

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, N., Ratnawati, L., & Darmajana, D. A. (2019). Pengaruh Jenis Pati dan Lipid Terhadap Sifat Fisikokimia Edible Film Komposit Serta Aplikasinya Sebagai Pengemas Dodol Nanas. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 13(2), 217-229.
- Agung, K. I., & Hidayati, N. (2021). Pembuatan Bioplastik Dari Pati Onggok dan Kitosan: Efek Massa Kitosan. *Prosiding SNST ke-11*, 82-86.
- Akbar, A. K., & Febriani, A. K. (2019). Uji Kompresibilitas Granula Pati Singkong Dengan Metode Granulasi Basah. *Journal of Pharmacy*, 1(1), 7-11.
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. (2013). Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong Terhadap Sifat Mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(2), 11-15.
- Al Hakim, M. L., Hartanto, R., & Nurhartadi, E. (2016). Pengaruh penggunaan asam asetat dan edible coating ekstrak bawang putih terhadap kualitas fillet ikan nila merah (*Oreochromis niloticus*) selama penyimpanan suhu dingin. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1), 24-33.
- Apriyanti, A. F., Mahatmanti, F. W., & Sugiyo, W. (2013). Kajian Sifat Fisik-MEKanik dan Antibakteri Plastik Kitosan Termodifikasi Gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 2(2), 148-153.
- Ariani, S. R., Fahma, I. N., Wijaya, F. N., & Prasetyawati, A. N. (2022). *Minyak Atsiri Temu Putih Temu Ireng, dan Temu Mangga*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Arnamalia, A., Khoiruddin, M., & Dewi, R. S. (2022). Studi Pati Singkong Sebagai Edible Film Dalam Upaya Mengoptimalkan Kemasan Ramah Lingkungan. *Prosiding Konferensi Integrasi Interkoneksi Islam dan Sains*, 4(1), 39-42.
- Arnida, Mustafa. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek*, 9(2), 127-133.
- Ayustaningwarno, F. (2012). Proses Pengolahan dan Aplikasi Minyak Sawit Merah Pada Industri Pangan. *Vitasphere*, 2(1), 1-11.
- Dehankar, H. B., Mali, P. S., & Kumar, P. (2023). Edible Composite Films Based on Chitosan/guar gum with ZnO-NPs and Roselle Calyx Extract for Active Food Packaging. *Applied Food Research*, 3(1), 1-9.

- Elsabee, M. Z., & Abdou, E. S. (2013). Chitosan based edible films and coatings: A review. *Material Science and Engineering*, 33(4), 1819-184
- Epriyanti, N. M. H., Harsojuwono, B. A., & Arnata, I. W. (2016). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik komposit plastik biodegradable dari pati kulit singkong dan kitosan. *J. Rek. Man. Agro*, 4(1), 21-30.
- Estiasih, T., Putri, W. D., & Widyastuti, E. (2022). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Hermayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: karakteristik dan prospek untuk percepatan diversifikasi pangan*. Jakarta: Kencana.
- Greenpeace Indonesia. (2019, November 14). *Sampah Kemasan Makanan dan Minuman Mendominasi*. Retrieved from Greenpeace: <https://www.greenpeace.org/indonesia/cerita/4238/sampah-kemasan-makanan-dan-minuman-mendominasi/>
- Hasibuan, H. A. (2021). Pengolahan dan Peluang Pengembangan Produk Pangan Berbasis Minyak Sawit Di Indonesia. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 40(2), 111-124.
- Hassan, B., Chatha, S. A. S., Hussain, A. I., Zia. K. M., & Akhtar, N. (2018). Recent Advances on Polysaccharides, Lipid, and Protein Based Edible Films and Coatings: A Review. *International Journal of Biological Macromolecules*, 109, 1095-1107.
- Hastuti, S. (2019). *Mutu dan Uji Inderawi*. Yogyakarta: Instiper Press.
- Hidayat, Beni dan Zukryandr. 2019. Pengembangan Teknologi Pengolahan Tepung Ubi Kayu Tinggi Protein Melalui Penerapan Proses Fermentasi Semi-Padat. Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian. ISSN 2715-4917. Hal 90-95.
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 29-40.
- Imtihani, H. N., Wahyuono, R. A., & Permatasari, S. N. (2020). *Biopolimer Kitosan dan Penggunaannya dalam Formulasi Obat*. Gresik: Penerbit Graniti.

