

DAFTAR PUSTAKA

- Alfi, A.B. (2020). PENGARUH VIRGIN COCONUT OIL (VCO) TERHADAP KARAKTERISTIK DAN UMUR SIMPAN ROTI MANIS. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 5.
- Anggraini, F. (2013). *Aplikasi Plasticizer Gliserol pada Pembuatan Plastik Biodegradable dari Biji Nangka*. [Skripsi, Jurusan Kimia Universitas Negeri Semarang].
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, Budi, S., & Abduh, M. (2017). Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1)
- Ardiansyah, Ryan. 2011. "Pemanfaatan Pati Umbi Garut Untuk Pembuatan Plastik Biodegradable". [Skripsi, Fakultas Teknik Departemen Teknik Kimia Universitas Indonesia].
- Arini, D., Ulum, M. S., & Kasman, K. (2017). Pembuatan dan Pengujian Sifat Mekanik Plastik Biodegradable Berbasis Tepung Biji Durian. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 6(3).
- Arpah. (2001). *Penentuan Kedaluwarsa Produk Pangan*. Program Studi Ilmu Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Cahyadi, W. (2009). *Bahan Tambahan Pangan*. Edisi Kedua. Bumi Aksara. Jakarta.
- CNBC Indonesia. (2019, Juli). Sebegini Parah Ternyata Masalah Sampah Plastik di Indonesia. <https://www.cnbcindonesia.com/lifestyle/20190721140139-33-86420/sebegini-parah-ternyata-masalah-sampah-plastik-di-indonesia>
- Dallan, P. R. M., P. L. Moreira, L. Penitari, S. M. Malmonge, M. M. Beppu, S. C. Genari & A. M. Moraes. (2006). Effects of chitosan solution concentration and incorporation of chitin and glycerol on dense chitosan membrane Properties. *Journal of Biomedical Materials Research Part B Applied Biomaterials*. 80B (6).
- Darni, Y, S. Ismiyati & T. Marbun. (2010). Influence Concentration of Plasticizer and Formulation of Banana Starch Chitosan to Mechanical Property and Water Uptake of Bioplastic. *International Journal of Engineering and Science*, 7 (4).
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2019). *Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri*. *Lutjanus*, 24(2).
- Gandi, N. L. G., Getas, I. W., & Jannah, M. (2019). Studi Jamur *Aspergillus fumigatus* penyebab Aspergillosis di Pasar Cakranegara Kota Mataram dengan Media Pertumbuhan Potato Dextrose Agar (PDA). *Jurnal Analisis Medika Biosains (JAMBS)*, 6(1), 81-88.
- Gandjar, I., A.S. Robert, V.D.O. Ariyanti dan S. Imam. (1999). *Pengenalan Kapang Tropik Umum*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta.
- Ginting, A. (2016). *Pemanfaatan Limbah Kulit Jagung untuk Produk Modular dengan Teknik Pilin*. *Dinamika Kerajinan Dan Batik: Majalah Ilmiah*, 32(1).

- Greenpeace. (2019, November). Sampah Kemasan Makanan dan Minuman Mendominasi. <https://www.greenpeace.org/indonesia/cerita/4238/sampah-kemasan-makanan-dan-minuman-mendominasi/>
- Haliza, W., Kailaku, S. I. Dan Yuliani, S. (2012). Penggunaan mixture response surface methodology pada optimasi formula brownies berbasis tepung talas banten (*Xanthosoma undipes* K. Koch) sebagai alternatif pangan sumber serat. *J. Pascapanen*. 9 (2)
- Handayani, J., & Haryanto, H. (2020). Pengaruh Penambahan Kitosan dan Sorbitol pada Pembuatan Film Bioplastik dari Biji Alpukat terhadap Karakteristik Bioplastik. *Proceeding of The URECOL*, 41–47.
- Haryati, S., Rini, A. S., & Safitri, Y. (2017). PEMANFAATAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN BAKU PLASTIK BIODEGRADABLE DENGAN PLASTICIZER GLISEROL DAN BAHAN PENGISI CaCO₃. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(1)
- Katili, S., Harsunu B T, & Irawan S. (2013). Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Khitosan dalam Zat Pelarut Terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Khitosan. *Jurnal Teknologi*, 6 (1).
- Khantayanuwong, Somwang, Chutatip Khemarom dan Sumaida Salaemae. (2016), *Effects os Shrimp Chitosan on The Physical Properties of Handsheets*. Pulp and Paper Technology Program, Department of Forest Products, Faculty of Forestry, Kasetsart University.
- Kontan. (2017, Oktober 30). Bisnis Roti dan Kue Indonesia bertumbuh 10%. Retrieved from Kontan: <https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>
- Krochta, J.W., dan De Mulder-Johton, C. 1997. Edible And Biodegradable Polymer Film: Challenges And Opportunities. *J. Food Tech*. 51 (2)
- Kumoro, A. C., & Purbasari, A. (2014). SIFAT MEKANIK DAN MORFOLOGI PLASTIK BIODEGRADABLE DARI LIMBAH TEPUNG NASI AKING DAN TEPUNG TAPIOKA MENGGUNAKAN PEMLASTIK GLISEROL. *TEKNIK*, 35(1).
- Kusriningrum. (2015). *Buku Ajar Perancangan Percobaan*. Surabaya : Penerbit Dani Abadi
- Laili, Yenita Estining. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung cassava*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Lu, D.R., Xiao, C. Dan Xu, S.J. (2009). Starch-Based Completely Biodegradable Polymer Material. *Express Polymer Letters*.
- Lestari, Ayu Dinda Elfrida, Indriyati. (2019). IDENTIFIKASI JAMUR PADA ROTI YANG DIJUAL DI KOTA LANGSABERDASARKAN LAMA PENYIMPANAN. *Jurnal Jeumpa*. 6 (2)
- Lestari, N. S., Armina, R. S. N., Prabowo, R. A., Riswanti, P. A., Wulansari, R., & Triwiyatno, A. (2017). FORMULA PLASTIK BIODEGRADABLE BERBAHAN DASAR PATI SUKUN DAN CARBOXYMETHYL CELLULOSE (CMC) DARI TONGKOL JAGUNG DENGAN REAGEN GLISEROL. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*. 1(1).

