

## DAFTAR PUSTAKA

- Akili, M.S., Ahmad, U. & Suyatma, N.E., 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 26(1), pp.39–46
- Anggraeni N. D. 2008. Analisa SEM (*Scanning Electron Microscopy*) dalam Pemantauan Proses Oksidasi *Magnetite* Menjadi *Hematite*. *Seminar Rekayasa dan Aplikasi Teknik Mesin di Industri*. Halaman 50 - 56.
- Anita, Z., Akbar, F. & Harahap, H., 2013. Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong. *Jurnal Teknik Kimia*, 2(2), pp.37–41
- Antoniou, J., Fei, L., Hamid, M., Haroon, J., & Fang, Zhong. 2014. Physicochemical and Thermomechanical Characterization of Tara Gum Edible Films: Effect of Polyols as Plasticizers. *Carbohydrate polymers*, 111, pp.359–65
- Arifin, F., L. Nurhidayati, Syarmalina dan Rensy. 2009. Formulasi edible film ekstrak daun sirih (*Piper betle* L.) antihalitosis. *Kongres Ilmiah ISFI XVII*: 1 – 12.
- Armisen, R., dan Galatas, F. 2000. Agar. In G. O. Philips & P. A. Williams (Eds). *Handbook of Hydrocoloids* (PP.21-40). Cambridge, England: CRC Press.
- Astawan, M., S. Koswara dan F. Herdiana. 2004. Pemanfaatan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) untuk meningkatkan kadar iodium dan serat pangan pada selai dan dodol. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 15 (1): 61 – 69.
- Aydinli, M., Tutas, M. & Bozdemir, A., 2004. *Mechanical and Light Transmittance Properties of Locust Bean Gum Based Edible Films*. *Turk Journal Chemistry*, 28, pp.163–171
- Basmal, J., Syarifudin dan W. F. Ma'ruf. 2003. Pengaruh konsentrasi larutan potasium hidroksida terhadap mutu kappa-karaginan yang diekstraksi dari *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*. 9 (5): 95 – 103.
- Bourtoom, T., 2008. *Plasticizer effect on the properties of biodegradable blend film from rice starch-chitosan*. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 30, pp. 149-165
- Budyanto, P. & Kusnadi, J., 2013. Formulasi Edible Film Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Antibakteri Daun Jati. *Artikel*. pp.1-14

- Cholik, F., A. G. Jagatraya, R. P. Poernomo dan A. Jauzi. 2005. *Akuakultur*. PT. Victoria Kreasi Mandiri: Jakarta. hal. 381.
- Dewanti, T. W. 2006. *Pangan Fungsional Makanan Untuk Kesehatan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. 153 hal
- Diova, D. A., Y. S. Darmanto dan L. Rianingsih. 2013. Karakteristik edible film komposit semirifine karaginan dari rumput laut *Euचेuma cottonii* dan beeswax. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 2 (3): 1 – 10.
- Elisa, Fitria Ramadhani. 2014. *Perbandingan Penggunaan Konsentrasi Dan Jenis Plasticizer Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Mix Kappa-Iota Karagenan*. Teknologi Hasil Perikanan. FPIK : UB Malang.
- Embuscado, M.E. & Huber, K.C., 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applications* K. C. Huber & M. E. Embuscado, eds., New York, NY: Springer New York
- FAO. 2015. *Agar*. FAO Corporate Document Repository.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. IPB: Bogor. hal. 104 – 105.
- Fatimah, C. & Marpongahtun, Z., 2013. *Physical-Mechanical Properties And Microstructure Of Breadfruit Starch Edible Films With Various Plasticizer*. *Eksakta*, 13(1-2)
- Fonkwe, L.G., Archibald, D.A. & Gennadios, A., 2005. *Non-Gelatin Capsule Shell Formulation*. , (12)
- Gunawan B. dan D. A. Citra 2014. Karakterisasi Spektrofotometri I R dan *Scanning Electron Microscopy* (SEM) Sensor Gas dari Bahan Polimer *Poly Ethelyn Glycol* (PEG). *Jurnal Keteknikan Kimia*. 1: 1 - 17.
- Glicksman, M. 1983. *Food Hydrocolloids*. Vol. II. CRC Press, Boca Raton, Florida.
- Handito, D. 2011. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik dan mekanik edible film. *Agroteksos*. 21 (2-3): 151 – 157.
- Herma, P.D., 2007. *Optimasi Komposisi Polietilen Glikol 400 dan Gliserol Sebagai Humectant dalam Formula Krim Anti Hair Loss Ekstrak Saw Palmetto (Serenoa repens): Aplikasi Desain*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta
- Hernandez, G. 2013. *Conventional and alternative technologies for the extraction of algal polysaccharides*. Woodhead Publishing Limited: Mexico. p. 475 – 516.