- Irawan, B. (2013). *Karsinologi dengan Penjelasan Deskriptif dan Fungsional*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Istijanto, M. M. (2009). *Aplikasi Praktis Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. Retrieved from <https://books.google.co.id/>
- Jorge, F., Edith, C., Eduardo, R., Jairo, S., & Hector, C. (2023). Hydrothermal processes and simultaneous enzymatic hydrolysis in the production of modified cassava starches with porous-surfaces. *Helyon*, 9, 1-10.
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu dan Ubi Kayu di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), 67-76.
- Kawijia, Atmaka, W., & Lestariana, S. (2017). STUDI KARAKTERISTIK PATI SINGKONG UTUH BERBASIS EDIBLE FILM DENGAN MODIFIKASI CROSS-LINKING ASAM SITRAT. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(2), 143-152.
- Mardwiana, Ayu. (2013). Eksperimen Pembuatan Krasikan dari Tepung Geplek dan Tepung Beras Ketan dengan Perbandingan yang Berbeda. *Skripsi*, 1-166.
- Marganingsih, A., & Putra, E. T. (2021). Pengaruh Konsentrasi Kitosan Udang dan Kepiting sebagai Edible Coating terhadap Mutu dan Daya Simpan Tomat Ceri (*Solanum lycopersicum* var. *Cerasiforme*). *Vegetalika*, 10(1), 69-80.
- Muhammad, H. (2018). Pengaruh Komposisi Berat Kitosan dan Volume Asam Asetat Terhadap Kualitas Bioplastik dari Pati Umbi Singkong Karet. *Doctoral Dissertation Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 1-12.
- Muhammad, Ridara, R., & Masrullita. (2020). Sintesis Bioplastik Dari Pati Biji Alpukat dengan Bahan Pengisi Kitosan. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 9(2), 1-11.
- Mulyadi, A. F., Pulungan, M. H., & Qayyum, N. (2016). Pembuatan Edible Film Maizena dan Uji Aktifitas Antibakteri (Kajian Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea Indica* L.)). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 5(3), 149-158.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Masa. *Agrointek*, 9(2), 127-133.

- Natalia, M., & Ristianingsih, Y. (2019). Pembuatan Edible Film Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan Sisik Ikan Papuyu. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 6(1), 72-80.
- Nisa, F., Zahrina, I., & Sunarno. (2020). Produksi Monogliserida dengan Esterifikasi Asam Lemak. *Jom FTEKNIK*, 7(1), 1-9.
- Nisah, K. (2017). Study Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian Terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol. *Jurnal Biotik*, 5(2), 106-113.
- Nugroho, A. (2013). Aplikasi Rekayasa Nilai Dalam Perancangan Mesin Penghancur Batubara Berkapasitas 20-50 Kg/jam (Studi kasus mesin penghancur batu bara). *Jurnal Mahasiswa Teknik Industri*. Retrieved from <https://eprints.binadarma.ac.id/>
- Pahan, I. (2008). *Panduan Lengkap Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Permatasari, B. P., Santosa, G. A., Kristiana, I., & Sutanti, S. (2021). Pengaruh Penambahan Monogliserida Minyak Kelapa dan Sawit Terhadap Sifat Mekanis Bioplastik Tapioka. *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, 5(2), 71-79.
- Prakoso, A. A. (2018). Arahana Pengembangan Kawasan Wisata Sungai Musi kota Palembang. *Jurnal Arsitektur dan Perencanaan*, 1(1), 1-13. Retrieved from <https://icon.unisayogya.ac.id/>
- Prakoso, T., & Sakanti, M. M. (2007). Pembuatan Monogliserida. *Jurnal Teknik Kimia*, 6(3), 689-697.
- Putra, A. S., Akhyarali, & Efendi, R. (2017). Karakteristik Edible Film Pati Tapioka dengan Penambahan Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut Sebagai Antibakteri. *Jurnal SAGU*, 16(1), 13-20.
- Putri, T. R., Adhitasari, A., Paramita, V., Yulianto, M. E., & Ariyanto, H. D. (2023). Effect of different starch on the characteristics of edible film as functional packaging in fresh meat or meat products: A review. *Material Today: Proceedings*.
- Rahman, S. (2018). *Teknik Pengolahan Tepung dan Pati Biji-Bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rochimawati, S. (2021, September 19). *Industri Makanan dan Minuman Banyak Hasilkan Sampah Plastik*. Retrieved from VIVA.CO.ID: <https://www.viva.co.id/amp/gaya-hidup/inspirasi-unik/1406007-industri-makanan-dan-minuman-banyak-hasilkan-sampah-plastik>

