

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas, A., (2003), Identifikasi dan Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Kana (*Canna coccinea* Mill) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan, Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Aryanti, N. 2013. Biopolimer sebagai Plastik Ramah Lingkungan. Semarang. Universitas Diponegoro. Buletin Teknologi Terapan Populer 1(1)
- Bahy, G. S. E., El-Sayed, E. S. M., Mahmoud, A. A., dan Gweily, N. M., 2012, Preparation and Characterization of Poly Vinyl Alcohol/Gelatin Blends, *Journal of Applied Sciences Research*, 8(7), 3544-3551.
- Butler, B.L., P.J. Vergano, R.F. Testin, J.M. Bunn, dan J.L. Wiles. 1996. Mechanical and Barrier Properties of Edible Chitosan Films as Affected by Composition and Storage. *J. Food Science* 61 (5) : 953-955
- Citramukti, I., (2008), Ekstraksi dan Uji Kualitas Pigmen Antosianin Pada Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*), (Kajian Masa Simpan Buah dan Penggunaan Jenis Pelarut), Skripsi Jurusan THP Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Desi A. Y., 2006. Hubungan Antara Aktivitas Antibakteri Kitosan dan Ciri Permukaan Dinding Sel Bakteri [skripsi]. Bogor: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor.
- Erliza dan Sutedja. 1987. Pengantar Pengemasan. Laboratorium Pengemasan, Jurusan TIP. IPB. Bogor.
- Fennema, O.R., (1976), *Principle of Food Science*, Marcell, Decker Inc, New York.
- Firdaus, F., S. Mulyaningsih dan H. Anshory. 2008. Sintesis Film Kemasan Ramah Lingkungan Dari Komposit Pati, Kitosan dan Asam Polilaktat dengan Pemlastik Gliserol. *Jurnal Logika* 5(1): 15-22
- Gedde, Ulf W. 1995. *Polimer Physisc*. London : Chapman and Hall Publishing.
- Hargono dan M. Djaeni (2010), "Pemanfaatan Kitosan dari Kulit Udang sebagai Pelarut Lemak", Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Indonesia.

- Hasnedi, Yogi. 2009. Pengembangan kemasan cerdas (Smart Packaging) dengan sensor berbahan dasar chitosan asetat, polivinil alcohol, dan pewarna indikator bromothymol Blue sebagai pendeteksi kebusukan fillet ikan nila. Skripsi. Fakultas Perikanan Institut Pertanian Bogor
- Hassan, C. M., dan Peppas, N. A., 2000, Structure and Applications of Poly(vinyl alcohol) Hydrogels Produced by Conventional Crosslinking or by Freezing/Thawing Methods, *Advances in Polymer Sciences*, 153, 38-65.
- Kittur, F.S., Kumar, K.R., Tharanathan, R.N. 1998. (Functional packaging properties of chitosan films). Springer-Verlag
- Liu, N., et.al. (2006). Effect of MW and Concentration of Chitosan on Antibacterial Activity of Escherichia coli, *Carbohydrate Polymers*, 64 : 60-65
- Sutan Alamsyah. 2016. Sintesis Komposit Kitosan-PVA-TiO₂-Ag sebagai Film Antibakteri [Skripsi]. UGM (ID) : Universitas Gadjah Mada
- Meiratna. 2008. Penggunaan Membran Kitosan untuk Menurunkan Kadar Logam Krom (Cr) dan Nikel (Ni) dalam Limbah Cair Industri Pelaisan Logam. Sekolah Pasca Sarjana. Universitas Sumatera Utara
- Pranoto, Y., Lee, C. M., dan Park, H. J., 2007, Characterizations of Fish Gelatin Films Added with Gellan and k-Carrageenan, *Journal LWT*, 40, 766-774.
- Purwadi, T. (1999). Pengkajian Mutu dan Tekno-Ekonomi Perekat dari Tulang Ikan. Tesis. Sekolah Pascasarjana IPB Bogor.
- Sanjaya, M. H, I Gede Dan Tyas P. 2011. Pengaruh Penambahan Khitosan dan Plasticizer Gliserol Pada Karakteristik Plastik Biodegradable dari Pati Limbah Kulit Singkong. Surabaya. ITS
- M.Shahnawez, Saghir Ahmed Sheikh, Aijaz Hussain Soomro, Aasia Akbar Panhwar and Shahzor Gul Khaskheli. 2012. Quality characteristics of tomatoes (*lycopersicon esculentum*) stored in various wrapping materials. *African Journal of Food Science and Technology* (ISSN: 2141-5455) Vol. 3(5) pp.
- Siswono. 2008. Jaringan Informasi Pangan dan Gizi, Volume XIV. Ditjen Bina Gizi Masyarakat. Jakarta

