

DAFTAR PUSTAKA

- Aji Pamungkas, T., & Ridlo, A. (2013). Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Kualitas Natrium Alginat Rumput Laut *Sargassum* Sp. In *Journal Of Marine Research* (Vol. 2, Number 3). [Http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jmr](http://Ejournal-S1.Undip.Ac.Id/Index.Php/Jmr)
- Alfian, A., Wahyuningtyas, D., Sukmawati, P. D., Kimia, J. T., Teknologi, F., Ist, I., Yogyakarta, A., & Lingkungan, J. T. (2020). Pembuatan Edible Film Dari Pati Kulit Singkong Menggunakan Plasticizer Sorbitol Dengan Asam Sitrat Sebagai Crosslinking Agent (Variasi Penambahan Karagenan Dan Penambahan Asam Sitrat). *Jurnal Inovasi Proses*, 5(2).
- Alfina Damayanti. (2025). *Sintesis Edible Film Berbasis Pati Kentang (Solanum Tuberosum L.) Dengan Penambahan Plasticizer Gliserol Dan Filler Caco3 Serta Aplikasinya untuk Kemasan Wortel (Daucus Carota L.)*.
- Azwar, E., Asmara, P., & Darni, D. Y. (2022). *Karakterisasi Edible Film Dari Pati Jagung Dengan Plasticizer Gliserol Dan Filler Cmc Sebagai Bahan Pengemas Makanan* (Vol. 03, Number 01).
- Deden, M., & Rahim, A. (2020). Sifat Fisik Dan Kimia Edible Film Pati Umbi Gadung Pada Berbagai Konsentrasi Physical And Chemical Properties The Edible Film Of Starch Gadung Various Concentrations. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 26–33.
- Dewi, S. R., Widyasanti, A., & Putri, S. H. (2023). Pengaruh Konsentrasi Pati Singkong Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Pati Singkong Dengan Penambahan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 11(2), 158–167. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jkptb.2023.011.02.05>
- Distantina, S., Ayuni, N. N., & Yudha Sarjani, V. S. (2018). Karakter Edible Film Ulva Lactuca-Kitosan Sebagai Pengemas Bumbu Mi Instan. *Chemica: Jurnal Teknik Kimia*, 5(1), 1. <https://doi.org/10.26555/Chemica.V5i1.9683>
- Fertah, M., Belfkira, A., Dahmane, E. Montassir, Taourirte, M., & Brouillette, F. (2017). Extraction And Characterization Of Sodium Alginate From Moroccan Laminaria Digitata Brown Seaweed. *Arabian Journal Of Chemistry*, 10, S3707–S3714. <https://doi.org/10.1016/J.Arabjc.2014.05.003>
- Gómez-Estaca, J., Montero, P., Fernández-Martín, F., & Gómez-Guillén, M. C. (2013). Physico-Chemical And Film-Forming Properties Of Bovine-Hide And Tuna-Skin

- Gelatin: A Comparative Study. *Journal Of Food Engineering*, 90(4), 480–486.
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.07.022>
- Haryani, K., Shaumi Al Anshar, M., & Hermansyah, V. (2022). *Penambahan Pektin Dan Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Singkong*.
- Hmsaleh, F., Yuli Nugroho, A., & Ridho Juliantama, M. (2017). *Pembuatan Edible Film Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan (Farham Hm Saleh, Dkk) Pembuatan Edible Film Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan*.
- Indarti, E., Nafishah Zara, M., Srimarlita, A., & Mohd Nur, B. (2022). Edible Film Characteristics Of Seaweed (*Eucheuma Cottonii*) With Variety Of Concentrations. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 4(1), 34–39.
- Kamal, D. M., Putra Pratama, Y., Ramadani, D., Putri, D., & Santosa, J. (2025). Analisis Kualitas Edible Film Dari Pati Singkong Dengan Sorbitol Dan Gliserol. *Sniv: Seminar Nasional Inovasi Vokasi*, 4(1), 1302–1307.
- Murni, W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2013). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pembuatan Edible Film Dari Tepung Jagung (Zea Mays L.) Dan Kitosan*. 1–9.
- Nairfana, I., & Ramdhani, M. (2021). Karakteristik Fisik Edible Film Pati Jagung (*Zea Mays L*) Termodifikasi Kitosan Dan Gliserol. *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan*, 7(1), 91–102. <https://doi.org/10.29303/jstl.v7i1.224>
- Ngadi Parida, E., Eko Irianto, H., & Fransiska, D. (2019). Effects Of The Type And Concentration Of Starch On The Quality Of Alginate-Based Edible Film. *Asean Food Conference*, 97–103. <https://doi.org/10.5220/0009998000002964>
- Nikmah, M., Larasati, D., & Kunarto, B. (2019). *The Effect Of Arrowroot Strach Concentration On Making Edible Film*.
- Nur Iswanti Fadillah Wahaba, Flaviana Yohanala Prista Tyassena, & Fitri Juniantia. (2023). Pembuatan Edible Film Berbahan Baku Karagenan Dengan Variasi Suhu Pemanasan Dan Konsentrasi Gliserol. *Jurnal Teknologi Kimia Mineral*, 2(2), 98–102.
- Nury, D. F., Luthfi, M. Z., & Ramadhan, M. P. (2023). Optimization Of The Drying Process Of Edible Film-Based Cassava Starch Using Response Surface Methodology. *Bio Web Of Conferences*, 77. <https://doi.org/10.1051/Bioconf/20237701005>

