

DAFTAR PUSTAKA

- Akhtar, N., MU Rehman, HMS Khan, F Rasool, T Saeed and G Murtaza. 2011. *Penetration Enhancing Effect of Polysorbate 20 and 80 on the In Vitro Percutaneous Absorption of L-Ascorbic Acid*. Tropical Journal of Pharmaceutical Research June 2011 10 (3): 281-288.
- Ali, B.H., G. Blunden, M. O. Tanira dan A. Nemmar. 2008. *Some phytochemical, pharmacological and toxicological properties of ginger (Zingiber officinale Roscoe): A review*
- Andiastry, V., dkk. 2015. *Pembuatan Edible Film dari Pektin Kulit Pisang Raja Bulu (Musa sapientum var Paradisiaca baker) dengan Penambahan Minyak Atsiri Jahe Emprit (Zingiber officinale var. amarum) dan Aplikasinya pada Tomat Cherry (Lycopersicon esculentum var. cerasiforme)*. Jurnal Teknosains Pangan Vol IV No. 4 Oktober 2015
- Anonim. 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. Bharata. Jakarta.
- Apriliyanti, M.W. dan Negara, M.A.S. 2016. *Pabrikasi Edible Film dari Carboxy Methil Cellulose (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti*. Jurnal Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN Tahun 2016, ISBN : 978-602-14917-3-7
- ASTM. (2001). *Standard test method for tensile properties of thin plastic sheeting. Annual book of ASTM standards*. Designation D882-01. Philadelphia: ASTM.
- ASTM. (2001). *Standard test method for water vapor transmission of materials. Annual book of ASTM standards*. Designation E96-01. Philadelphia: ASTM.
- Bartley, J. dan A. Jacobs. 2000. *Effects of drying on flavor compounds in Australian-grown ginger (Zingiber officinale)*. Journal of the Science of Food and Agriculture. 80:209–215.
- 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
- Bureau, G., dan Multon, J.L., 1996. *Food Packaging Technology*. VCH Publisher Inc., New York

- Cahyono, B. 1991. *Segi Praktis dan Metode Pemisahan Senyawa Organik*. Semarang :UNDIP Press
- Cuq, B., Nathalie,G., Jean, L.C., and Stephane, G. 1996. *Functional Properties of Myofibril Protein –based Biopakaging Affaected by Film Thicknes*. *Journal of Food Science*. Vol 6 . No 3
- Darmaji, P. 2002. *Optimasi Pemurnian Asap Cair dengan Metode Redestilasi*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 13(3),267-271
- Daryono, ED. 2011. *Oleoresin dari Jahe Menggunakan Proses Ekstraksi dengan Pelarut Etanol*. Malang: Institut Teknologi Nasional.
- Denyer, C.V., P. Jackson, D.M. Loakes, M.R. Ellis dan D.A.B. Yound. 1994 *Isolation of antirhinoviral sesquiterpenes from ginge (Zingiber officinale)*. *J Nat Products*. 57 : 658-662.
- Deviwings. 2008. CMC. (<http://deviwings.blogspot.com>). Diakses 1 Juli 2011
- Djafar, F. dkk.,. 2010. *Pengaruh Ukuran Partikel, SF Rasio dan Waktu Proses Terhadap Rendemen pada Hidrodistilasi Minyak Jahe*. Aceh: Balai Riset dan Standarisasi Industri Banda Aceh.
- Druchta.J.M And Catherine D. J. 2004 *.An Update On Edible Films*. *Food Technology*, Vol 51, No 2 Pp 60, 62-63
- Fama, L., Rojas, A.M., Goyanes, S. dan Gerschenson, L. 2005. *Mechanical properties of tapioca-starch edible films containing sorbates*. *LWT* **38**: 631-639.
- Friedman, et al., 2009.*Cinnamaldehyde Content In Foods Determined By Gas Chromatography-Mass Spectrometry*. *J Agric Food Chem* 48 (11):5702-9.
- Gontard, N., Guilbert., S., dan Cuq, J.L., 1993. *Water and Glyserol as Plasticizer Afect Mechanical and Water Barrier Properties of an Edible Wheat Gluten Film*. *J. Food Science*. 58(1): 206 - 211.
- Guenther, E. 1952. *The Essential Oils Volume I*. D. van Nostrand Company Inc.
- Guilbert, S. and B Biquet. 1990. *Edible Film and Costing in Food Packaging*. VCH Publishers, Inc. New York
- Hernani dan E. Hayani. 2001. *Identification of chemical components on red ginger (Zingiber officinale var. Rubrum) by GC-MS*. *Proc. International Seminar on natural products chemistry and utilization of natural resources*. UI-Unesco, Jakarta : 501-505

- Hernani dan Christina. 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
- Jojo. 2008. *Sejarah Pengemasan Makanan dan Edible Film*. [terhubung berkala]. <http://www.bluefame.com>.
- Kawiji, Rohula U., Erwin N.H. (2011). *Pemanfaatan Jahe (Zingiber officinale Rosc.) dalam Meningkatkan Umur Simpan dan Aktivitas Antioksidan "Sale Pisah Basah"*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol.IV, (2), Agustus 2011
- Krisna, D. D. 2011. *Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (Vigna Angularis Sp.)*. Tesis Program Studi Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Krochta, J.M., and C. De Mulder-Johnston, 1997. *Edible and biodegradable polymer films: challenges and opportunities*. *Food Technology*, 51 (2): 61-74.
- 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, Febriana. 2012. *Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe Varietas Emprit Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri pada Telur Asin Selama Penyimpanan dengan Metode Penggaraman Basah*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Press.

