

DAFTAR PUSTAKA

- Aanisah, N., Wardhana, Y. W., & Chaerunisa, A. Y. (2022). Modifications and Pharmaceutical Applications of Glucomannan as Novel Pharmaceutical Excipient in Indonesia: Review Article. *JPSCR: Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*, 7(2), 189–206. <https://doi.org/10.20961/jpscr.v7i2.56076>
- Aini, F. Y., Affandi, D. R., & Basito. (2016). Kajian Penggunaan Pemanis Sorbitol sebagai Pengganti Sukrosa terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Biskuit Berbasis Tepung Jagung (*Zea mays*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(2), 22–32.
- 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), 11–15. <https://doi.org/10.32734/jtk.v2i2.1431>
- Akonor, P. T., Tutu, C. O., Arthur, W., Adjebeng-Danquah, J., Affrifah, N. S., Budu, A. S., & Saalia, F. K. (2023). Granular Structure, Physicochemical and Rheological Characteristics of Starch from Yellow Cassava (*Manihot esculenta*) Genotypes. *International Journal of Food Properties*, 26(1), 259–273. <https://doi.org/10.1080/10942912.2022.2161572>
- Al-Ajlouni, K., Fleming, P. D., & Pekarovicova, A. (2021). Glucomannan–xylan Blend Biofilms for Food Packaging: Preparation and Evaluation of Filmogenic Solutions and Biofilms. *Journal of Print and Media Technology Research*, 10(4), 247–259. <https://doi.org/10.14622/JPMTR-2116>
- Alamsyah, A. N., Slamet, W., & Kusmiyati, F. (2017). Efektivitas Pelapisan Benih Kelengkeng (*Dimocarpus longan* Lour.) Menggunakan Kombinasi Jenis Bahan Pelapis dengan Ekstrak Biji Selasih dan Wadah Simpan Berbeda. *Journal of Agro Complex*, 1(3), 85–93. <https://doi.org/10.14710/joac.1.3.85-93>
- Amalia, Z., Zaimahwati, & Zuhra. (2022). Pembuatan Edible Film Pati Singkong-Kitosan Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol Sebagai Plastik Kemasan. *Jurnal RISTERA (Jurnal Riset, Inovasi, Teknologi Dan Terapan)*, 1(1), 15–18.
- Aminah, S., & Hersoelistyorini, W. (2021). Review Artikel: Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4, 1869–1882.
- Anandito, R. B. K., Nurhartadi, E., & Bukhori, A. (2012). Pengaruh Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix-lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 17–23.
- Aniriani, G. W., Apriliani, N. F., & Sulistiono, E. (2018). Hydrolysis of Polycoxarida Xylane Straw Using Strong Acid Acid Solution for Basic Materials of Bioetanol Production. *Jurnal Ilmiah Sains*, 18(2), 113–117.
- Anonim. (2023). *Awal Mula Kue Lapis di Indonesia*. Kampung Kaleng: Sentra Kerajinan Logam. <https://kampungkaleg.com/blog/awal-mula-kue-lapis-di-indonesia/>
- Ardyani, N. P., Gunawan, B., & Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat.

Aceh Anthropological Journal, 6(2), 137–151.
<https://doi.org/10.29103/aaaj.v6i2.8040>

- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus Oncophyllus* dan *Amorphophallus Muerelli* Blume). *Metana*, 11(01), 21–30.
- Bharati, A. C., Yadav, P. K., Pandey, S., Wal, P., Sagar, M. K., & Kumar, A. (2022). Chemistry, Biological Activities, and Uses of Basil Seed Gum. In *Reference Series in Phytochemistry* (pp. 1–17). Springer Nature.
https://doi.org/10.1007/978-3-030-76523-1_16-1
- Bravo, H. C., Céspedes, N. V., Zura-Bravo, L., & Muñoz, L. A. (2021). Basil Seeds as a Novel Food, Source of Nutrients and Functional Ingredients with Beneficial Properties: A Review. *Foods*, 10(7), 1–19.
<https://doi.org/10.3390/foods10071467>
- Chem, G. (2024). *Xylan 9014-63-5 & Konjac Glucomannan 37220-17-0*. Chemical Trading Guide. <https://www.guideschm.com/dictionary/en/9014-63-5.html>
- Clarinsa, R. M., & Sutoyo, S. (2021). Pembuatan dan Karakterisasi Plastik Biodegradable dari Komposit HDPE (High Density Polyethylene) dan Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus*). *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1), 85–95. <https://doi.org/10.26740/ujc.v10n1.p85-95>
- Diningsih, A., & Rangkuti, N. A. (2020). Penyuluhan Pemakaian Plastik sebagai Kemasan Makanan dan Minuman yang Aman Digunakan untuk Kesehatan di Desa Labuhan Rasoki. *Jurnal Education and Development*, 8(1), 17–20.
<https://journal.ipts.ac.id/index.php/ED/article/view/1489>
- 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. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(1), 21–30.
- Eslami, Z., Elkoun, S., Robert, M., & Adjall, K. (2023). A Review of the Effect of Plasticizers on the Physical and Mechanical Properties of Alginate-Based Films. *Molecules*, 28, 1–33.
- Fatmawati, A. H., Adawiyah, D. R., Program, N. W., Magister, S., Pangan, T., & Ilmu, D. (2021). Optimasi Formula Produk Spreadable Gel Berbahan Dasar Biji Selasih Menggunakan Teknik Response Surface Methodology. *AgriTECH*, 41(3), 294–304.
<https://doi.org/http://doi.org/10.22146/agritech.55833>
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., & Suparthana, I. P. (2018). Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 5(1), 27–35.
- Firdaus, F. K., Santoso, A. B., & Handayani, W. (2017). Ekstraksi Xilan dari Limbah Ampas Singkong dan Pemanfaatannya sebagai Substrat Endo-B-1,4-D-Xilanase. *Berkala Sainstek*, 5(1), 50–54.
<https://doi.org/10.19184/bst.v5i1.5376>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations, [FAO]. (2022). *Production of Cassava Fresh*. FAOSTAT.

<https://www.fao.org/faostat/en/#data/QCL>

- Guan, L., Ma, Y., Yu, F., Jiang, X., Jiang, P., Zhang, Y., Yuan, C., Huang, M., Chen, Z., & Liu, L. (2023). The recent progress in the research of extraction and functional applications of basil seed gum. *Heliyon*, 9, 1–13. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19302>
- Handoyo, D. L. Y. (2020). The Influence Of Maseration Time (Immeration) On The Vocity Of Birthleaf Extract (Piper Betle). *Jurnal Farmasi Tinctura*, 2(1), 34–41. <https://doi.org/10.35316/tinctura.v2i1.1546>
- Hartanti, L., Syamsunihar, A., & Wijaya, K. A. (2018). Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal. *Pro Food*, 3(2), 247–255. <https://doi.org/10.29303/profood.v3i2.57>
- Hasan, S., Hasan, M. A., Hassan, M. U., Amin, M., Noreen, S., Anwar, A., & Abbas, N. S. (2023). Statistical and Neural Intelligence Modeling for Basil Seed Mucilage Extraction Optimization: Implications for Sustainable and Cost-effective Industrial Plant Products. *Industrial Crops and Products*, 204(A), 1–15. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2023.117258>
- Herlina, Purnomo, B. H., Fauzi, M., & Rambe, F. A. (2016). Penggunaan α -Amilase dan Variasi Lama Hidrolisis pada Pembuatan Tepung Glukomanan dari Umbi Gembili. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 73–86.
- Jacoeb, A. M., Nugraha, R., & Utari, S. P. S. D. (2014). Pembuatan Edible Film dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 17(1), 14–21. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v17i1.8132>
- Jang, H. J., Shin, C. Y., & Kim, K. B. (2015). Safety Evaluation of Polyethylene Glycol (PEG) Compounds for Cosmetic Use. *Toxicological Research*, 31(2), 105–136. <https://doi.org/10.5487/TR.2015.31.2.105>
- Kanani, N., Wardalia, Wardhono, E. Y., & Rusdi. (2017). Pengaruh Temperatur Pengeringan terhadap Swelling dan Tensile Strength Edible Film Hasil Pemanfaatan Pati Limbah Kulit Singkong. *Pengaruh Suhu, Rasio Bahan Baku Terhadap Pelarut Dan Kecepatan Pengadukan Pada Proses Fraksinasi Tripalmitin Dari Fraksi Padat Minyak Sawit*, 6(2), 75–82.
- Kaur, P., Verma, K., Singh, A. K., Kumar, R., & Singh, S. (2024). Co-cultivation of Sweet Basil (*Ocimum basilicum* L.) with Food Crops for Efficient Resource Utilization and Increasing the Farm Profits. *Industrial Crops and Products*, 214, 1–12. <https://doi.org/10.1016/j.indcrop.2024.118495>
- Kementrian Lingkungan Hidup dan Kehutanan, [KLHK]. (2023). *Komposisi Sampah Berdasarkan Jenis Sampah*. Sistem Informasi Pengelolaan Sampah Nasional (SISPN). <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi>. Diakses pada 1 Mei 2024.
- Khairati, M., Padang, P. A., Pasang, J. B., Padang, T., & Kunci Abstrak, K. (2022). Pemurnian Gliserol. *Jurnal Jejaring Matematika Dan Sains*, 4(2), 35–40. <https://doi.org/10.36873/jjms.2022.v4.i2.706>
- Khazaei, N., Esmaili, M., Djomeh, Z. E., Ghasemlou, M., & Jouki, M. (2014). Characterization of New Biodegradable Edible Film Made From Basil Seed (*Ocimum basilicum* L.) Gum. *Carbohydrate Polymers*, 102(1), 199–206.

