

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Nok, L. Ratnawati, dan D.A. Darmajana. 2019. *Pengaruh Jenis Pati dan Lipid terhadap Sifat Fisikokimia Edible Film Komposit Serta Aplikasinya Sebagai Pengemas Dodol Nanas*. Jurnal Riset Teknologi Industri, 13(2): 217-229.
- Anandito, R.B.K., Nuhartadi, dan A. Bukhori. 2012. *Pengaruh Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Tepung Jali (Coix lacryma-jobi L.)*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, 5(2): 17-23
- Apriliyanti, W.A. dan M. Ardiansyah. 2016. *Pabrikasi Edible Film dari Carboxy Methil Cellulose (CMC) dan Minyak Jahe sebagai Upaya Peningkatan Umur Simpan Roti*. Jurnal Ilmiah Inovasi, 1(2): 105-108
- Arsyi, N.Z. dan N. Sari. 2016. *Pembuatan Edible Film daari Ubi Jalar Putih dan Plascizer Gliserol dengan Ekstrak Kulit Lidah Buaya sebagai Pengemas Bumbu Mie Instan*. Laporan Tugas Akhir. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret.
- ASTM. 1995. *Standard Test Methods for Water Vapor Transmission of Materials*. Annual Book of ASTM Standards, 4(6). American Society for Testing and Materials: West Conshohoken.
- Ayuningrum, Z.K. 2015. *Pengaruh Minyak Atsiri Kulit Batang Kayu Manis (Cinnamomum burmannii) terhadap Karakteristik Edible Film dan Kualitas Daging Segar*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia Minyak Daun Cengkeh*. SNI 06-2387-2006.
- Direktorat Jenderal Perkebunan. 2018. *Statistik Perkebunan Indonesia Komoditas Cengkeh 2016-2018*. Jakarta: Kementerian Pertanian.
- Fahrullah. 2021. *Penggunaan Minyak Cengkeh dalam Aplikasi Edible Film Whey terhadap Karakteristik Kimiawi dan Mikrobiologis Keju Gouda*. AGROINTEK, 15(2): 592-600.

- Falguera, V., J.P. Quintero, A. Jimenez, J.A. Munoz, and A. Ibarz. 2011. *Edible Films and Coatings: Structures, Active Functions, and Trends in Their Use*. Trends in Food Science & Technology, 22: 292-303.
- Fatnasari, A., K.A. Nocianitri, dan I.P. Suparhana. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L.)*. Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology), 5(1): 27-35.
- Firdaus, M. 2016. *Potensi Pati Garut (Maranta arundinaceae) sebagai Edible Film dengan Penambahan Pektin dan Gliserol*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Institut Pertanian Bogor.
- 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.
- Garnida, Y. 2006. *Pembuatan Edible Coating dari Sumber Karbohidrat, Protein dan Lipid untuk Aplikasi pada Buah Terolah Minimal*. Jurnal Infomatek, 8(4): 207-222.
- Hadi, Saiful. 2012. *Pengambilan Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (Clove Oil) Menggunakan Pelarut n-Heksana dan Benzena*. Jurnal Bahan Alam Terbarukan, 1(2): 25-30.
- Handayani R. dan H. Nurzanah. 2018. *Karakteristik Edible Film Pati Talas dengan Penambahan Antimikroba dari Minyak Atsiri Lengkuas*. Jurnal Kompetensi Teknik 10(1): 1-11
- Heni P. dan Purwono. 2007. *Budidaya 8 Jenis Tanaman Pangan Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Kusriningrum, R. 2010. *Rancangan Percobaan*. Cetakan ke-1. Surabaya: Dani Abadi.
- Listyawati, Oktaviana. 2012. *Pengaruh Penambahan Plasticizer dan Asam Palmitat terhadap Karakter Edible Film Karaginan*. Skripsi. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sebelas Maret.