- 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), pp.29–40.
- Kasim, S., 2013. Rendemen Karaginan Yang Diperoleh Dari Rumput Laut Jenis *Euclima spinosum* Asal Kota Bau-Bau. *Majalah farmasi dan Farmakologi*, 17(4), p.8.
- Kraft, G.T. 2001. *Gracilaria*. [Http://www.algaebase.org/generaDetail.lasso?genus\\_i](http://www.algaebase.org/generaDetail.lasso?genus_i). (diakses 20 april 2015).
- Krochta, J.M., 1992. *Control of Mass Transfer in Food with Edible Coatings and Film. Advances in Food Engineering*. CRC Press, Boca Raton, F.L. p. 517 – 538.
- Kumar, V. dan Fotedar, R. 2000. Agar extraction process for *Gracilaria cliftonii* (Withell, Millar, & Kraft, 1994). *Carbohydrate Polymers* 78 (2009) 813-819
- Kusumawati, D. H. dan W. D. R. Putri. 2013. Karakteristik fisik dan kimia edible film pati jagung yang diinkorporasi dengan perasan temu hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1 (1): 90 – 100.
- Mc Hugh, T. H and J. M. Krochta, 1994. Permeability Properties of Edible Film, dalam Krochta, J. M. , E. A. Baldwin and M.O. Nisperos – Carriedo ( Eds ), *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*, Technomic Publ. Co. Inc. , Lancaster, Basel
- Nasir, M. 1988. *Metode Penelitian*. Ghalia Indonesia. Jakarta. 517 hal.
- Pebrianata, E., 2005. Pengaruh Pencampuran Kappa dan Iota Karagenan Terhadap Kekuatan Gel dan Viskositas Karagenan Campuran. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Phillips, G.O., & P. A. Williams, 2001. *Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press. Inggris.
- Poncomulyo, T., H. Maryani dan L. Kristiani. 2006. *Budidaya dan Pengolahan Rumput Laut*. Agromedia Pustaka. Jakarta. 67 hal.
- Pranoto, Y. 2007. Kajian sifat fisik – mekanik dan mikrostruktur edible film alginat dan kitosan dengan penambahan gliserol. *Seminar Nasional PATPI*, Bandung: 1065 – 1078.
- Prasetyaningrum, A., N. Rukhati, D. T. Kinasih dan F. D. Novia. 2010. Karakteristik bioactive edible film dari komposit alginat dan lilin lebah sebagai bahan pengemas makanan biodegradable. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. 2: 1 – 6.
- Purwanti, A., 2010. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbitol. , 3, pp.99–106

