

DAFTAR PUSTAKA

- Afif, M. d. (2018). Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Pati Biji Alpukat-Kitosan dengan Plasticizer Sorbitol. *Indonesian Journal of Chemical Science* 7(2).
- Al-Hasan, A. A. (2012). Starch Gelatin Edible Films: Water Vapor Permeability and Mechanical Properties as Affected by Plasticizer. *Food Hydrocolloids* 26.
- Alsuhendra. (2007). Ekstraksi Senyawa Fenolik dari Biji Alpukat (*Persea americana*). *Prosiding Seminar Nasional PATPI*.
- Amsal, A. (2022). Pengolahan Biji Alpukat (*Persea americana*) untuk Dijadikan Tepung Sebagai bahan Dasar Pangan Besar. *Journal of Biological Sciences and Applied Biology* 2(2).
- Apriliani, A. K. (2019). Pengaruh Penambahan Gliserol dan Kitosan Terhadap Karakteristik Edible Film dari Kombucha Teh Hijau (*Camelia sinensis* L.). *Proceeding Biology Education Conference* 16 (1).
- Atmaka. (2012). Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol: Karakteristik Sensori dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 5 (2).
- Atmaka, W. (2012). Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol: Karakteristik Sensori dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Benget, V. V. (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Biji Alpukat (*Persea Americana*) Terhadap *Bacillus cereus* dan *Vibrio cholerae* dengan Variasi Pengekstrak. *Jurnal Teknobiologi*.
- BPS. (2021). Retrieved from bps.go.id
- Cahyati, Y. d. (2023). *Perspektif Manajemen Bencana dan Kegawatdaruratan dalam Tataan Kesehatan*. Padang: Global Eksekutif Teknologi.
- Candra, A. (2022). *Film Pelapis Kitosan-Pati Biji Aren (Arenga pinnata) Sebagai Kemasan Fillet Ikan Salmon*. Pekalongan: Penerbit NEM .

- Dang, K. M. (2015). Development of Thermoplastic Starch Blown Film by Incorporating Plasticized Chitosan. *Carbohydrate Polymer* 155.
- Devi. (2021). Pengaruh Komposisi Kitosan, Pati Biji Alpukat Serta Penambahan Gliserol Terhadap Kemampuan Biodegradasi Bioplastik. *Seminar Nasional Teknik Kimia Soebardjo Brotohardjono* 17.
- Dewi, R. (2021). Perbaikan Sifat Mekanik dan Laju Transmisi Uap Air Edible Film Bioplastik Menggunakan Minyak sawit dan Plasticizer Gliserol Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* 10(1).
- Envihsafkm. (2020). Retrieved from envihsa.fkm.ui.ac.id
- Estiasih, T. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Fajri, G. (2017). *Pembuatan dan Karakteristik Bioplastik Kitosan, Pati Talas (Colocasia esculenta) dan Minyak Jarak*. Banda Aceh: Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unsyiah.
- Fajrin, J. (2016). Aplikasi Metode Analysis of Variance (ANOVA) Untuk Mengkaji Pengaruh Penambahan Silica Fume Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Mortar. *Jurnal Rekayasa Sipil* Vol.12 No.1.
- Fathurohman, V. (2020). The Effect of Addition of Avocado Fruit Seeds On Bioplastic Biodegradation. *Prosiding Internasional Sains Teknik* 3.
- Fatnasari, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar (*Ipomea batatas* L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan* 5 (1).
- Hardoyo. (2007). Kondisi Optimum Fermentasi Asam Asetat Menggunakan *Acetobacter aceti* B166. *Jurnal Sains MIPA* 13 (1).
- Hastuti, U. S. (2011). Isolasi dan Identifikasi Mikoflora Kapang Kontaminan Pada Kues Pia Malang. *Seminar Nasional VIII FKIP UNS*.
- Henriette, M. C. (2010). Chitosan Edible Films and Coating- Review. *Embrapa Tropical Agroindustry*.

- Ikhsan, M. H. (2021). Pengaruh Penambahan Kitosan Terhadap Kuat Tarik dan Biodegradasi Edible Film dari Pati Bonggol Pisang. *Jurnal Kependudukan dan Pembangunan Lingkungan* 2(1).
- Istijanto. (2005). *Riset Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Istiqomah, N. (2021). Pembuatan Hidrogel Kitosan-Glutaraljehid untuk Aplikasi Penutup Luka Secara In Vivo. *Jurnal Universitas Airlangga*.
- Kalie, M. B. (1997). *Alpukat: Budidaya dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Kartika, D. H. (2012). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Pati Biji ALpukat (*Persea americana*) Sebagai Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik Granul dan Tablet Ekstrak Akar ALang-Alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Majalah Obat Tradisional* 17(2).
- Krochta, J. M. (1992). *Control of Mass Transfer in Food With Edible Coating and Film: Advantage in Food Engineering*. Boca Raton: CRC Press.
- Kusumaningrum, A. d. (2017). Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Makanan Tradisional Jenang Saban. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9(1).
- Layudha, S. I. (2015). Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Kualitas Bioplastik dari Air Cucian Beras. *Jurnal Teknik ISBN 978-602-99334-4-4*.
- Liberty. (2012). Penentuan KAndungan Tanin dan Uji Aktivitas ANtioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana*). *Jurnal MIPA UNSRAT* 1(1).
- Lubis, E. R. (2022). *Meraup Untung Bertanam Alpukat*. Jakarta: Bhuana Ilmu Populer.
- Manab, A. (2017). *Edible Film Protein Whey (Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju)*. Malang: UB Press.
- Mustapa, R. (2017). Pemanfaatan Kitosan Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film dari Pati Ubi Jalar Kuning. *JOM Faperta* 4(2).
- Pagliaro, M. (2008). The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material. *RSC Green Chemistry*.

