



DAFTAR PUSTAKA

- [ASTM] *American Standard Testing Methods*. 1993. Standard Practice Conditioning Plastics and Electrical Insulating Materials Fortesting. Philadelphia (US). American National Standards Institute.
- [JIS] *Japanese Industrial Standard 2-1707*. 1975. Japanese Standards Association. Japan.
- Agustin, Y. dan K. Padmawijaya. 2016. Sintesis bioplastik dari kitosan-pati kulit pisang kepop dengan penambahan zat aditif. *Jurnal Teknik Kimia*. 10(2): 2-16.
- Apriani, Y. 2020. Pengaruh Penambahan Asam Palmitat pada Karakteristik Edible Film dari Tepung Pati Biji Melinjo (*Gnetum gnemon* L.) sebagai Penghambat Laju Transmisi Uap Air. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta. Skripsi.
- Apriliani, A. K., A.R. Hafsari, dan Y. Suryani. 2019. Pengaruh penambahan gliserol dan kitosan terhadap karakteristik edible film dari kombucha teh hijau (*Camelia sinensis* L.). *Proceeding Biology Education Conference* 16(1): 275-279.
- Aripin, S., B. Saing, dan E. Kustiyah. 2017. Studi pembuatan bahan alternatif plastik biodegradable dari pati ubi jalar dengan plasticizer gliserol dengan metode melt intercalation. *Jurnal Teknik Mesin*, 6(2).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2016. SNI 7188.7:2016. Kriteria Ekolabel – Bagian 7: Kategori Produk Kantong Belanja Plastik. BSN, Jakarta.
- Bangun, G.I. 2023. Pengaruh Rasio Volume Kitosan-Karagenan terhadap Karakteristik Bioplastik. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Bourtoom, T. 2007. Effect of some process parameters on the properties of edible film prepared from starches. *Department of Material Product Technology, Challenges and Opportunities. Food Technology*. 51(2): 61-73.
- Cahyaningrum, S. E., R. Agustini, dan N. Herdyastuti. 2007. Pemakaian kitosan limbah udang windu sebagai matriks pendukung pada imobilisasi papain. *Akta Kimindo* 2: 93-98.
- Christianty, M.U. 2009. Produksi Biodegradabel Plastik Melalui Pencampuran Pati Sagu Termoplastis dan Compatibilized Linier Low-Density Polyethylene. IPB University. Tesis.
- Coniwanti, P., L. Laila, dan M.R. Alfira. 2014. Pembuatan film plastik biodegradable dari pati jagung dengan penambahan kitosan dan pemlastis gliserol. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(4), 22-30.



Coppola, G., M.T. Gaudio, C.G. Lopresto, V. Calabro, S. Curcio, and S. Chakraborty. 2021. Bioplastic from renewable biomass: a facile solution for a greener environment. *Earth Systems and Environment*: 1–21.

Darni, Y., T.M. Sitorus, dan M. Hanif. 2014. Produksi bioplastik dari sorgum dan selulosa secara termoplastik. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*.10(2): 55-62.

Deberaufort, F., M.M. Polo, and A. Volley. 1993. Polarity, homogeneity, and structure affect water vapour permeability of model edible film. *J. Food Science*, 58: 426-434.

Favian, E. 2021. Formulasi Bioplastik dengan Sumber Biomassa Kitosan-Karagenan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Firdaus., N. Hariani, dan A. Karim. 2009. Sintesis 4-hidroksisinamamida dari asam 4-hidroksinanamat melalui reaksi esterifikasi dan amonolisis. *Indonesia Chimica Acta*, 2(2): 37-43.

Garnida, Y. 2006. Pembuatan bahan edible coating dari sumber karbohidrat, protein dan lipid untuk aplikasi pada buah terolah minimal. *Jurnal Teknologi Pangan Infomatek*. 8(4): 201-222.

Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol. II. CRC Press, Boca Raton, Florida.

Harsunu, B.T. 2008. Pengaruh Konsentrasi Plasticizer Gliserol dan Komposisi Kitosan dalam Zat Pelarut terhadap Sifat Fisik Edible Film dari Kitosan. Fakultas Teknik. Universitas Indonesia, Depok. Skripsi.

