

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, M. A. B. O. (2019). Pengaruh Glukomanan Terhadap Penurunan Risiko Penyakit Stroke Iskemik. *Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 10(2), 292–298. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.171>
- Alpers, T., Kerpes, R., Frioli, M., Nobis, A., Hoi, K. I., Bach, A., Jekle, M., & Becker, T. (2021). Impact of Storing Condition on Staling and Microbial Spoilage Behavior of Bread and Their Contribution to Prevent Food Waste. *Foods* 2021, 10(76), 1–15.
- Anandito, R. B. K., E. Nurhartadi, dan A. Bukhori. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian V:17–23*
- Andrade, R. M. S., & Ferreira, M. S. L. (2016). Development and Characterization of Edible Films Based on Fruit and Vegetable Residues. *Food Science*, 00(0), 1–7. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.13192>
- [AOAC] Association Official Analytical Chemist's Technical Standard. 2005. Official Methods of Analysis of The AOAC. Washington DC.
- Apriliyanti, M. W., & Ardiyansyah. (2016). Pabrikasi Edible Film dari Carboxy Methil Cellulose ( CMC ) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 1(2), 95–99.
- Aryanti, N., & Abidin, K. Y. (2015). Ekstraksi Glukomanan Dari Porang Lokal (*Amorphophallus Oncophyllus* Dan *Amorphophallus Muerelli* Blume). *METANA*, 11(01), 21–30.
- Azelee, N. I. W., Ramli, A. N. M., Manas, N. H. A., Salamun, N., Man, R. C., & Enshasy, H. El. (2019). Glycerol In Food , Cosmetics And Pharmaceutical Industries : Basics And New Applications. *Scientific & Technology Research*, 8(12), 553–558.
- Barlina, R. (2013). Substitusi Pati Sagu pada Pengolahan Roti Manis. 117–124.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia (SNI) Standar Mutu Roti Tawar (SNI 01-3840-1995). Jakarta: Departemen Perindustrian
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-2973-1992. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Dave, V., & McCarthy, stephen P. (1997). Review of Konjac Glucomannan. *Enviromental Polymer Degradation*, 5(4), 237–241.

- Dea, F. I., Sitoesmi, I., Purbowati, M., & Wibowo, C. (2022). Karakteristik Edible Film Yang Dihasilkan Dengan Bahan Dasar Pektin Kulit Buah Kopi Robusta Dan Glukomanan. *Agrointek*, 16(3), 446–456.
- Fadilah, F. F. M., & P, F. A. (2012). Umbi Iles-Iles Dikombinasikan Dengan K-Karagenan Dari *Eucheuma Cottonii*. *Ekulibrium*, 11(1), 7–11.
- Falah, Z. K., Suryati, & Sylvia, N. (2021). Pemanfaatan Tepung Glukomanan Dari Pati Umbi Porang (*Amorphophallus Muelleri* Blume) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Edible Film. *Chemical Engineering Journal Storage*, 3, 50–62.
- Ferdian, M. A., & Farida, S. (2021). Karakteristik Edible film dari Tepung Porang Termodifikasi sebagai Kemasan Bumbu Mi Instan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologiindustri, Lingkungan Dann Infastruktur (SENTIKUIN)*, 4, 1–8.
- Handayani, T., Aziz, Y. S., & Herlinasari, D. (2020). Pembuatan Dan Uji Mutu Tepung Umbi Porang (*Amorphophallus Oncophyllus* Prain) Di Kecamatan Ngrayun. *MEDFARM: Farmasi Dan Kesehatan*, 9(1), 13–22.
- Hartiati, A., & Harsojuwono, B. A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Dan Lama Pengadukan Terhadap Karakteristik Glukomanan Ubi Talas Sebagai Bahan Edible Film Buah Segar. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2), 62–67.