- Permadi, R. M. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik, dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal SINTECH* 2(2).
- Pramesti, H. A. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa dan Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4(1).
- Prasetyo, A. E. (2012). Potensi Gliserol dalam Pembuatan Turunan Gliserol Melalui Proses Esterifikasi. *Jurnal Ilmu Lingkungan* 10 (1).
- Rahma, D. d. (2017). Analisis Value Engineering dengan Metode Zero-One pada Proyek Pembangunan Gedung Laboratorium Komputer Kampus 3 Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. *Jurnal Matriks Teknik Sipil* 5 (1).
- Rahman, F. (2007). Pengaruh Konsentrasi Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Pati Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill). *Skripsi*.
- Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji ANOVA Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika Vol.4 No.1*.
- Riswanto, M. A. (2016). *Pengaruh Komposisi Pati Biji Alpukat - Kitosan dan Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik dan Biodegradasi Bioplastik*. Semarang: FMIPA UNNES.
- Risyad, A., Resi, & Siswarni. (2016). Ekstraksi Minyak dari Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill) Menggunakan Pelarut Heptana. *Jurnal Teknik Kimia USU* 5(1).
- Santosa, Y. T. (2019). *The Agriculture News*. Retrieved from theagrinenews.com
- Sari, N. I. (2022). Pengaruh Penambahan Filler Kitosan dan CaCO_3 Terhadap Karakteristik Bioplastik dari Umbi gadung (*Dioscorea Hispida* Densst). *Jurnal Ilmiah Kimia dan Pendidikan Kimia* 23(1).
- Setiarto, H. B. (2020). *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Jakarta: Guepedia.
- Sinaga, R. F. (2014). Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Kekuatan Tarik dan Pemanjangan Saat Putus Bioplastik dari Pati Umbi Talas. *Jurnal Teknik Kimia USU* 3(2).

- SIPSN. (2021). *SIPSN*. Retrieved from Data Pengelolaan Sampah & RTH: sipsn.menlhk.go.id
- Sukma, I. (2019). Modifikasi Pati Biji Alpukat (*Persea americana*) Menggunakan Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*). *Jurnal Agrotek* 13(1).
- Sukma, I. d. (2019). Modifikasi Pati Biji Alpukat (*Persea americana*) Menggunakan Ragi Tape (*Saccharomyces cerevisiae*). *Agrotek* 13(1).
- Sunajono, H. (1998). *Prospek Berkebun Buah*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Tambunan, F. Y. (2018). *Karakterisasi Edible Film dari Campuran Pati Biji Alpukat (Persea Americana Mill), Gliserin, dan Kitosan Sebagai Bahan Pembungkus Buah Tomat Ceri*. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Togas, C. (2017). Karakteristik Fisik Edible Film Komposit Karaginan dan Lilin Lebah Menggunakan Proses Nanoemulsi. *JPHPI* 20(3).
- Unsa, L. K. (2018). Kajian Jenis Plasticizer Campuran Gliserol dan Sorbitol Terhadap Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Pati Bonggol Pisang Sebagai Pengemas Buah Apel. *Jurnal Kompetensi Teknik* 10(1).
- Wahyuni, C. (2022). *Pengembangan Kemasan Biodegradable dari Pati Biji Alpukat untuk Pengemasan Produk Roti Manis*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Wibisono, D. (2003). *Riset Bisnis: Panduan Bagi Praktisi dan Akademisi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Widodo, L. U. (2019). Pembuatan Edible Film Dari Labu Kuning dan Kitosan dengan Gliserol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Teknologi Pangan* 13(1).
- Wijaya, K. (2021). *Pemikiran Guru Besar Universitas Gadjah Mada Menuju Indonesia Maju 2045: Bidang Sains dan Teknologi*. Yogyakarta: UGM Press.
- Wijayanti, N. R. (2021). Analisis Kadar Pati dan Impurities Tepung Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian* 16(2).
- Winarno, F. G. (2020). *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarti, C. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang Pertanian* 31 (3).

Winarti, S. (2006). *Olahan Biji Buah*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

Yudiandani, A. (2016). Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana*) Untuk Pembuatan Edible Film. *JOM Faperta* 3(2).