Hartatik, Y.D., L. Nuriyah, dan Iswarin 2014. Pengaruh Komposisi Kitosan terhadap Sifat Mekanik dan Biodegradable Bioplastik. Fakultas MIPA. Universitas Brawijaya. Skripsi.

Haq, M.A., A. Hasnain, F.A. Jafri, M.F. Akbar, A. Khan. 2016. Characterization of edible gum cordia film: effect of beeswax. *Food Science and Technology*, 68: 674-680.

Herawan, C.D., dan W.M. Fransiska. 2015. Sintesis edible film dari pati kulit pisang dengan penambahan lilin lebah (beeswax). *Indonesian Journal of Chemical Science*. 4(2): 148-151.

Hidayati, S., Zulferiyenni dan W. Satyajaya. 2019. Optimasi pembuatan biodegradable film dari selulosa limbah padat rumput laut eucheuma cottonii dengan penambahan gliserol, kitosan, cmc dan tapioka. *Jurnal Perikanan Hasil Perikanan Indonesia*. 22(2): 340-354.

Hromis, N.M., V.L. Lazic, S.L. Markov, Z.G. Vastag, S.Z. Popovic, D.Z. Suput, N.R. Dzinic, A.S. Velicanski, L.M. Popovic. 2015. Optimization of chitosan biofilm



- properties by addition of caraway essential oil and beeswax. J Food Eng 158: 86-93.
- Iglauer, S., Y. Wu, P. Shuler, Y. Tang, and W.A. Ill. 2011. Dilute iota and kappa-carrageenan solutions with high viscosities in high salinity brines. Journal of Petroleum Science and Engineering. 75:304-311.
- Indarti, L.D.E., S. Purnavita, M.A. Pratiwi. 2021. Komposit bioplastik kolang-kaling dan tepung tapioka dengan penambahan berbagai jenis plasticizer. Metana: Media Komunikasi Rekayasa Proses dan Teknologi Tepat Guna, 17(1): 7-14.
- Ishak, I. 2007. Development of Biodegradable Plastic with Natural Colourant as Packaging Material. Universitas Teknologi Malaysia.
- Jae-Young, J., C. Young-Sok, dan K. Se-Kwon. 2006. Cytotoxic activities of water soluble chitosan with different degree of deacetylation. Journal of Bioorganic & Medicinal Chemistry Letters.
- Janesch, J., B. Arminger, W. Gindl-Altmutter, C. Hansmann. 2020. Superhydrophobic coating on wood made of plant oil and natural wax. Progress in Organic Coating 148: 1-9.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Universitas Sumatera Utara–Press, Medan.
- Jonmurodov, A., J. Bobokalonov, S. Usmanova, Z. Muhidinov, and L. Liu. 2017. Value added products from plant processing. Agricultural Science, 8: 857-867.
- Krisna, D. 2011. Pengaruh Regelinisasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis* sp.). Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro, Semarang. Tesis.
- Lau, W.W.Y., Y. Shiran, R.M. Bailey, E. Cook, M.R. Stuchey, J. Koskella, C.A. Velis, L. Godfrey, J. Boucher, M.B. Murphy. 2020. Evaluating scenarios toward zero plastic pollution. Science, 369:1455–1461
- Mamuaja, C.F. 2017. Lipida. Unsrat Press, Manado.
- Moura, J.M., B.S. Farias, T.R.S. Cadaval, L.A.A. Pinto. 2021. Chitin/Chitosan Based Films for Packaging Applications. John Wiley & Sons Ltd, West Sussex.
- Mudaffar, R.A. 2018. Karakteristik edible film komposit dari pati sagu, gelatin dan lilin lebah (beeswax). Journal TABARO, 2(2): 247-256.
- Mulyadi, A., F. Hamzah, F.H. Hamzah. 2018. Pemanfaatan biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan penambahan lilin lebah (beeswax) pada pembuatan edible film. JOM Faperta, 5: 1-9.