- Harumarani, S., ruf, W., & Romadhon, R. (2016). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gliserol Pada Karakteristik Edible Film Komposit Semirefined Karagenan *Eucheuma Cottonii* Dan Beeswax. *Jurnal Pengolahan Dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(1), 101–105.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Litbang Pertanian*, 37(1), 17–25. <https://doi.org/10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25>
- Hidayati, S., Zulferiyenni, & Satyajaya, W. (2019). Optimasi Pembuatan Biodegradable Film Dari Selulosa Limbah Padat Rumput Laut *Eucheuma Cottonii* Dengan Penambahan Gliserol, Kitosan, Cmc Dan Tapioka. *JPHPI*, 22(2), 340–354.
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film. 2(4), 29–40.
- Ibrahim, M. T., Purwadi, I., & Wahyudi, B. (2022). Peningkatan Kadar Glukomanan Dari Umbi Iles-Iles ( *Amorphophallus Variabilis* ) Pada Proses Ekstraksi Dengan Pelarut Isopropil Alkohol. *Chemical and Process Engineering*, 3(1), 51–57.

- Ismaya, F. C., Fithriyah, N. H., & Hendrawati, T. Y. (2021). Pembuatan Dan Karakterisasi Edible Film Dari Nata De Coco Dan Gliserol. *Jurnal Teknologi*, 13(1).
- Jati Manuhara, G., Kawiji, & E., H. R. (2009). Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, II(2), 50–58.
- Johndrenciaus, M., Herawati, N., & Johan, V. S. (2017). Pengaruh Penggunaan Kemasan Terhadap Mutu Kukis Sukun. *JOM FAPERTA*, 4(1), 1–15.
- Li, B., Kennedy, J. F., Peng, J. L., Yie, X., & Xie, B. J. (2006). Preparation And Performance Evaluation Of Glucomannan – Chitosan – Nisin Ternary Antimicrobial Blend Film. *Carbohydrate Polymers*, 65, 488–494. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2006.02.006>
- Lobo, Y. A., Kencana, P. . D., & Arda, G. (2014). Studi Pengaruh Jenis Kemasan Dan Ketebalan Plastik Terhadap Karakteristik Mutu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa Nigrociliata* Kurz) Kering. *Biosistem Dan Teknik Pertanian*, 2(1), 1–10.
- Melani, A., Herawati, N., & Kurniawan, A. F. (2017). Bioplastik Pati Umbi Talas Melalui Proses Melt Intercalation ( Kajian Pengaruh Jenis Filler , Konsentrasi Filler Dan Jenis Plasticiezer ). *Distilasi*, 2(2), 53–67.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2008). Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung ( *Zea Mays* L . ) dan Kitosan. 1–9.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2013). Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung ( *Zea Mays* L . ) dan Kitosan. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan,”* 1–9.
- Nairfana, I., & Ramdhani, M. (2021). Karakteristik Fisik Edible Film Pati Jagung ( *Zea mays* L ) Termodifikasi Kitosan dan Gliserol. *Sains Teknologi & Inkgungan*, 7(1), 91–102.
- Nasution, R. S. (2019). Aplikasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Karaginan (*Eucheuma Cottonii*) Pada Buah. *Amina*, 1(1), 18–27. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i1.10>
- Nisfayati, Rahmi, & Marlina. (2017). Pengaruh Penambahan Epiklorohidrin Terhadap Sifat Mekanik dan Daya Serap Film Khitosan Sebagai Adsorben. *Rekayasakimia Dan Lingkungan*, 12(1), 31–36.
- Nurhayati, N., & Agusman, A. (2011). Chitosan Edible Films Of Shrimp Waste As Food Packaging, Friendly Packaging. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1), 38.

- Pasqualone, A. (2019). Bread Packaging: Features And Functions. 211–222.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Prasetyaningrum, A., N. Rokhati, D. N. Kinasih dan F. D. N. Wardhani. 2010. Karakterisasi Bioactive Edible Film Dari Komposit Alginat Dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable. *Seminar rekayasa kimia dan proses*, 02: 1411-4216.