- Parreidt, T. S., Müller, K., & Schmid, M. (2018). Alginate-Based Edible Films And Coatings For Food Packaging Applications. In *Foods* (Vol. 7, Number 10). Mdpi Multidisciplinary Digital Publishing Institute. <https://doi.org/10.3390/Foods7100170>
- Penelitian, A., Nugraha, I., Hidayati, K., & Kimia, J. (2017). Alchemy Journal Of Chemistry Pengaruh Penambahan Montmorillonit Pada Sifat Mekanik Material Komposit Edible Film Gelatin Ceker Ayam-Montmorillonit. In *Alchemy : Journal Of Chemistry | Eissn* (Vol. 5).
- Polnaya, F. J., Ega, L., & Wattimena, D. (2016). Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami Dan Pati Sagu Fosfat Dengan Penambahan Gliserol (Characteristics Of Edible Film From Native And Phosphate Sago Starches With The Addition Of Glycerol). *Jurnal Agritech*, 36(03), 247. <https://doi.org/10.22146/Agritech.16661>
- Rizkyati, M. D., & Winarti, S. (2022). Pengaruh Konsentrasi Pati Garut Dan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antimikroba Terhadap Karakteristik Dan Organoleptik Edible Film. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 208–220. <https://doi.org/10.35891/tp.v13i2.3187>
- Rusli, A., Metusalach, M., & Tahir, M. M. (2017). Characterization Of Carrageenan Edible Films Plasticized With Glycerol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2), 219. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v20i2.17499>
- Salama, H. E., Elsoholy, M. G., Abdel Aziz, M. S., & Saad, G. R. (2021). Optimization Of The Water Vapor Permeability Of Starch/Alginate Edible System Reinforced With Microcrystalline Cellulose For The Shelf-Life Extension Of Green Capsicums. *Egyptian Journal Of Chemistry*, 64(8), 4625–4633. <https://doi.org/10.21608/Ejchem.2021.66683.3434>
- Santoso, B., Marsega, A., Priyanto, G., & Pambanyun, R. (2017). Perbaikan Sifat Fisik, Kimia, Dan Antibakteri Edible Film Berbasis Pati Ganyong (Improvement Of Physical, Chemical And Antibacterial Characteristics Of Edible Film Based On Canna Edulis. Kerr Starch). *Agritech*, 36(4), 378. <https://doi.org/10.22146/Agritech.16759>
- Santoso, B., Tp, S., & Si, M. (2020). *Edible Film : Teknologi Dan Aplikasinya*.
- Sanyang, M. L., Sapuan, S. M., Jawaid, M., Ishak, M. R., & Sahari, J. (2016). Effect Of Plasticizer Type And Concentration On Physical Properties Of Biodegradable Films

- Based On Sugar Palm (Arenga Pinnata) Starch For Food Packaging. *Journal Of Food Science And Technology*, 53(1), 326–336. <https://doi.org/10.1007/S13197-015-2009-7>
- Sulfianti, S., Yusriani Mangarengi, K., & Handayani Idrus, H. (2023). *Fakumi Medical Journal Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum) Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus*.
- Tanjung, Y. P., Julianti, A. I., & Rizkiyanti, A. W. (2021). Formulation And Physical Evaluation Of Edible Film Dosage From Ethanol Extract Of Betel Leaves (Piper Betle L) For Canker Sore Drugs. In *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology Journal Homepage* (Number 1). <http://jurnal.unpad.ac.id/ijpst/unpad42>
- Wahyu Mushollaeni Dan Endang Rusdiana. (2011). Karakterisasi Natrium Alginat Dari Sargassum Sp., Turbinaria Sp. Dan Padina Sp. *Teknologi Dan Industri Pangan*, 22, 26–32.
- Warkoyo, W., 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>
- Wendi Pradana, G., Mardiono Jacob, A., & Suwandi, R. (2017). Karakteristik Tepung Pati Dan Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. In *Jphpi 2017* (Vol. 20, Number 3).
- Wibawa, F., Haryati, S., Prayoga Aditia, R., Perikanan, I., Pertanian, F., Sultan Ageng Tirtayasa Jl Raya Palka Km, U., & Serang Provinsi Banten, K. (2025). The Addition Of Alginate To The Characteristics Of Beverages With Potential As Functional Beverage: Effects On Antioxidant Content And Fiber Levels. *Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology Available*, 21(1), 57. <http://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek>
- Widyastuti, W. (2023). *Perbandingan Karakteristik Dan Kualitas Kitosan Dari Kulit Udang Jerbung (Penaeus Merquiensis De Man) Dan Udang Windu (Penaeus Monodon Fabricius)* (Vol. 2, Number 1).

- Yudha, W. K., Putri, S. H., & Widyasanti, A. (2024). Pengaruh Ekstrak Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Pada Edible Film Pati Singkong Terhadap Aktivitas Antibakteri. *Jurnal Teknotan*, 18(1), 55. <https://doi.org/10.24198/Jt.Vol18n1.7>
- Yunan Jiawintarum, Dkk. (2017). Most Probable Number (Mpn) Coliform Dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (Lbss) Dan Lactose Broth Double Strength (Lbds). *Jurnal Kesehatan Prima*, 11(Most Probable Number (Mpn) Coliform Dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (Lbss) Dan Lactose Broth Double Strength (Lbds)), 11–17.