- Marbun, Eldo Sularto. (2012). *Sintesis Bioplastik dari Pati Ubi Jalar Menggunakan Pengut Logam ZnO dan Penguat Alami Selulosa*. Skripsi. Depok: Universitas Indonesia. Fakultas Teknik ,
- Mackay, Richard G., Tait J.M. (2011), *Handbook of Chitosan Research and Applications*. New York: Nova Science Publisher, Inc.
- Mizana. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur Aspergillus sp Pada Roti Tawar Yang Dijual Di Kota Padang Berdasarkan Suhu Dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5 (2)
- Muhammad, M., Ridara, R., & Masrullita, M. (2021). SINTESIS BIOPLASTIK DARI PATI BIJI ALPUKAT DENGAN BAHAN PENGISI KITOSAN. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2).
- Nur, R. A., Nazir, N., & Taib, G. (2020). Karakteristik Bioplastik dari Pati Biji Durian dan Pati Singkong yang Menggunakan Bahan Pengisi MCC (Microcrystalline cellulose) dari Kulit Kakao. *Gema Agro*, 25(1), 01-10.
- Nurfitasari, I. (2018). *Pengaruh Penambahan Kitosan dan Gelatin terhadap Kualitas Biodegradable Foam Berbahan Baku Pati Biji Nangka (Artocarpus Heterophyllus)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Oliveira, N. S., Oliveira, J., Gomes, T., Ferreira, A., Dorgan, J., & Marrucho, I. M. (2004). *Gas sorption in poly(lactic acid) and packaging materials*. Fluid Phase Equilibria.
- Pareyt, B., Finnie, S. M., Putseys, J. A., & Delcour, J. A. (2011). Lipids in bread making: Sources, interactions, and impact on bread quality. *Journal of Cereal Science*, 54(3), 266-279.
- Philip, F.B., A. Nnurun., C.C. Mbah., A.A. Attama, & R. Manek. 2010. The Physicochemical and Binder Properties of Starch from Persea Americana Miller (*Lauraceae*). *Starch/Starke*, 62(2).
- Prastowo, A. A. (2019, November 25). Legenda Roti Jakarta. Retrieved from akurat.co: <https://akurat.co/fotoesai/id-874153-read-legenda-roti-jakarta>
- Pribadi, Bianca Averiliandia. (2019). *Komparasi Model Kemasan Konvensional dan Kemasan Aktif Terhadap Umur Simpan Bakpia Pathok Coklat*. Skripsi. Universitas Semarang.
- PT Nestlé Indonesia. (2020). Manfaat Nutrisi dari Roti. Retrieved from sahabatnestle: <https://www.sahabatnestle.co.id/content/gaya-hidup-sehat/manfaat-nutrisi-dari-roti.html>
- Puspita, Tyas (2011). *Pengaruh Penambahan Khitosan dan Plasticizer Gliserol Pada Karakteristik Plastik Biodegradable Dari Pati Limbah Kulit Singkong*. Surabaya: Jurusan teknik kimia FT-ITS.
- Paraben, M. (2018). Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2).
- Ritonga, A. M. (2019). Pendugaan Umur Simpan Gula Kelapa Kristal Menggunakan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Prosiding*, 8(1).