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.10.062>

- Kiyat, W. El, Mentari, D., & Santoso, N. (2019). Review: Potensi Mikrobial Selulase, Xilanase, dan Protease dalam Fermentasi Kopi Luwak (*Paradoxurus hermaphroditus*) Secara in Vitro. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 22(2), 58–66. <https://doi.org/10.14710/jksa.22.2.58-66>
- Lesti, A., Cristy, G., Agustina, S., & Nata, I. F. (2020). Synthesis and Characterization of Starch-Based Functional Edible Film. *Konversi*, 9(2), 92–97. <https://doi.org/10.20527/k.v9i2.9320>
- Muntoha, Jamroni, & Ummayah, R. U. (2015). Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Jurnal Inovasi Dan Kewirausahaan*, 4(3), 188–193.
- Nafisah, L., & Muhsin, A. (2017). Peningkatan Hasil Produksi melalui Pemanfaatan Alat Pendingin Kue Lapis Double Fan Pada Kelompok Usaha Makanan Ringan “ASIH” Dusun Kwasen Desa Srimartani Kecamatan Piyungan Kabupaten Bantul Yogyakarta. *Opsi*, 10(2), 125. <https://doi.org/10.31315/opsi.v10i2.2107>
- Naji-Tabasi, S., & Razavi, S. M. A. (2017). Functional Properties and Applications of Basil Seed Gum: an Overview. *Food Hydrocolloids*, 73, 313–325. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2017.07.007>
- Nasution, S., Sihombing, G., Auli, W. N., Harmiansyah, & Lianti, L. (2023). Penerapan Edible Film dari Singkong Sebagai Kemasan Primer Ramah Lingkungan pada Produk UMKM Kopi 49. *KREATIF: Jurnal Pengabdian Masyarakat Sains Dan Teknologi*, 1(2), 48–53. <https://doi.org/10.35706/kreatif.v1i2.10223>
- Nazir, S., Wani, I. A., & Masoodi, F. A. (2017). Extraction Optimization of Mucilage from Basil (*Ocimum basilicum* L.) Seeds Using Response Surface Methodology. *Journal of Advanced Research*, 8(3), 235–244. <https://doi.org/10.1016/j.jare.2017.01.003>
- Nurdjanah, S., Susilawati, S., Hasanudin, U., & Anitasari, A. (2020). Rantai makan dan jaring jaring makanan pada hama dan predator. *Jurnal Agroteknologi*, 14(02), 126–136.
- Nurlaeni, L., Nabila, T. I., Wahyudin, Masyur, & Setyawan, H. (2022). Review : Potensi Kulit Singkong sebagai Pakan Ternak Ayam Broiler. *Jurnal Nutrisi Ternak Tropis Dan Ilmu Pakan*, 4(1), 19–26. <https://doi.org/10.24198/jnttip.v4i1.37649>
- Nurmilla, A., & Wisnuwardhani, H. A. (2021). Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan dari Alga Merah (*Eucheuma spinosum*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1), 24–33. <https://doi.org/10.29313/jrf.v1i1.44>
- Oraç, A., Konak Göktepe, Ç., Demirci, T., & Akın, N. (2023). Biodegradable Edible Film Based on Basil Seed Gum: The Effect of Gum and Plasticizer Concentrations. *Journal of Polymers and the Environment*, 31, 5003–5014. <https://doi.org/10.1007/s10924-023-02923-w>
- Organization for Economic Cooperation and Development, [OECD]. (2016). *Harmonisation of Regulatory Oversight in Biotechnology: Safety Assessment of Transgenic Organisms in the Environment, Volume 6* (Vol. 6). OECD