- 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.
- Mustafa, T. dan K.C. Srivastava. 1990. *Ginger (Zingiber officinale) in migraine headache*. J. Ethnopharmacol. 29 : 267-273.
- Nwinuka, N., G. Ibeh dan G. Ekeke. 2005. *Proximate composition and levels of some toxicants in four commonly consumed spices*. J. Appl. Sci. Environ. Mgt. 9: 150-155.
- Ojagh, S.M., Rezaei, M., Razavi, S.H dan Hosseini, S.M.H. 2010. *Effect of Chitosan Coating Enriched with Cinnamon Oil on The Quality of Refrigerated Rainbow Trout*. Food Chemistry 120: 193-198
- Wayans. 2009. *Karboksimetil Selulosa (CMC)*. [terhung berkala]. <http://wayan.web.id/karboksimetil-selulosa-CMC.html>. (11 Agustus 2011).
- Luthana, Y.K. 2008. *Senyawa Antioksidan Dalam Jahe*. [terhubung berkala]. <http://id.wordpress.com/tag/antioksidan-jahe/>. (28 Februari 2010)
- Marseno, D. W. 2000. *Pengaruh Sorbitol Terhadap Sifat Meknik dan Transmisi Uap Air Film dari Pati Jagung*. Prosiding Seminar Nasional Industri Pangan. PATPI. Surabaya. Vol 1. Hal 221-231
- Mc Hugh dan Krochta, 1994, *Sorbitol vs Gliserol Plasticized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Strength Evaluation*. J. of Agriculture and Food Chem. 42 (4)
- McHugh T.H and Sanesi E, 2000. *Apple Wrops. A Novel Method to Improve the Quality and Extend the Shelf Life of Fresh-Cut Apples*. J. Food Sci. 56 (3):480-485
- Mindarwati, M. 2006. *Kajian pembuatan edible film komposit dari karagenan sebagai pengemas bumbu mie instant rebus*. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Otoni dkk, 2014. *Edible Film from Methylcellulose and Nanoemulsions of Clove Bud (Syzygium aromaticum) and Oreogano (Origanum vulgare) Essential Oils as Shelf Life Extenders for Sliced Bread*. Journal of Agricultural and Food Chemistry.
- Paradita, V. 2013. *Formulasi Produk Edible Film Strip Herbal Berbahan Dasar Tapioka Dengan Ekstrak Jahe (Zingiber Officinale Roscoe)*. Departemen Insitut Pertanian Bogor.

- Pramadita, R.C. 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
- Quintavalla, S. and L. Vicini. 2002. *Antimicrobial food packing in meat industry*. Meat Sci. 62: 373-380
- 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.
- Santoso, H.B. 1994. *Jahe Gajah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Sugihara. 1961. *Destilasi Sederhana*. Bandung : ITB Press.
- Sukarman, dkk. 2008. *Viabilitas Benih Jahe (Zingiber officinale Rosc.) Pada Cara Budidaya Dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda*. [terhubung berkala]. <http://balittro.litbang.deptan.go.id>.
- Supardan, M., Ruslan,. Satriana,. dan Normalina A. 2009. *Hidrodistilasi Minyak Jahe (zingiber officinale Rosc.) Menggunakan Gelombang Ultrasonik*. Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Syarief, R., Sasya S. dan St Isyana, 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor.
- 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.
- Wardhono. 2001. *Pengaruh Penambahan CMC terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film dari Tepung Biji Kecipir dan Aplikasinya pada Buah Anggur*. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya Yogyakarta Press.
- Warkoyo dkk., 2014. *Sifat Fisik, Mekanik Dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat*. Yogyakarta : AGRITECH, Vol. 34, No. 1, Februari 2014
- Wijayani, A., K. Ummah, & S. Tjahjani. 2005. *Karakterisasi Karaboksimetil Selulosa (CMC) Dari Enceng Gondok (Eichornia Crassipes Mart) Solms*. Indo. J. Chem., 5(3):228-231.

- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Yasinta, E.P. 2008. *Karakterisasi Edible Film dari Tepung Porang dengan penambahan Gliserol sebagai Plasticizer*. Unibraw. Malang
- Yulianto, F.K. 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.
- Zulferiyenni, M. dan Sari, E. N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Tapioka Terhadap Karakteristik Biodegradable Film Berbasis Ampas Rumput Laut*. Jurnal teknologi dan Industri Hasil Pertanian, 19 (3) : 257-273.
- Zuwanna, I., dkk., 2017. *Pengemas Makanan Ramah Lingkungan, Berbasis Limbah Cair Tahu (Whey) Sebagai Edible Film*. Banda Aceh : Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana Unyiah