah - Buah dan Sayuran. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasembada Ekspor*. Jakarta (ID): Departemen Pertanian.