Consensus Documents. <https://doi.org/10.1787/9789264253421-5-en>

- Pandey, A. K., Singh, P., & Tripathi, N. N. (2014). Chemistry and Bioactivities of Essential Oils of Some Ocimum Species: An Overview. *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4(9), 682–694. <https://doi.org/10.12980/APJTB.4.2014C77>
- Pere, J., Pääkkönen, E., Ji, Y., & Retulainen, E. (2019). Influence of the Hemicellulose Content on the Fiber Properties, Strength, and Formability of Handsheets. *BioResources*, 14(1), 251–263. <https://doi.org/10.15376/biores.14.1.251-263>
- Polyakova, M. N., Martirosyan, Y. T., Dilovaroa, T. A., & Kosobryukhov, A. A. (2015). Photosynthesis and Productivity of Basil Plants (Ocimum basilicum L.) Under Different Irradiation. *Sel'skokhozyaistvennaya Biologiya*, 50(1), 124–130. <https://doi.org/10.15389/agrobiology.2015.1.124rus>
- Pramesti, H. A., Siadi, K., & Cahyono, E. (2015). Analisis Rasio Kadar Amilosa/Amilopektin dalam Amilum dari Beberapa Jenis Umbi. *Indonesian Journal of Chemical Science* 4, 4(1), 26–30. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ijcs>
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong Bagi Industri Tape Di Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 162–173.
- Putri, C. I., Warkoyo, & Siskawardani, D. D. (2022). Karakteristik Edible Film Berbasis Pati Bentul (Colacasia Esculenta (L) Schoott) dengan Penambahan Gliserol dan Filtrat Kunyit Putih (Curcuma zedoaria Rosc). *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(1), 109–124. <https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18785>
- Rahimah, S., Hendrarti, W., & Ramlah, S. (2015). Uji Aktivitas Ekstrak Biji Selasih (Ocimum basilicum L.) dengan Beberapa Pelarut sebagai Antipiretik pada Mencit (Mus musculus). *Jurnal Ilmiah As-Syifaa*, 7(2), 158–163. <https://doi.org/10.33096/jifa.v7i2.7>
- Rahman, F. (2021). Sejarah Pembudidayaan Ketela Pohon. *Jurnal Metahumaniora*, 11(2), 222–235. <https://www.mendeley.com/catalogue/282b2d37-ef57-3b21-a797-dcff34bc09a1/>
- Rakhman, F. A., & Darni, Y. (2017). Aplikasi Edible Film dari Rumput Laut Eucheumma cottoni dan Pati Sorgum dengan Plasticizer Gliserol dan Filler CaCO₃ sebagai Bahan Pembuat Cangkang Kapsul. *Inovasi Pembangunan : Jurnal Kelitbangan*, 5(02), 172–183. <https://doi.org/10.35450/jip.v5i02.36>
- Ramdhani, R., Amalia, V., & Junitasari, A. (2022). Pengaruh Konsentrasi Sorbitol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Kentang (Solanum tuberosum L .) dan Pengaplikasiannya pada Dodol Nanas. *Gunung Djati Conferences Series*, 15, 103–111.
- Ribeiro, I. S., Maciel, G. M., Bortolini, D. G., Fernandes, I. de A. A., Maroldi, W. V., Pedro, A. C., Rubio, F. T. V., & Haminiuk, C. W. I. (2024). Sustainable Innovations in Edible Films and Coatings: An Overview. *Trends in Food Science and Technology*, 143, 1–16. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2023.104272>

- Robi'a, & Sutrisno, A. (2015). Karakteristik Sirup Glukosa dari Tepung Ubi Ungu (Kajian Suhu Likuifikasi dan Konsentrasi \pm -Amilase): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(4), 1531–1537. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/277>
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, & Tahir, M. M. (2017). Characterization of Carrageenan Edible films Plasticized with Glycerol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219–229. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.17499>
- Sa'diah, S. (2019). Prarancangan Pabrik Sorbitol dari Glukosa Melalui Proses Hidrogenasi Katalitik Kapasitas 10.000 Ton/Tahun. *Jurnal Tugas Akhir Teknik Kimia*, 1(2), 1–7.
- Saleh, F. H., Nugroho, A. Y., & Juliantama, M. R. (2017). Pembuatan Edible Film dari Pati Singkong sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin*, 23(1), 43–48. <https://doi.org/10.20885/teknoin.vol23.iss1.art5>
- Santoso, B. (2020). Edible Film: Teknologi dan Aplikasinya. In *NoerFikri Offset*.
- Saptahadi, W., Anggraeni, V., Nazmi, P. S., & Rahmayetty. (2021). Sintesis Blend Edible Film PLA-Pati Menggunakan Asaam Asetat Glasial sebagai Compatibilizer. *Jurnal Integrasi Proses*, 10(1), 37–41.
- Septia, R. N., & Susanto, A. (2017). Efektifitas Kombinasi Ekstrak Biji dan Daun Selasih (Ocimum basilicum L) sebagai Antiseptik Alami terhadap Bakteri pada Tangan. *Jurnal Insan Cendikia*, 5(1), 8–16.
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi*, 5(1), 102–108. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/13837>
- Sholehah, D. N. (2016). Morfologi dan Kandungan Minyak Atsiri Aksesi Selasih (Ocimum basilicum L.) Asal Madura. *AGROVIGOR*, 9(2), 90–95.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., & Manuhara, G. J. (2013). Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-Iles (Amorphophallus Muelleri Blume) dan Maizena. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 6(2), 111–118.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2011). *SNI 3451-2011 Tepung Tapioka*. Jakarta.
- [SNI] Standar Nasional Indonesia. (2022). *SNI 9126-2022 Ubi Kayu*. Jakarta.
- Spence, C. (2024). Sweet basil: An Increasingly Popular Culinary Herb. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 36, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100927>
- Subagyo, R., & Muliadi, D. (2017). Kaji Eksperimental Hidrofobisitas Daun dengan Variasi Volume dan Bahan Droplet. *Scientific Journal of Mechanical Engineering Kinematika*, 2(2), 113–125. <https://doi.org/10.20527/sjmekinematika.v2i2.41>
- Sulistiyana, S., Riyandari, B. A., & Nurkamariati, N. (2024). Sintesis dan Karakterisasi Film Pengemas Aktif dari Kombinasi Kitosan-Alginat dan Asam Sitrat. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 20(1), 120. <https://doi.org/10.20961/alchemy.20.1.79153.120-129>

