

DAFTAR PUSTAKA

- Akesawan. 2008. Vicosity and Gel Formation of Konjac Flour from *Amorphophallus*. Thailand: Faculty of Science University of Thai Chamber of Commerce Bangkok.
- Alkili, M.S., Ahmad, U., dan Suyatma, N.E. 2012. Karakteristik Edible Film dari Pektin Hasil Ekstraksi Kuli Pisang. *Jurnal Keteknikan Pertanian* 26 (1): 39-46.
- Alsuhendra, Ridawanti, dan Santso, A. I. 2011. Pengaruh Penggunaan Edible Coating terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik rganoleptik Buah Potong pada Penyajian Hldanggan Dessert. Skripsi Fakultas Tekknik Universita Negeri Jakarta.
- Alves, V. D., Mali, S., Belcia, A., dan Grossmann, M. V. E. 2007. Effect of Glycerol and Amylase Enrichment on cassava Startch Film Properties. *Journal of Food Engineering* 78: 941-946.
- Andy, C., Inggrid, H. M., dan Verawat. 2013. Pengaruh pH dan Jenis Pelarut pada Perolehan dan Karakterisasi Pati dari Biji Alpukat. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Katolik Parahyangan.
- Amaliya, R.R. dan Widya, D.R.P. 2014. Karakteristisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Seabagi Anti Bakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustry* 2 (3): 45-53.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis” 18th ed. Washington: Assosiated of Official Analitical international.
- Apriyani, M., dan Sedyadi, E. 2015. Sintesis dan Karakterisasi Plastik Bioderaddable dari Pati Onggok Singkong dan Ekstrak Lidah Buaya (Aloe Vera) dengan Plasticizer Gliserol. *Jurnal Sains Dasar* 4(2): 145-152.
- Aryadi, B. dan Rumawas, F. 2006. Percobaan Stek Daun pada Beberapa Jenis *Amorphophallus*. Bogor: Departemen Budidaya Tanaman IPB.
- Badan Pusat Statistik. 2011. Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial Ekonomi Indonesia. Indonesia: Badan Pusat Statistik Indonesia
- Baldwin, E. A. 2012. Edible Coating and Film to Improve Food Quality Second Editon. London: CRC Press.
- Bourtoom, T. 2008. Plasticizer Effect on Ther Properties of Biodegradable Blend Film from Rice Starch Chitosan. *Journal Science Technology* 30 (1): 149-155.

- Budiman, J., Nopianti, R., dan Lestari, S. D. Karakteristik Boplastik dari Pati Buah Lindur (*Bruguiera gymnorizha*). Jurnal Teknologi Hasil Perikanan 7(1): 44-59.
- Chairu dan Sofnie, M. C. 2006. Isolasi Glukomanan dari Dua Jenis Araceae: Talas (*Colacasia esculenta* L.) dan Iles-iles (*Amorphophallus coampanulatus* Blume). Jurnal Berita Biologi 8(3):171-178.
- Chisari, M., Riccardo, N., Barbagallo., dan Spagna, G. 2007. Characterization of polypheno oxidase and peroxides and influence on browning of cold stored strawberry fruit. Journal of Agriculture and Food Chemistry 55(1):3469-3476.
- Cornelia, M. dan Tandoko, R. 2017. Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus* L.) sebagai Edible Coating dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (*Vitis vinifera* L.). Jurnal Sains dan Teknologi 1 (1): 51-67.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Sholichah, E., dan Indriyani, N. 2015. Aplikasi Pengemas Edible Film untuk Buah-Buahan Tropis. Pusat Pengembangan Teknologi Tepat Guna, Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. Jurnal Agritech 37(3): 280-287.
- Edyson, N. 2015. Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Whey Dangke dengan Penambahan Konsentrasi Sorbitol. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 4(2): 63-69.
- Embuscadi, M. E dan Huber, K. C. 2009. Edible Films and Coatings for Food Applications. New York: Springer.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Waziroh, E. 2017. Umbi-umbian dan Pengolahannya. Malang: UB Press.
- Faridah, D.N., Kusnandar, F., Herawati, D., Kusumaningrum, H.D., Wulandari, N., dan Indrasti, D. 2009. Penuntun Praktikum Analisis Pangan. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Faridah, S. 2008. Mikrobiologi Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Fennema, O. R. 1976. Principles of Food Science. Basset: Marcel Dekker Inc.
- Gennandious, A., dan Weller, C. L. 1990. Edible Film and Coating from Wheat and Corn Protein. Journal of Food Technlogy 44(10): 63-69.
- Halim, Y. dan Katherina, L. 2019. Karakteristik Edible Film dari Kulit Kopi Robusta (*Coffea canephora*) dan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume). Jurnal Sains dan Teknologi 23 (1): 13-28.
- Hanif, Z. dan Ashari, H. 2013. Sebaran Stoberi (*Fragraria ananassa*) di Indonesia. Batu: Balai Penelitian Tanaman Jeruk dan Buah Subtropika.

