

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2014. *Carboxy Methyl Cellulose*. Online. Tersedia di [http://en.wikipedia.org/wiki/Carboxymethyl\\_cellulose](http://en.wikipedia.org/wiki/Carboxymethyl_cellulose) [diakses pada 13 Desember 2016].
- AOAC, 1990. Association of Official Analytical Chemist. Official Methods on Analysis 18th edition. Benjamin Franklin. Washington DC. USA. Ch 41, p6 – ch, p 1-3
- , 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Chemist. Inc. Virginia.
- Aprilia, F. 2010. *Efektifitas Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) 3,13% dibandingkan Ketokonazol 2% Terhadap Pertumbuhan Malassezia sp. pada Ketombe*. Artikel Ilmiah. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Apriliyanti M.W dan Ardiyansyah. 2016. *Pabrikasi Edible Film dari Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti*. Jurnal Inovasi. ISBN : 978-602-14917-3-7
- Ardiansyah. 2007. *Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan*. [www.chapterislamicspace.wordpress.com/2007/01/24/antioksidandan-peranannya-bagi-kesehatan/-32k](http://www.chapterislamicspace.wordpress.com/2007/01/24/antioksidandan-peranannya-bagi-kesehatan/-32k)
- Bertuzzi, M.A., E.F.C. Vidaurre, M. Armada dan J.C Gottifredi, 2007. *Water Vapor Permeability of Edible starch based films*. J. Food Engineering. 80 : 972-978 doi : 10.1016/J.J Foodeng. 2006.07.016
- Brand – Williams, W., M. Cuvelier, And C. Berset. 1995. Use of a Free Radical Method to Evaluate Antioxidant Activity. *Lebensmittels-Wissenschaftund-Technologie*. 28:25-30.
- Cahyadi dan Wisnu. 2006. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cahyono dan Bambang. 1991. *Segi Praktis dan Metode Pemisahan Senyawa Organik*. Semarang: UNDIP Press.
- Daryono, ED. 2011. *Oleoresin dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi dengan*

*Pelarut Etanol*. Malang: Institut Teknologi Nasional.

- Djafar, Fitriana, M. D. Supardan, dan A. Gani. 2010. *Pengaruh Ukuran Partikel, SF Rasio dan Waktu Proses Terhadap Rendemen Pada Hidrodistilasi Minyak Jahe*. Aceh: Balai Riset dan Standarisasi Industri Banda Aceh.
- Fessenden, R. J., Fessenden, J. S. (1992), *Kimia Organik*, Jilid 2, Edisi ketiga, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Garcia, N.L., L. Ribbon, A. Dufresne, M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. *Effect of glycerol on the morphology of nanocomposites made from thermoplastic starch and starch nanocrystals*. Carbohydrate Polymers 84(1): 203–210.
- Ghasemzadeh, A., Jaafar H.Z.E. and Rahmat, A. 2010. *Antioxidant Activities, Total Phenolics and Flavonoids Content in Two Varieties of Malaysia Young Ginger (Zingiber officinale Roscoe)*. Molecules 2010, 15, 4324-4333; doi:10.3390/molecules15064324
- Gouvindarajan, V.S. 1982. *Ginger Chemistry, Technology and Quality Evaluation: Part 1*. CRC Press. London
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka Untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia. Vol.3 (2)
- Hercules, 1999, *Aqualon Sodium Carboxymethylcellulose, Physical And Chemical Properties, Hercules Incorporated, Aqualon Division Hercules Plaza 1313 North Market Street Wilmington, USA*
- Hernani dan C. Winarti. 2001. *Kandungan Bahan Aktif Jahe dan Pemanfaatannya Dalam Bidang Kesehatan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook Of Food Science, Technology, And, Engineering Volume I*. Crc Press. USA
- Irfan, M. 2008. *Kajian Karakteristik Oleoresin Jahe Berdasarkan Ukuran dan Lama Perendaman Serbuk Jahe Dalam Etanol*. Surakarta : Universitas Negeri Sebelas Maret

- Johnson. C.A.K and P.E Ndimele. (2011). *Anti-Oxidative and Anti-Fungal Effects of Fresh Ginger (Zingiber officinale) Treatment on The Shelf Life of Hot-Smoked Catfish (Clarias gariepinus, Burchell, 1822)*. *Asian Journal of Biological Sciences* 4 (7): 532-53
- Jojo. 2008. *Sejarah Pengemasan Makanan dan Edible Film*. <http://www.bluefame.com/index.php?showtopic=134636>
- Kartasapoetra G. 1996. *Budidaya Tanaman Berkhasiat Obat*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Kawiji, R. Utami, dan E. N. Hirmawan. 2011. *Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan "Sale Pisah Basah"*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol. IV, (2)
- Kayserilioglu, B.S., U. Bakir, L. Yilmaz, and N.I Akkasu. 2003. *Drying temperature and relative humidity effects on wheat gluten film properties*. *J. Agric. Food Chem.* 51: 964-968
- Kusbiantoro, B., H. Herawati, & A. B. Aliza. 2005. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Produk Velve Labu Jepang*. *J. Hort*, 15(3):223-230.
- Kusumawati, D., H., & 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.
- Larotonda, F.D.S., K.N. Matsui, V. Soldi, and J.B. Laurindo. 2004. *Biodegradable films made from raw and acetylated cassava starch*. *Brazilian Arch. Biol. Technol.* 47: 477-484.
- Leitasari, F. Y. 2012. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (Zingiber officinale Rosc.) varietas emprit Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Menggunakan Metode Penggaraman Basah*. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret. Surakarta..
- Lin, D. and Y. Zhao. 2007. *Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables*. *Comprehensive Food Sci. Food Safety* 6(3): 60-75.