- Melati, M.P. 2020. *Tinjauan Sistematis: Pengaruh Jenis Pati dan Plasticizer terhadap Karakteristik Edible Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Murni, S.W., H. Pawignyo, D. Widyawati, dan N. Sari. 2013. *Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (Zea Mays L.) dan Kitosan*. Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, B17: 1-8.
- Mutammimah, L. 2017. *Karakteristik Fisiko-Kimia Edible Film ISP-Tapioka yang Dibuat dengan Variasi Proporsi Gliserol dan Ekstra Kunyit*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember.
- Nikmah, Maslikhatun. 2020. *Pengaruh Konsentrasi Pati Garut pada Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang.
- Nisah K. 2017. *Studi Pengaruh Kandungan Amilosa dan Amilopektin Umbi-Umbian terhadap Karakteristik Fisik Plastik Biodegradable dengan Plasticizer Gliserol*. Jurnal Biotik, 5(2):106–113.
- Nuansa, M.F., T.W. Agustini, dan E. Susanto. 2017. *Karakteristik dan Aktivitas Antioksidan Edible Film dari Refined Karaginan dengan Penambahan Minyak Atsiri*. J. Peng. & Biotek. Hasil Pi., 6(1): 54-62.
- Nugroho, A.A., Basito, dan R.K.B. Anandito. 2013. *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik*. Jurnal Teknosains Pangan, 2(1), 73- 77.
- Ojagh, S.M., M. Rezaei, S.H. Razavi, and S.M.H. Hosseini. 2010. *Effect of Chitosan Coatings Enriched with Cinnamon Oil on The Quality of Refrigerated Rainbow Trout*. Food Chemistry, 120: 193-198.
- Pramadita, R. C. 2013. *Karakterisasi Edible Film dari Tepung Porang (Amorphophallus Oncophyllus) dengan Penambahan Minyak Atsiri Kayu Manis (Cinnamon Burmani) sebagai Antibakteri*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya Malang.
- Prihatiningsih, N. 2000. *Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Asam Palmitat terhadap Ketebalan Film dan Sifat Mekanik Edible Film dari Zein*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Putra, A.S.P., A. Ali, dan R. Efendi. 2017. *Karakteristik Edible Film Pati Tapioka dengan Penambahan Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut sebagai Antibakteri*. SAGU, 16(1): 13-20.
- Putri, Y.S. 2019. *Uji Daya Antifungi Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (Syzygium aromaticum L.) terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus flavus secara In Vitro*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Putri, Y.S. 2019. *Uji Daya Antifungi Minyak Atsiri Bunga Cengkeh (Syzygium Aromaticum L.) terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus Flavus Secara In Vitro*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Qotimah, K., E.N. Dewi, dan L. Purnamayati. 2020. *Karakteristik Mutu Edible Film Karagenan dengan Penambahan Minyak Atsiri Bawang Putih (Allium Sativum) pada Produk Pasta Ikan*. JPHPI, 23(1): 1-9.
- Rahayoe, S, Rochmadi, Wiratni, S. Syamsiyah, dan J. Shigiro. 2014. *Perilaku Viskositas Larutan Pelapis Kitosan dengan Variasi Konsentrasi Penambahan Aditif*. Seminar Nasional Sinergi Pangan Pakan dan Energi Terbarukan, Hal. 6- 8.
- Resianingrum, R. 2016. *Karakterisasi Edible Film Tapioka dengan Penambahan Minyak Atsiri Sereh Dapur (Cymbopogon citratus)*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Rofikah. 2013. *Pemanfaatan Pektin Kulit Pisang Kepok (Musa Paradisiaca Linn) untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Universitas Negeri Semarang
- Saman, W.R., I. Yuliasih, dan Sugiarto. 2019. *Pati Ubi Jalar Putih Modifikasi Ganda Crosslinking-Hidroksipropilasi sebagai Bahan Biodegradable Film*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Santoso, B., D. Amilita, G. Priyanto, Hermanto, dan Sugito. 2012. *Pengembangan Edible Film Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan Tween 20*. AGRITECH, 38 (2): 119-124.
- Santoso, B., F. Pratam, B. Hamzah, dan R. Pambayun. 2012. *Perbaikan Sifat Mekanik dan Laju Transmisi Uap Air Edible Film dari Pati Ganyong Termodifikasi dengan Menggunakan Lilin Lebah dan Surfaktan*. AGRITECH, 32(1): 9-14.

- Sitanggang, Azis Boing. 2017. *Faktor Kerusakan Produk Bakeri dan Pengendaliannya*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Soesanto, H. 2006. *Pembuatan Isoeugenol dari Eugenol Menggunakan Pemanasan Gelombang Mikro*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Suryaningrum, D., J. Basmal, dan Nurochmawati. 2005. *Studi Pembuatan Edible Film dari Karagenan*. Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia Edisi Pasca Panen, 2(4): 1 – 13.
- Susanto, T. dan Saneto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: Family.
- Towaha, Juniaty. 2012. *Manfaat Eugenol Cengkeh dalam Berbagai Industri di Indonesia*. Perspektif, 11(2): 79-90.
- Utami, R., Kawiji, dan E. Nurhartadi. *Inkorporasi Minyak Atsiri Jahe Merah dan Lengkuas Merah pada Edible Film Tapioka*. Seminar Nasional IX Pendidikan Biologi FKIP UNS 2012, Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wattimena, D., La Ega, dan F.J Polnaya. 2016. *Karakteristik Edible Film Pati Sagu Alami dan Pati Sagu Fosfat dengan Penambahan Gliserol*. AGRITECH, 36(3): 247-252.
- Wijaya, A.R. 2020. *Pengaruh Penambahan Minyak Cengkeh dan Carboxymethyl Cellulose (CMC) terhadap Karakteristik Mekanik dan Kimia Edible Film dari Pati Ubi Kayu*. Naskah Publikasi Program Studi Teknologi Hasil Peternakan. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. *Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati*. Jurnal Litbang Pertanian, 31(3): 85-93.
- Yulianti, R. dan E. Ginting. 2012. *Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film dari Umbi-umbian yang Dibuat dengan Penambahan Plasticizer*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan, 31(2): 131-136.