Nabila, S., R. Kusdarwati, dan Agustono. 2018. Pengaruh penambahan beeswax sebagai plasticizer terhadap karakteristik fisik edible film kitosan. Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan 10(1): 47-54.

Nasution, R.S., M.R. Harahap, dan H. Yahya. 2019. *Edible film* dari karaginan (*Eucheuma cottonii*) asal Aceh, Indonesia: karakterisasi dengan FTIR dan SEM. J. Islamic Sci. Technol., 5(2): 188-197.

Necas, J., dan L. Bartosikova. 2013. Carrageenan: a review. Veterinarni Medicina. pp. 187–205.

Ningsih, E.P., D. Ariyani, dan Sunardi. 2019. Pengaruh penambahan *carboxymethyl cellulose* terhadap karakteristik bioplastik dari pati ubi nagara (*Ipomoea batatas L.*). Indonesia Journal Chemistry. 7(1):77-85.

Noviyanti. 2014. Bioplastik Komposit Pati Tapioka dan Lilin Lebah dengan Tambahan Natrium Alginate sebagai Pengemulsi. FMIPA IPB University, Bogor. Skripsi.

Nugroho, A., Basito dan R.B. Katri. 2013. Kajian pembuatan edible film tapioka dengan penambahan pektin beberapa jenis kulit pisang terhadap karakteristik fisik dan mekanik. Jurnal Teknoscains Pangan, 2(1):1-12.

Nurfauzi, S., S.M. Sutan, B.D. Argo, G. Djoyowasito. 2018. Pengaruh konsentrasi CMC dan suhu pengeringan terhadap sifat mekanik dan sifat degradasi pada plastik biodegradable berbasis tepung jagung. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 6(1): 90-99.

Pilla, S. 2011. Handbook Of Bioplastics and Biocomposites Engineering Applications. John Wiley & Sons Inc, New Jersey.

Pratiwi, N. 2011, Optimasi Ekstraksi Karaginan Kappa dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. IPB University. Skripsi.

Purnavita, S., dan A. Anggraeni. 2019. Pengaruh penambahan beeswax dan gliserol terhadap karakteristik poliblend glukomanan – polivinil alkohol (PVA). Inovasi Teknik Kimia, 4(2): 33-39.

Putra, H.J., dan Y. Yuriandala, 2010. Studi pemanfaatan sampah plastik menjadi produk dan jasa kreatif. Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan, 2(1): 21-31.

Rachman, A. 2005. Pengaruh Penambahan *Karagenan* dan *Agar* pada Berbagai Kosentrasi terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Jelly Drink. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya, Malang. Skripsi.

Rakhman, F.A., dan Y. Darni. 2017. Aplikasi edible film dari rumput laut *Eucheumma cottoni* dan pati sorgum dengan plasticizer gliserol dan filler CaCO₃ sebagai bahan pembuat cangkang kapsul. Jurnal Kelitbang, 5(2): 172-183.



Rowe, R.C., J.S. Paul, and E.Q. Marian. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Exipients*. Pharmaceutical Press and American Pharmacist Association, USA: 808-809.

Rullier-Birat, B., S. Cazalbou, M.A. Nassar, C. Sandrine, A. Tourrette. 2015. New backing layer for transdermal drug delivery systems: coatings based on fatty acid and beeswax on chitosan films. *J Adhes Sci Technol* 29: 245-255.

Rusli, A., Metusalach., Salengke, dan M.M. Tahir. 2017. Karakterisasi edible film karagenan dengan pemlastis gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2): 219-229.

Santoso, B. 2006. Karakterisasi komposit edible film kolang-kaling (*Arenga pinnata*) dan lilin lebah (beeswax). *Jurnal Teknol dan Industri Pangan* XVII (2): 125-135.

Santoso, B., F. Pratama, B. Hamzah, dan R. Pambayun. 2011. Pengembangan edible film dengan menggunakan pati ganyong termodifikasi ikatan silang. *J. Teknol. Dan Ind. Pangan*, XXII (2): 105–109.

Saputro, A.N.C. dan A.L. Ovita. 2017. Sintesis dan karakterisasi bioplastik dari kitosan-pati ganyong (*Canna edulis*). *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 2(1): 13-21.