- Minifie, B. W. 1989. *Chocolate, Cocoa and Confectionery*. Van Nostrand Reinhold, New York.
- Molyneux, P. 2003. *The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity*. Journal Science of Technology. 26(2): 211-219.
- Nair, I. C. et al. 2008. *Biodegradation of Phenol*. African Journal of Biotechnology. Vol. 7 (25), 4951-4958
- Nakatani, N. 1992. *Natural Antioxidants From Spices*. Dalam : M.T. Huang; C.T. Ho; C.Y. Lee, editor. Phenolic Compounds in Food and Their Effects on Health. American Society. Washington DC.
- Otoni C. G, S. F. O. Pontes, E. A. A. Medeiros, and Nilda de F. F. Soares. 2014. *Edible Films from Methylcellulose and Nanoemulsions of Clove Bud (Syzygium aromaticum) and Oregano (Origanum vulgare) Essential Oils as Shelf Life Extenders for Sliced Bread*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Paimin F. B dan Murhananto. 2002. *Budidaya, pengolahan, dan perdagangan jahe*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Pokorny, J., Yanishlieva, N., and Gordon, M. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press Cambridge. England.
- Pramadita, R. Citraning. 2011. *Karakterisasi Edible Film Dari Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Dengan Penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamon Burmani) Sebagai Antibakteri*. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Malang
- R. Andayani, Y Lisawati, dan Maimunah. 2008. *Penentuan Aktivitas Antioksidan, Kadar Fenolat Total Dan Likopen Pada Buah Tomat (Solanum lycopersicum L)*. Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi. 13(1): 1-9
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quinn, M.E., 2009, Handbook of Pharmaceutical Excipients, 6th edition, 580-584, Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association 2009, Washington D.C.

- Sankat C and Castaigne F. 2004. *Foaming and drying behaviour of ripe bananas. LWT - Food Science and Technology* 37: 517–525.
- Sofia dan Eva. 2009. *Stabilitas Antioksidan Bubuk Keluwak (Pangium edule Reinw.) Selama Pengeringan Dan Pemasakan*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang
- Supardan, M. Dani, Ruslan, Satriana,, dan N. Arpi. 2009. *Hidrodistilasi Minyak Jahe (zingiber officinale Rosc.) Menggunakan Gelombang Ultrasonik*. Aceh: Universitas Syiah Kuala
- Syukur C. 2001. *Agar jahe berproduksi tinggi*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Tarwiyah dan Kemal. 2010. *Tentang Pengolahan Pangan*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.
- Uhl, S.R. 2000. *Handbook of Spices, Seasonings and Flavoring*. Technomic Publishing Co. Inc. Lancaster-USA.
- Wahyono, 2009. *Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (Durio Sp) Untuk Pengemasan Buah Strawberry*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wijayani, A., K. Ummah, dan S. Tjahjani. 2005. *Karakterisasi Karaboksimetil Selulosa (CMC) Dari Enceng Gondok (Eichornia Crassipes Mart) Solms).*Indo. J. Chem., 5(3):228-231.
- Wikipedia. 2017. Rumus Struktur Gingerol, Shogaol, dan Zingerone. [Terhubung Berkala]. [www.wikipedia.co.id](http://www.wikipedia.co.id). Diakses pada tanggal 20 September 2017.
- Windono, T., et al. 2001. *Uji Peredam Radikal Bebas Terhadap 1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil (DPPH) dari Ekstrak Kulit Buah dan Biji Anggur (Vitis vinifera L.)* Probolinggo Biru dan Bali. Artocarpus. 1 (1). 38-39.
- Wiramukti, A. 2012. *Pemanfaatan Pigmen Antosianin Ekstrak Murbei (Morus alba) Sebagai Agen Biosensor Dalam Pembuatan Pengemas Edible Film Pendeteksi Kerusakan Sosis Melalui Indikator pH*. Skripsi. Universitas Brawijaya. Malang

- Wulandari, Y. M. 2011. *Karakteristik Minyak Atsiri Beberapa Varietas Jahe (Zingiber officinale)* Teknologi Pertanian. Jurnal Kimia dan Teknologi.
- Yulianto, F. Kusuma dan Parjanto. 2010. *Analisis Kromosom Jahe (Zingiber officinale var. officinale)*. Surakarta: Universitas Negeri Surakarta.
- Yusmarlela. 2009. *Studi Pemanfaatan plastisiser Gliserol dalam Film Pati Ubi dengan Pengisi Serbuk Batang Ubi Kayu*. Tesis. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Zakaria et al., 2000. *Pengaruh Konsumsi Jahe (Zingiber officinale Roscoe) Terhadap Kadar Malonaldehida dan Vitamin E Plasma Pada Mahasiswa Pesantren Ulil Albaab Kedung Badak, Bogor*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, Vol. XI, No. 1, Th. 2000. IPB. Bogor.
- Zhang, V. and J. H. Han. 2006. *Plasticization of Pes Starch Film With Monosaccharide and Polyols*. Jurnal Food ist. 71(6):E 253-E 26.