- Rudyardjo, D. I. (2014). Pengaruh Penambahan Palsticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Hirogel Kitosan-Glutardehid Untuk Aplikasi Penutup Luka. *Jurnal Ilmiah Sains*, 14(1), 18-28.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, & Tahir, M. M. (2017). KARAKTERISASI EDIBLE FILM KARAGENAN DENGAN PEMLASTIS GLISEROL. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219-229.
- RWD, S. (2019, Januari 18). *Peluang Usaha Kue Krasika*. Retrieved from UKMRIAUI.COM: <https://www.ukmriau.com/peluang-usaha-kue-krasikan/>
- Santoso, B., Amilita, D., Priyanto, G., Hermanto, & Sugito. (2018). Pengembangan Edible Film Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan Tween 20. *Jurnal Agritech*, 38(2), 119-124.
- Santoso, B., Marsega, A., Priyanto, G., & Pambayun, R. (2016). Perbaikan Sifat Fisik, Kimia, dan Antibakteri Edible Film Berbasis Pati Ganyong. *Jurnal Agritech*, 36(4), 379-386.
- Sari, F. D., & Astili, R. (2018). Kandungan Asam Sianida Dendeng dari Lumbah Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 20-29.
- Setiarto, R. H. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Bogor: Guepedia.
- Sinaga, L. L., S, M. S., & Sinaga, M. S. (2013). KARAKTERISTIK EDIBLE FILM DARI EKSTRAK KACANG KEDELAI DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG TAPIOKA DAN GLISEROL SEBAGAI BAHAN PENGEMAS MAKANAN. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(4), 12-16.
- Sinaga, R. F., Ginting, G. M., Ginting, M. H., & Hasibuan, R. (2014). Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas. *Jurnal Teknik Kimia Usu*, 3(2), 19-24.
- Sulaiman, I., & Novitasari, S. (2023). *Teknologi Pengolahan Talas dan Aplikasinya*. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Sumardjo, D. (2009). *Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata 1 Fakultas Kedokteran*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Supraptiah, E., Zubaidah, N., Amin, J. M., & Silviyati, I. (2019). Analisa Vacuum Forming Cetakan Dari Bioplastik Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa

Paradisiaca Formatypica. *Prosiding Seminar Nasional II Hasil Litbangyasa Industri*, 181-189.

- Suryanto, H., Wahyuningtyas, N. E., Wanjaya, R., Puspitasari, P., & Sukarni, S. (2019). UJI KOMPRESIBILITAS GRANUL PATI SINGKONG DENGAN METODE GRANULASI BASAH. *Journal of Pharmacy UMUS*, 1(1), 7-11.
- Susilowati, E., & Lestari, A. E. (2019). Pembuatan dan Karakteristik Edible Film Kitosan PATi Biji Alpukat (KIT-PBA). *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 4(3), 197-204.
- Taufik, M., & Fatma, R. M. (2015). Karakteristik Edible Film Berbahan Whey Danke dan Agar dengan Menggunakan Gliserol dengan Presentase Berbeda. *JITP*, 4(2), 63-69.
- Unsa, L. K., & Paramastri, G. A. (2018). Kajian Jenis Plastik Campuran Gliserol dan Sorbitol Terhadap Sintesis dan Karakteristik Edible Film Pati Bonggol Pisang Sebagai Pengemas Buah Apel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1), 35-47.
- Utama, Y. A. K., & Rukismono, M. (2018). Singkong-Man vs Gadung-Man. Papua: Penerbit Aseni.
- Utami, M. R., Latifah, & Widiarti, N. (2014). Sintesis Plastik Biodegradable Dari Kulit Pisang Dengan Penambahan Kitosan dan Plasticizer Gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2), 163-167.
- Vilaplana, R., Guerrero, K., Guevera, J., & Valencia-Chamorro, S. (2020). Chitosan coatings to control soft mold on fresh blackberries (*Rubus glaucus* Benth.) during postharvest period. *Scientia Horticulturae*, 262, 1-6.
- Wijayani, K. D., Darmanto, Y. S., & Susanto, E. (2021). Karakteristik Edible Film dari Gelatin Kulit Ikan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), 59-64.
- Wijayanti, N. R., & Rahmadhia, S. N. (2021). Analisis Kadar Pati Dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1-8.
- Yanti, N., Samingan, S., & Mudatsir, M. (2016). Uji Aktivitas Antifungi Ekstrak Etanol Gal Manjakani (*Quercus Infectoria*) terhadap *Candida Albicans*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi Unsyiah*, 1(1), 1-9.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengembangan Edible Film dari Pati Singkong Sebagai Kemasan Krasikan

Restu Fajrin Nurahmah Zein, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.

Universitas Gadjah Mada, 2023 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Yanti, S. (2020). Analisis Edible Film dari Tepung Jagung Putih (*Zea mays* L.)
Termodifikasi Gliserol dan Karagenan. *Jurnal Tambora*, 4(1), 1-13.