Saurabh, C.K., S. Gupta, P.S. Variyar, A. Sharma. 2016. Effect of addition of nanoclay, beeswax, tween-80 and glycerol on physicochemical properties of guar gum films. *Industrial Crops and Product*, 89: 109-118.

Science Lab. 2013. Material Safety Data Sheet Beeswax MSDS. Chemical & Laboratory Equipment, Texas.

Setiani, W., T. Sudiarti, dan L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Valensi*, 3(2): 100-109.

Siracusa, V., P. Roculli, S. Romani, dan M.D. Rosa. 2008. Biodegradable polymers for food packaging: a review. *Trends in Food Science and Technology* 19: 634-643.

Siswanti. 2008. Karakterisasi Edible Film dari Tepung Komposit Glukomanan Umbi Iles-Iles (*Amorphopallus muelleri* Blume) dan Tepung Maizena. Universitas Sebelas Maret. Skripsi.

Sitompul, A.J.W.S., dan E. Zubaidah. 2017. Pengaruh kosentrasi plasticizer terhadap sifat fisik edible film kolang kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustry*, 5(1):13-25.

Skurty, O., C. Acevedo, F. Pedreschi, J. Enrions, F. Osorio, J.M. Aquilera. 2011. *Food Hydrocolloid Edible Films and Coating*. Department of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile, Chile.



Soma, P.K., P.D. Williams, Y.M. Lo. 2009. Advancements in non-starch polysaccharides research for frozen foods and microencapsulation of probiotics. *Frontiers of Chemical Engineering in China*, 3(4): 413-426.

Soroudi, A., dan I. Jakubowicz. 2013. Recycling of bioplastics, their blends and biocomposites: a review. *European Polymer Journal*, 49: 2839-2858.

Supeni, G., A. Cahyaningtyas dan A. Fitriana. 2015. Karakteristik sifat fisik dan mekanik penambahan kitosan pada edible film karagenan dan tapioka termodifikasi. *Jurnal Kimia Kemasan*, 37(2): 103-110.

Sutanti, S., dan C.K. Dewi. 2018. Karakterisasi bioplastik berbahan kolang-kaling dengan monogliserida dari minyak kelapa. *Inovasi Teknik Kimia*, 3(2): 48-53.

Tanner, N., and B. Kraag. 2019, Identification and quantification of single and multi-adulteration of beeswax by FTIR-ATR spectroscopy, *Eur. J. Lipid Sci. Technol*, 121, 1900245.

Utomo, P.M., dan W.L. Endang. 2012. Tinjauan umum tentang deaktivasi katalis pada reaksi katalis heterogen. Prosiding Seminar Nasional Penelitian, Pendidikan dan Penerapan MIPA. ISBN: 978-979-99314-2-9: Yogyakarta.

Wardani, C. 2007. Pemanfaatan Gliserol sebagai Bahan Baku Sintesa Gliserol Karbonat. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB University. Skripsi.

Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Williams, D.F. 2009. Chemistry & Manufacture of Cosmetics, Volume III, book 2, Making Cosmetic Inc., USA.

Yasmin, Q., B. Meindrawan, V.Y. Pamela. 2020. Karakterisasi edible film dari karagenan, lilin lebah, dan asam sitrat. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(2): 27-35.

Yusmarlela. 2009. Studi Pemanfaatan Plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu. Universitas Sumatera Utara. Tesis.

Zhang, W., H. Xiao, L.Y. Qian. 2014. Enhanced water vapour barrier and grease resistance of paper bilayer coated with chitosan and beeswax. *Carbohydr Polym* 101: 401-406.

Zhang, R., X. Zhai, W. Wang, H. Hou. 2022. Preparation and evaluation of agar/maltodextrin-beeswax emulsion films with various hydrophilic-lipophilic balance emulsifiers. *Food Chemistry*, 384.

Zulferiyenni, M., dan E.N. Sari. 2014. Pengaruh konsentrasi gliserol dan tapioka terhadap karakteristik biodegradable film berbasis ampas rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3): 257-273.