- Rachmawati, A.K., 2009. Ekstraksi Dan karakterisasi Pektin Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*. Merr) Untuk Pembuatan Edible Film. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Risjani, Y. 2004. Potensi Sumberdaya Rumput Laut di Jawa Timur dari Jenis Ekonomis Penting. Fakultas Perikanan. Universitas Brawijaya. Malang. Hal 3, 40, 42
- Santoso, B., Filli, P., Basuni, H., & Rindit P., 2011. Pengembangan Edible Film dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, XXII(2), pp.105–109.
- Setiani, W., Sudiarti, T. & Rahmidar, L., 2013. Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati. *Valensi*, 3(2), pp.100–109.
- Sinaga, L.L., Rejekina, M.S. & Sinaga, M.S., 2013. Karakteristik Edible Film dari Ekstrak Kacang Kedelai Bahan Pengemas Makanan. *Jurnal teknik Kimia*, 2(4), pp.12–16
- Sirat D. W. dan Sukesu. 2012. Antioksidan dalam bakso rumput laut merah *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Sains dan Seni Pomits*. 1 (1): 1 – 4.
- SNI.2004. SNI-06-0182-2004. Film PVC untuk kemasan kembang gula. SNI-edible film. 1 (06) : 12
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2003. Penerbit Liberty: Yogyakarta. hlm. 64.
- Sudaryati H. P., T. Mulyani S. dan E. R. Hansyah. 2010. Sifat fisik dan mekanis edible film dari tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dan karboksimetil selulosa. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11 (3): 196-201.
- Suppakul, P., Buppa, C., Bhatama, R., Sakpipat, P., & Kanapat M., 2006. Plasticizer and Relative Humidity Effects on Mechanical Properties of Cassava Flour Films. pp. 1-5.
- Suryaningrum, T.D., Basmal, J. & Nurochmawati, 2005. Studi Pembuatan Edible Film Dari Karaginan. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 11(4), p.13.
- Tamaela, P. dan S. Lewerissa. 2007. Karakteristik edible film dari karagenan. *Jurnal Ichthyos*. 7 (1): 27 – 30.
- Ulfah, M., 2009. Pemanfaatan Iota Karaginan (*Eucheuma spinosum*) dan Kappa Karaginan (*Kappaphycus alvarezii*) Kekenyalan Mie Kering. Skripsi. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wibowo, S., 2014. 60 Tahun Perikanan Indonesia. Universitas Brawijaya. Malang.

- Widyaningsih, S., Kartika, D. & Nurhayati, Y.T., 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi Film dari Pati Kulit Pisang. *Molekul*, 7(1), pp.69–81.
- Widyastuti, S., 2008. Kadar Karagenan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Strain Maumere dan Tembalang pada Beberapa Umur Panen di Muluk Lombok Tengah. *Agroteksos*, 17(2), pp.123–128.
- Winarno, 1996. *Kimia pangan dan Gizi*. Sinar Pustaka Harapan: Jakarta. hlm. 1 – 112.
- Winarti, C., Miskiyah & Widaningrum, 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *Jurnal Litbang*, 31(3), pp.85–93.
- Wirawan, S.K., Prasetya, A. & Ernie, 2012. Pengaruh Plasticizer pada Karakteristik Edible Film dari pektin. *Reaktor*, 14(1), pp.61–67.
- Wittaya, T., 2013. Influence of Type and Concentration of Plasticizers on the Properties of Edible Film From Mung Bean Proteins. *KMTIL Science and technology Journal*, 13(1), pp.51–58.
- Yamamoto, Hirotohi. 1991. Relationship Between *Gracilaria verrucosa* and *Gracilaria* sp (*Gracilariaceae*) of Maria Bay, Philippines. *Bulletin Faculty Fisheries Hokkaido University*. 42(3): 81-84.
- Yulianti, R. & Ginting, E., 2012. Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer, pp.131–136.
- Yunizal. 2002. *Teknologi Ekstraksi Agar-agar Dari Rumput Laut Merah*. Pusat Riset Pengelolaan Produk dan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan. Departemen Kelautan dan Perikanan. Jakarta 63 Hal
- Zaidar, E., R. Bulan, Z. Alvian, S. Taurina R. S. dan D. Lestari, A. 2013. Pembuatan edible film dari campuran tepung rumput laut (*Eucheuma* sp), dengan gliserol dan kitosan. *FMIPA USU*: 125 – 130.