- Purnavita, S., & Anggraeni, A. (2019). Pengaruh Penambahan Beeswax Dan Gliserol Terhadap Karakteristik Poliblend Glukomanan – Polivinil Alkohol (Pva). *Inovasi Teknik Kimia*, 4(2), 33–39.
- Qian, M., Liu, D., Zhang, X., Yin, Z., Ismail, B. B., Ye, X., & Guo, M. (2021). Trends In Food Science & Technology A Review Of Active Packaging In Bakery Products : Applications And Future Trends. *Trends in Food Science & Technology*, 114(January), 459–471.
- Quispe, C. A. G., Coronado, C. J. R., & Jr, J. A. C. (2013). Glycerol : Production , Consumption , Prices , Characterization And New Trends In Combustion. *Renewable and Sustainable Energy Reviews*, 27, 475–493. <https://doi.org/10.1016/j.rser.2013.06.017>
- Rahman, M., Islam, R., Hasan, S., Zzaman, W., Rana, R., Ahmed, S., Roy, M., Sayem, A., Matin, A., Zandonadi, R. P., Braz, R., & Sunny, A. R. (2022). A Comprehensive Review On Bio-Preservation Of Bread : An Approach To Adopt Wholesome Strategies. *Foods* 2022, 11(319), 1–19.
- Rustanto, D., Anam, C., & Parnanto, N. H. R. (2018). Karakteristik Kimia dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. *Ilmupangan Dan Hasil Pertanian*, 2(2), 121–133.
- Sarwono, R. (2010). Pemanfaatan Kitin/Kitosan Sebagai Bahan Anti Mikroba. *JKTI*, 12(1), 32–38.
- Setha, B., Rumata, F., & Silaban, B. br. (2019). Karakteristik Kitosan Dari Kulit Udang Vaname Dengan Menggunakan Suhu Dan Waktu Yang Berbeda Dalam Proses Deasetilasi. *JPHPI*, 22(3), 498–507.
- Silva, V. S., Fakhouri, F. M., Arias, L. V. A., Aguiar, R. H., & Oliveira, R. . (2018). Bread Preservation With Use Of Edible Packaging Bread Preservation With Use Of Edible Packaging. *International Drying Symposium*, 1987–1993. <https://doi.org/10.4995/IDS2018.2018.7799>
- 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*, VI(2), 111–118.
- Siswanti, ANANDITO, R. B. K., & MANUHARA, G. J. (2009). Karakterisasi Edible Film Komposit Dari Glukomanan Umbi Iles-Iles ( *Amorphophallus Muelleri* ) Dan Maizena. *Biofarmasi*, 7(1), 10–21.
- Thariq, M. R. A., Fadli, A., Rahmat, A., & Handayani, R. (2016). TPM 08 Pengembangan Kitosan Terkini Pada Berbagai Aplikasi Kehidupan : Review. *Seminar Nasional Teknik Kimia*, 1–2.
- Warkoyo, Purnomo, I., S., D.D., & Husna, A. (2022). The Effect Of Konjac Glucomannan And Aloe Vera Gel Concentration On Physical And Mechanical Properties Of Edible Film. *Food Research*, 6(June), 298–305.
- Widodo, L. U., Wati, S. N., & P, N. M. V. A. (2019). Pembuatan Edible Film Dari Labu Kuning Dan Kitosan Dengan Gliserol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 59–65.
- 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.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2012). Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *J. Litbang Pert*, 31(3).
- Yanti, S. (2020). Analisis Edible Film Dari Tepung Jagung Putih (*Zea Mays* L.) Termodifikasi Gliserol Dan Karagenen. *Jurnal TAMBORA*, 4(1), 1–13.
- Yulianti, R., & Ginting, E. (2012). Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film Dari Umbi-Umbian Yang Dibuat Dengan Penambahan Plasticizer. *1990*, 131–136.