- Suhardi, (1992), *1KhitindanKhitosan*], Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Sukkunta, S., 2005, Physical and Mechanical Properties of Chitosan-Gelatin based Film, Thesis, Faculty of Graduate Studies Mahidol University, Thailand.
- Suppakul, P., 2006, Plasticizer and Relative Humidity Effects on Mechanical Properties of Cassava Flour Films, Kasetsart University, Thailand.
- Suyatma, N. E., Tighzert, L., Copinet, A., dan Coma, V., 2005, Effects of Hydrophilic Plasticizers on Mechanical, Thermal, and Surface Properties of Chitosan Films, *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 53, 3950-3957.
- Sutan Alamsyah.2016. Sintesis Komposit Kitosan-PVA-TiO₂-Ag sebagai Film Antibakteri [Skripsi]. UGM (ID) : Universitas Gadjah Mada
- Tudorachi, N., C.N. Cascaval, M. Rusu dan M. Pruteanu. 2000. Testing of Polyvinyl Alcohol and Starch Mixture as Biodegradable Polymeric Materials. *Polimer Testing*, 19: (785-799).
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasanplastik dan Kertas Serta Pengaruhnya Terhadap Bahan Yang Dikemas. *Teknologi Pertanian*, Fakultas Pertanian. USU
- Pal, K., Banthia, A. K., dan Majumdar, D. K., 2007, Preparation and Characterization of Polyvinyl Alcohol-Gelatin Hydrogel Membranes for Biomedical Applications, *AAPS PharmSciTech* 8(1), Article 21.
- Siregar, N. Y. 2011. (*Gambaran Perilaku Ibu Rumah Tangga Pengguna Wadah Plastik Penyimpanan Makanan dan Minuman di Kelurahan Sidorame Timur Kecamatan Medan Perjuangan*) Fakultas Kesehatan Masyarakat Univesitas Sumatera Utara.
- Sulististijowati, Rieny., Lukman M., Kartika W.,. 2004. Aktivitas Antibakteri Kitosan Kulit Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Terhadap Bakteri Kontaminan Bakso Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) *Teknologi Hasil Perikanan*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Negeri Gorontalo.
- Tang, X., Alavi, S., 2011, Recent Advances in Starch, Polyvinyl Alcohol based Polymer Blends, Nanocomposite and their Biodegradability, *Carbohydrate Polymer*, 85, 7- 16.

- Wafiroh, S., Tokok. A., dan Elok. T. A. 2010. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film dari Komposit Kitosan-Pati Garut (*Maranta Arun Dinaceae L*) dengan Pem-latis Asam Laurat. Surabaya. Universitas Airlangga
- Wahyu, M. K. 2009. Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film. Karya Tulis Ilmiah. Bandung. Universitas Padjadjaran
- Wan, Y. Z., Wang, Y. L., Cheng G. X., dkk., 2001, Properties of Carbon Fiber Reinforced Gelatin Composites, *Journal Polymer Matterials of Science and Engineering*, 17(4), 86-89.
- Wibowo, S. (2006).Produksi kitin kitosan secara komersial.Prosiding seminar nasio-nal Kitin-Kitosan. DTHP, Institut Pertanian Bogor.
- Winarsih, S., (2007), Mengenal dan Membudidayakan Buah Naga, Semarang: CV Aneka Ilmu.
- Younes, Islem, Sellimi, S., Rinaudo, M., Jellouli, K., Nasri, M. (2014). Influence of acetylation degree and molecular weight of homogeneous chitosans on antiba-cterial and antifungal activities, *International Journal of Food Microbiology*, 185: 57-63.
- Zheng, L.Y. and J.F. Zhu. 2002. Study on antimicrobial activity of chitosan with di-fferent molecular weights. *Carbohydrate Polimers*. 54(4): 527-530.