

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., Swantara, I. M. D., & Suartha, I. N. (2015). Isolasi kitin, karakterisasi, dan sintesis kitosan dari kulit udang. *Jurnal Kimia*, 9(2), 271-278.
- Akbar, F., Anita, Z., & Harahap, H. (2013). Pengaruh waktu simpan film plastik biodegradasi dari pati kulit singkong terhadap sifat mekanikalnya. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2).
- Alamsyah, A., Basuki, E., Handito, D., & Cicilia, S. (2023). Pelatihan Pengolahan Biji Nangka Menjadi Cookies Di Kelompok Pembuat Dodol Di Suranadi, Lombok Barat. *IJECS: Indonesian Journal of Empowerment and Community Services*, 4(1), 22-29.
- Anggarini, F., Latifah, L., & Miswadi, S. S. (2013). Aplikasi plasticizer gliserol pada pembuatan plastik biodegradable dari biji nangka. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 2(3).
- Anggriana, A., & Muhandi, M. (2017). Karakteristik Buah Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) Siap Saji Yang Dipasarkan Di Kota Palu. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 5(3), 278-283.
- Bourbon, A. I., Pinheiro, A. C., Cerqueira, M. A., Rocha, C. M., Avides, M. C., Quintas, M. A., & Vicente, A. A. (2011). Physico-chemical characterization of chitosan-based edible films incorporating bioactive compounds of different molecular weight. *Journal of Food Engineering*, 106(2), 111-118.
- Chillo, S., S. Flores, M. Mastromatteo, A. Conte, L ya Gerschenson, and M.A. del Nobile. 2008. Influence of glycerol and chitosan on tapioca starch-based *Edible film* properties. *J. Food Engin.* 88: 159–168.
- Choiriyah, N. A., Benita, A. M., & Sundjaja, A. P. (2020). Modifikasi Pati Biji Nangka secara Fisik dan Kimia. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 88-99.



- Coniwanti, P., Pertiwi, D., & Pratiwi, D. M. (2014). Pengaruh peningkatan konsentrasi gliserol dan vco (virgin coconut oil) terhadap karakteristik *Edible film* dari tepung aren. *Jurnal Teknik Kimia*, 20(2).
- Dewi, A. A. D. P., Putera, I. G. A. A., & Kesuma, I. K. A. PENERAPAN VALUE ENGINEERING PADA PEMBANGUNAN GEDUNG STUDI KASUS: PEMBANGUNAN GEDUNG E UNIVERSITAS DHYANA PURA.
- Distantina, S., Ayuni, N. N., & Sarjani, V. S. Y. (2018). Karakter *Edible film* Ulva lactuca-kitosan sebagai Pengemas Bumbu Mi Instan. *CHEMICA: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), 1-6.
- Ekariski, D. (2017). Studi Karakteristik Fisik Dan Mekanik *Edible film* Pati Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan Kitosan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10 (2), 128-13.
- Elsabee, M. Z., & Abdou, E. S. (2013). Chitosan based edible films and coatings: A review. *Materials science and engineering: C*, 33(4), 1819-1841.
- Envihsa FKMUI (Mei, 2022). *Food Loss & Food Waste: Ketika Makanan yang Terbuang Menjadi Masalah Bagi Lingkungan*. <https://envihsa.fkm.ui.ac.id/2022/05/25/food-loss-food-waste-when-food-is-wasted-becomes-a-problem-for-the-environment/>
- Fahnur, M. (2017). *Pembuatan, Uji Ketahanan Dan Struktur Mikro Plastik Biodegradable Dengan Variasi Kitosan Dan Konsentrasi Pati Biji Nangka* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar).
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., & Suparhana, I. P. (2018). Pengaruh konsentrasi gliserol terhadap karakteristik *Edible film* pati ubi jalar (*Ipomoea Batatas L.*). *Scientific Journal of Food Technology*, 5(1), 27-35.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals. *Carbohydrate Polymers* 84(1): 203–210.



- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapi Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Hayati, K., Setyaningrum, C. C., & Fatimah, S. (2020). Pengaruh Penambahan Kitosan terhadap Karakteristik Plastik Biodegradable dari Limbah Nata de Coco dengan Metode Inversi Fasa. *Jurnal Rekayasa Bahan Alam dan Energi Berkelanjutan*, 4(1), 9-14.
- Hidayah, B. I. (2015, April). Pembuatan Biodegradable Film dari Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Penambahan Kitosan. In *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan* (pp. 8-1).
- 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.
- Ikhsan, M. H., Dewata, I., Nizar, U. K., & Azhar, M. (2021). Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Kuat Tarik Dan Biodegradasi *Edible film* Dari Pati Bonggol Pisang. *Jurnal Kependudukan Dan Pembangunan Lingkungan*, 2(1), 44-50.
- Irawan, S. (2010). Pengaruh gliserol terhadap sifat fisik/mekanik dan barrier *Edible film* dari kitosan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 32(1), 6-12.
- Janjarasskul, T., & Krochta, J. M. (2010). Edible packaging materials. *Annual review of food science and technology*, 1, 415-448.
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). Potensi pengembangan plastik biodegradable berbasis pati sagu dan ubikayu di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 36(2), 67-76.
- 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), 29-38.
- Madrugá, M. S., de Albuquerque, F. S. M., Silva, I. R. A., do Amaral, D. S., Magnani, M., & Neto, V. Q. (2014). Chemical, morphological and

functional properties of Brazilian jackfruit (*Artocarpus heterophyllus* L.) seeds starch. *Food chemistry*, 143, 440-445.