- RONI KURNIA PUTRA, R. K. P. (2018). *PENGARUH KONSENTRASI STARTER SOURDOUGH TERHADAP MUTU ROTI MANIS* (Doctoral dissertation, Universitas Mataram).
- Sakinah, A. R. (2018). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung dalam bidang Farmasetik. *Farmaka*, 16(2).
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., & Pambayun, R. (2011). PENGEMBANGAN EDIBLE FILM DENGAN MENGGUNAKAN PATI GANYONG TERMODIFIKASI IKATAN SILANG [Development of Edible Film by Using Modified Cross-Linking Ganyong Starch]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 22, 105-105.
- Santoso, B., Hilda, Z., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2017). Perbaikan Sifat Laju Transmisi Uap Air dan Antibakteri Edible Film dengan Menggunakan Minyak Sawit dan Jeruk Kunci. *agriTECH*, 37(3).
- Saputro, A. N & Arruum L.O. 2017. Sintesis Dan Karakterisasi Bioplastik Dari Kitosan-Pati Ganyong (Canna Edulis). *Jurnal Kimia Dan Pendidikan Kimia*, 2(1).
- Sari, Nasmi Herlina. 2019. *Teknologi Papan Komposit Diprekuat Dengan Serat Kulit Jagung*. Yogyakarta : Deepublish
- Setijawati, D., Rudianto, M., & Mile, L. (2022). Identifikasi Fisikokimia Dan Gugus Fungsional Menggunakan FTIR Campuran Iota caragenan-FPM kulit ikan patin-Tepung buah Mangrove Sebagai Bahan Edible Film. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 5(3), 743-754.
- Shaikh, S., Yaqoob, M., & Aggarwal, P. (2021). An overview of biodegradable packaging in food industry. *Current Research in Food Science*, 4, 503-520.
- Sihaloho, E. B. (2011). Evaluasi Biodegradabilitas Plastik Berbahan Dasar Campuran Pati dan Polietilen Menggunakan Metode Enzimatis, Konsorsia Mikroba dan Pengomposan. *Depok: Teknik Lingkungan. Universitas Indonesia*.
- Statistik Konsumsi Pangan. (2015). Rata – Rata Konsumsi perkapita Makanan dan Minuman. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2015/STATISTIK%20KONSUMSI%20PANGAN%202015/files/assets/basic-html/page126.html>. [Diakses 17 Oktober 2021]
- Sugiharto, R., Koesoemawardhani, D., & Apriyani, T. (2016). EFEK PENAMBAHAN ANTIOKSIDAN TERHADAP SIFAT SENSORI DAN LAMA SIMPAN ROTI TAWAR YANG DIFORTIFIKASI DENGAN MINYAK IKAN [The Effect of Addition of Antioxidant to Sensory Characteristic and Shelf Life of Bread Fortified by Fish Oil]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 21(2), 107-120.
- Syamsir, E. (2011). Bread Staling. <http://elvirasyamsir.staff.ipb.ac.id/bread-staling/>.
- Kusuma, R. (2008). Pengaruh Penggunaan Cengkeh (*Syzygium aromaticum*) dan kayu manis (*Cinnamomum*) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan roti manis. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery*. Semarang : PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

- Tambunan, F.Y. (2018). *Karakterisasi Edible Film dari Campuran Pati Biji Alpukat (Persea americana Mill), Gliserin, dan Kitosan sebagai Bahan Pembungkus Buah Tomat Ceri*. [Skripsi, Universitas Sumatera Utara].
- Triyanto, Irma Herzegovina. 2020. *Ragam Olahan Buah Alpukat yang Sehat dan Kaya Manfaat*. Jakarta : . PT Elex Media Komputindo
- Ulfimarjan. (2016). Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Karakteristik Bioplastik Pati Sagu. [Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas].
- Utami, M.R, Latifah, & N. Widiarti. (2014), Sintesis plastik Biodegradable dari Kulit Pisang dengan Penambahan Kitosan dan *Plasticizer* gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science* 3(2):163-167.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT.GRAMEDIA: Jakarta
- Winarti, s. dan Y. Purnomo. (2006). *Olahan Biji Buah Trubus* Agrisarana. Surabaya
- Yudiandani, A., Efendi, R., & Ibrahim, A. (2016). *Pemanfaatan Biji Alpukat (Persea Americana Mill.) Untuk Pembuatan Edible Film* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Yulianti, R dan E. Ginting. 2012. Perbedaan karakteristik fisik *edible film* dari pati umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan *plasticizer*. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*, 31(2):181-186