- Supriyanto, A., Krisna, S. A., & Hermawan, M. V. (2022). Eksperimen Variasi Ukuran Butir dan Tekanan Kompaksi Campuran Al-Si terhadap Densitas dan Porositas Metode Metalurgi. *Jurnal Teknik*, 7(3), 108–115.
- Susantri, A., Sunarti, T. C., & Meryandini, A. (2021). Produksi dan Pemurnian Xilooligosakarida dari Xilan Tongkol Jagung menggunakan Xilanase *Streptomyces* P26B4 dan Khamir IP4. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 26(2), 309–317. <https://doi.org/10.18343/jipi.26.2.309>
- Syaputra, M. D., Sedyadi, E., Fajriati, I., & Sudarlin. (2020). Aplikasi Edible Film Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) Pada Cabai Rawit (*Capisum Frutascens* L.). *Integrated Lab Journal*, 01(01), 1–16.
- Tanjung, denny akbar, & Sirmas, M. (2023). *Pembuatan Komposit Bioplastik dari Pati Sagu Kombinasi Polietilen*. Lemkomindo.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan*, 5(2), 66–73.
- Wang, Z., Mhaske, P., Farahnaky, A., Kasapis, S., & Majzoobi, M. (2022). Cassava starch: Chemical Modification and its Impact on Functional Properties and Digestibility, a Review. *Food Hydrocolloids*, 129, 1–19. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2022.107542>
- Wardana, D., Ramadhan, A., & Amne, D. P. F. E. (2019). Utilization of Glycerol from Used Oil as an Ester Glycerol Surfactant. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 2(2), 111–120.
- Warkoyo, Taufani, A. D. A., & Anggriani, R. (2021). Karakteristik Edible Film Berbasis Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L) dengan Penambahan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) dan Gliserol. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 704–714. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10009>
- Widiantari, K. T. W., & Sari, P. M. N. A. (2023). Review Artikel: Aktivitas Antioksidan Formulasi Sediaan Krim dari Berbagai Tanaman. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 1(1), 435–449. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v01.i01.p34>
- Wigoeno, Y. A., Azrianingsih, R., & Roosdiana, A. (2013). Analisis Kadar Glukomanan pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Menggunakan Refluks Kondensor. *Jurnal Biotropika*, 1(5), 231–235.
- Witkamp, R. F. (2010). 3.15 Biologically Active Compounds in Food Products and Their Effects on Obesity and Diabetes. In *Chemistry, Molecular Sciences and Chemical Engineering* (pp. 509–545). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-008045382-8.00063-0>
- Wulandari, Y., Harini, N., & Warkoyo. (2019). Characterization of Edible Film from Starch of Taro (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) with Addition of Chitosan on Dodol Substituted Seaweed (*Eucheuma cottonii* L.). *Food Technology and Halal Science Journal*, 1(1), 22–32. <https://doi.org/10.22219/fths.v1i1.7544>
- Zulmanwardi, & Paramita, V. D. (2019). Proses Pembuatan Pulp Selulosa dari Limbah Jerami Padi (*Oryza sativa*). *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat 2019*, 1, 70–75.