Mustapa, R., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2017). *Pemanfaatan kitosan sebagai bahan dasar pembuatan Edible film dari pati ubi jalar kuning* (Doctoral dissertation, Riau University).

Nisah, K. (2018). Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan plastizicer gliserol. *BIOTIK: Jurnal Ilmiah Biologi Teknologi dan Kependidikan*, 5(2), 106-113.

Noviadji, B. R. (2014). Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Artika*, 1(1), 10-21.

Nugroho, A. A., Basito, B., & Anandito, R. B. K. (2013). Kajian pembuatan *Edible film* tapioka dengan pengaruh penambahan pektin beberapa jenis kulit pisang terhadap karakteristik fisik dan mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1).

Nuraeni, N., & Sulistijowati, R. (2021). Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Sedian *Edible*Kompleks Kitosan-Ekstrak Buah Mangrove *Sonneratia alba*. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(2), 51-59.

Nurhayati, N., Asmawati, A., Ihromi, S., Marianah, M., & Saputrayadi, A. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Aplikasi Teknologi Pengolahan Dodol Nangka Dan Susu Biji Nangka Di Kabupaten Lombok Barat. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 522-528.

Nurmilla, A., & Aprillia, H. (2021). Karakteristik *Edible film* Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Alga Merah (*Eucheuma Spinosum*). *Jurnal Riset Farmasi*, 24-32.

Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2015). Studi pengolahan biji buah nangka dalam pembuatan minuman instan. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Pertanian*, 19(1).



- Nusa, M. I., Siregar, S. N., & Muzdalifah, L. (2018). Pembuatan *Edible film* Dari Pati Temu Hitam (*Curcuma Aeruginosa* ROXB.) Dengan Penambahan Gliserol. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 1(1).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Polnaya, F. J., Ega, L., & Wattimena, D. (2016). Karakteristik *Edible film* pati sagu alami dan pati sagu fosfat dengan penambahan gliserol. *Agritech*, 36(3), 247-252.
- Pratiwi, R. (2014). Manfaat kitin dan kitosan bagi kehidupan manusia. *Oseana*, 39(1), 35-43.
- Pudjiastuti, W., Listyarini, A., & Rizki, M. I. (2013). Pengaruh Laju Transmisi Uap Air Polimer Blend Polibutilen Suksinat (PBS) dan Linear Low Density Polyethylene (LLDPE) Terhadap Umur Simpan Sup Krim Instan Rasi. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 35(1), 1-5.
- Purbasari, A., Ariani, E. F., & Mediani, R. K. (2014). Bioplastik Dari Tepung Dan Pati Biji Nangka. *Prosiding SNST Fakultas Teknik*, 1(1).
- Purnavita, S., Subandriyo, D. Y., & Anggraeni, A. (2020). Penambahan gliserol terhadap karakteristik bioplastik dari komposit pati aren dan glukomanan. *Metana*, 16(1), 19-25.
- Purwanti, A. (2010). Analisis kuat tarik dan elongasi plastik kitosan terplastisasi sorbitol. *Jurnal Teknologi*, 3(2), 99-106.
- Rusli, A., Metusalach, S., & Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi *Edible film* karagenan dengan pemlastis gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219-229.
- Santoso, B., Amilita, D., Priyanto, G., Hermanto, H., & Sugito, S. (2018). Pengembangan *Edible film* Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan Tween 20. *Agritech*, 38(2), 119-124.



- Saputera, M. M. A., Marpaung, T. W. A., & Ayuhecaria, N. (2019). Konsentrasi hambat minimum (KHM) kadar ekstrak etanol batang bajakah tampala (*Spatholobus Littoralis Hassk*) terhadap bakteri *Escherichia coli* melalui metode sumuran. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 5(2), 167-173.
- Sari, N. I., Syahrir, M., & Pratiwi, D. E. (2022). Pengaruh Penambahan Filler Kitosan dan CaCO<sub>3</sub> Terhadap Karakteristik Bioplastik dari Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Densst*). *Chemica*, 23(1), 78-89.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). Preparasi dan karakterisasi *Edible film* dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2).
- Supeni, G., & Irawan, S. (2014). Pengaruh penggunaan kitosan terhadap sifat barrier *Edible film* tapioka termodifikasi. *Jurnal kimia dan kemasan*, 34(1), 199-206.
- Tan, H. W., Aziz, A. A., & Aroua, M. K. (2013). Glycerol production and its applications as a raw material: A review. *Renewable and sustainable energy reviews*, 27, 118-127.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Wahyu, M. K. (2009). Pemanfaatan pati singkong sebagai bahan baku *Edible film*. *Beswan Djarum. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjadjaran. Bandung*.
- Widodo, L. U., Sheila, N. W., & Nimade, A. P. (2019). Pembuatan *Edible film* dari labu kuning dan kitosan dengan gliserol sebagai plasticizer. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 59-65.
- Yuni, N. K. S. E., & Suardika, N. (2019). Pemilihan Alternatif Metode Kerja dengan Menentukan Urutan Prioritas Kriteria Fungsi pada Pekerjaan Struktur. *Jurnal Teknik: Media Pengembangan Ilmu dan Aplikasi Teknik*, 18(2), 81-89.
- Zakaria, M. F. (2012). Penerapan Konsep Pengendalian Mutu Dan Hazard Analysis Critical Control Points (Haccp) Di Usaha Kecil Menengah"



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Pemanfaatan Pati Biji Buah Nangka Sebagai Edible Film Pengemas Produk Wajik**

Novia Dewi Asmoro Wati, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si

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

Wajik Harso Mulyono” Randusari Rt. 01/Rw. 01, Kelurahan Joho Baru,  
Kec. Sukoharjo Kab. Sukoharjo.