

DAFTAR PUSTAKA

- Adikrisna, D. D. (2011). Pengaruh regelatinasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (*Vigna angularis* Sp.) (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Faizin, N. A. H., Moentamaria, D., & Irfin, Z. (2023). PEMBUATAN EDIBLE FILM BERBASIS GLUKOMANAN. *DISTILAT: Jurnal Teknologi Separasi*, 9(1), 29-41.
- Hassan, B., Chatha, S. A. S., Hussain, A. I., Zia, K. M., & Akhtar, N. (2018). Recent advances on polysaccharides, lipids and protein based edible films and coatings: A review. *International journal of biological macromolecules*, 109, 1095-1107.
- Imran, M., Herryanto, A. F., Selpiana, M., Istiqamah, I., Nehayani, S., & Sushanti, G. (2023). Diversifikasi glukomanan umbi porang (*Amorphophallus muelerri*) pada produk edible film dari kitosan. *Agrokompleks*, 23(2), 91-99.
- Japanese Industrial Standard. 1975. Japanese Standards Association. 2(1707).
- M, K. (1997). Edible and biodegradable polymer films: Challenges and opportunities. *Food Technol.*, 51, 61–74.
- Montolalu, R. I., & Makapedua, D. M. (2017). Karakteristik Edible Film Dari Karaginan Untuk Aplikasi Pada Industri Makanan.
- Ratnawati, L., & Afifah, N. (2019). Effect of antimicrobials addition on the characteristic of arrowroot starch-based films. 020011.
- Saleh, N., Rahayuningsih, St.A., Budhi, S.R., Erliana, G., Didik, H., dan I Made, J.M, 2015. *Tanaman Porang: Pengenalan, Budidaya, dan Pemanfaatannya* Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan.
- Setiani, W., T. Sudiarti, & L. Rahmidar. 2013. Preparasi dan Karakterisasi Edible Film dari Poliblend Pati Sukun- Kitosan. *Valensi*, 3(2): 100-109.

- Sholichah, E., Purwono, B., & Nugroho, P. (2017). Improving Properties of Arrowroot Starch (*Maranta arundinacea*)/PVA Blend Films by Using Citric Acid as Cross-linking Agent. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 101, 012018
- Susilowati, E.D., 2001. Komposisi Kimia Berbagai Tepung Iles-Iles dan Kekukuhan Gel Tepung Iles-Iles Amorphophallus variabilis dengan Variasi Tambahan $\text{Ca}(\text{OH})_2$. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Yogyakarta
- Zhang, Y.Q., Xie, B.J., and Gan, K., 2005 Advance in the Application of Konjac Glukomannan and the Derivates. Carbohydrate Polymes, Vol. 60 No. 1, pp. 27-31.