

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, E., & Asmara, P. (n.d.). Karakterisasi Edible Film Dari Pati Jagung Dengan Plastisizer Gliserol Dan Filler CMC Sebagai Bahan Pengemas Makanan. 03(01).
- Caroline, C., & Pratiwi, A. R. (2018). BIOPRESERVATIF ALAMI DALAM PEMBUATAN EDIBLE FILM KARAGENAN *Eucheuma cottonii* DENGAN POLIETILEN GLIKOL SEBAGAI PLASTICIZER. JURNAL AGROTEKNOLOGI, 11(02), 148. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v11i02.6523>
- Fatnasari, A., & Nocianitri, K. A. (n.d.). PENGARUH KONSENTRASI GLISEROL TERHADAP KARAKTERISTIK EDIBLE FILM PATI UBI JALAR (*Ipomoea batatas* L.).
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). POTENSI PENGEMBANGAN PLASTIK BIODEGRADABLE BERBASIS PATI SAGU DAN UBIKAYU DI INDONESIA / The Development Potential of Sago and Cassava Starch-Based Biodegradable Plastic in Indonesia. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 36(2), 67. <https://doi.org/10.21082/jp3.v36n2.2017.p67-76>
- Ratnawati, L., & Afifah, N. (2019). Effect of antimicrobials addition on the characteristic of arrowroot starch-based films. 020011. <https://doi.org/10.1063/1.5134575>

- Rhim, J.-W., & Wang, L.-F. (2013). Mechanical and water barrier properties of agar/ κ -carrageenan/konjac glucomannan ternary blend biohydrogel films. *Carbohydrate Polymers*, 96(1), 71–81. <https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2013.03.083>
- Ristianingsih, Y., & Natalia, M. (2019). Pembuatan Edible film Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan Sisik Ikan Papuyu (*Anabas testudienus*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 72–80. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.91>
- Santoso, D. B., Tp, S., & Si, M. (n.d.). EDIBLE FILM : TEKNOLOGI DAN APLIKASINYA.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Kimia VALENSI*, 3(2). <https://doi.org/10.15408/jkv.v3i2.506>
- Uge, N., Maspeke, P. N., & Liputo, S. A. (2021). KAJIAN PROSES PEMBUATAN EDIBLE FILM DENGAN PENAMBAHAN GLISEROL DARI PATI JAGUNG MOTOROKIKI (*Zea Mays L.*) TERMODIFIKASI. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1). <https://doi.org/10.37905/jjft.v3i1.7476>
- Zulvianti, P., Lestari, P., & Nining, N. (2022). Review Komposit Pati-Kitosan: Perannya dalam Berbagai Sistem Penghantaran Obat. *Majalah Farmasetika*, 7. <https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v7i1.36568>
- Supeni, G., Cahyaningtyas, A. A., & Fitriana, A. (2015). Karakterisasi sifat fisik dan mekanik penambahan kitosan pada edible film karagenan dan tapioka termodifikasi. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 37(2), 103-110.

- Uge, N., Maspeke, P. N., & Liputo, S. A. (2021). Kajian Proses Pembuatan Edible Film Dengan Penambahan Gliserol Dari Pati Jagung Motorokiki (*Zea Mays L.*) Termodifikasi. *Jambura Journal of Food Technology*, 3(1).
- Weng, W. Z., Pei, X. Q., Li, J. M., Luo, C. R., Liu, Y., Lin, H. Q., ... & Wan, H. L. (2006). Effects of calcination temperatures on the catalytic performance of Rh/Al₂O₃ for methane partial oxidation to synthesis gas. *Catalysis today*, 117(1-3), 53-61.
- Wu, W., Hsiao, P.Y., & Huang, Y. (2019). Effects of amylose content on starch-chitosan composite film and its application as a wound dressing. *Journal of Polymer Research*, 26, 1-13.