- Harumarani, Shara, dan Widodo, F. 2010. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Gliserol Pada Karakteristik Edible Film Komposit Semirefined Karagenan Euchama Cottoni dan Beeswax. *Jurnal Peng dan Biotek* 5(1): 101-105.
- Hu, Y., Topolkaraev, V., Hiltner, A., dan Baer, E. 2001. Measurement of Water vapor transmission rate in highly permeable films. *Journal of Applied Polymer Science* 81 (7): 1624-1633.
- Ifmalinda, Omil, C.C., dan Dini, M.S. 2019. Aplikasi Edible Coating Pati Singkong pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terolah Minimal Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas* 23 (1): 1410-1920.
- Jansen, P. C. M., Van der Wilk, C., dan Hettercheid, W. L. A. 1996. *Prosea: Plant Resources of South-East Asia*. Leiden: Backhuys Publisher.
- Julianti, E. dan Mimi, N. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatra Utara Press.
- Kader, A. A. 2002. *Postharvest Biology and Technology: An Overview volume 1*. California: Woodhead Publishing.
- Kementrian Pertanian RI. 2015. *Statistika Produksi Hortikultura*. Jakarta: Kementrian RI.
- Kenkel, J. 2012. *Analytical Chemistry for Technicians, third Edition*. USA: CRC Press.
- Koeswara, S. 2009. Ebook Pangan: Iles-iles dan Hasil Olahannya. Diakses dari <http://ebookpangan.com>
- Krisna, D. A. 2011. Pengaruh Regelatinisasi dan Modifikasi Hidrotermal terhadap SSifat Fisik pada Pembuatan Edible Film dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis* sp.). Semarang: UDS.
- Krotcha, J. M. Baldwin, E. A., dan NisperosCarriedo, M. O. 1994. *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Lancaster, Bosel: Technomis Publishing Inc.
- Krochta dan De Mulder Johnston. 1997. Edible and Biodegradable Polymer Film: Changes & Opportunities. *Food Technology* 51(2): 61-74.
- Kusumiyanti, K., Farinda, F., Sutari, W., dan Syaiful, W. 2018. Kualitas Buah Mangga Selama Penyimpanan pada Keranjang Anyaman Bumbu dengan Identifikasi ruang warna L, a*, dan b*. *Jurnal Kultivasi* 17(2):628-632.
- Kuswandi, Sobir, Wuwarno W. B. 2007. Keragaman Genetik Plasma Nutfah rambutan di Indonesia berdasarkan Karakter Morfologi. *Jurnal Hortikultura* 24(4): 289-298.
- Kuswanto, K. R., dan Slamet, S. 1999. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta, PAI UGM.
- Manuhara, G. J., Bambang, S. A., dan Setyaningrum, A. 2008. Ekstraksi dan Karakterisasi Glukomanan dari Umbi Iles-Iles untuk Pembuatan Biodegradable Film. Skripsi UGM. Yogyakarta: UGM.

- Mardiana, K. 2008. Pemanfaatan Gel Lidah Buaya sebagai Edible Coating Buah Belimbing (*Averrhoa carambola* L.). (Skripsi) Bogor: IPB.
- Masykuri. 2006. Effect of Plasticizers and Fatty Acid on Mechanical and Permeability Characteristic of Chitosan Films. *Jurnal Food Biotechnology* 6: 257-272.
- Mawarni, R. T. dan Widjanarko, S. B. 2015. Penggilingan Metode Ball Mill dengan Pemurnian Kimia terhadap Penurunan Oksalat Tepung Porang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(2): 571-581.
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 2013. Prinsip dan Proses Teknologi Pangan. Alfabeta: Bogor Nasution.
- Murni, W., Pawignyo, S., Widyawati, D., dan Sari, N. 2013. Pembuatan Edible Film Kitosan Termodifikasi PVA dan Sorbitol. *Indonesian Journal of Cheical Science*, ISSN: 2252-695: 1693-4393.
- Nasution, R. P., Trisnowati, S., dan Putra, E. S. 2013. Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet-C dan cara pengemasan terhadap Mutu Buah Stroberi Selama Penyimpanan. *Jurnal Vegetalka* 2(2): 87-99.
- Padang, S. A. dan Maliku, R. M. 2017. Penetapan Kadar Vitamin C pada Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajaya* L.) dengan Metode Titrasi 2,6 Dichlorophenol Indophenol (DCIP). *Jurnal Media Farmasi* 13(2): 1-6.
- Pantastico, B. 2006. Fisiologi Pasca Panen: Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika. Yogyakarta: UGM Press.
- Perdana, Y. A. 2016. Perbandingan Penambahan Plasticizer gliserol sorbitol terhadap biodegradasi dan karakteristik pektin Kulir Jeruk Bali (*Citrus maxima*) pati onggok singkong. (skripsi) Fakultas Sains dan Teknologi UIN: Yogyakarta.
- Philip, K. 2010. Manajemen Pemasaran. Jakarta: PT. Indeks
- Pokatong, W. D., Lestari, C., dan Mastuti, T. S. 2014. Pemanfaatan Pati Gembili (*Dioscorea Esculenta* Lour. Burkili) dengan Penambahan Plasticizer Sebagai Edible Coating pada Buah Stroberi (*Fragaria Ananassa*). Universitas Pelita Harapan: ISBN 978-602-99334-3-7.
- Prasetyaningrum, A., Nur, R. Deti, N. K. dan Fransiska, D. N. W. 2010. Karakteristik Bioactive Edible Film dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable. Universitas Diponegoro, ISSN: 1411-4216.
- Proborini, P. 2006. Pembuatan Edible Film dari Pati GarutnKajuan Suspensi Pati dan Proporsi Penambahan Gliserin. Skripsi Universitas Brawijaya, Malang.
- Pujimulyani, D. 2009. Teknologi Pengolahan Sayur-Sayuran dan Buah-Buahan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purwanti, A. 2010. Analisis Kuat Tarik dan Elongasi Plastik Kitosan Terplastisasi Sorbitol. *Jurnal Teknologi* 3 (2): 99-106.

- Putra, A. D., Johan, V. S., dan Efendi, R. 2017. Penambahan Sorbitol Sebagai Plasticizer dalam Pembuatan *Edible Film* Pati Sukun. Jurnal Fakultas Pertanian 4(2): 1-15.
- Satria, D. dan Taringan, R. E. 2017. Analisis Kandungan Vitamin C pada Buah Stroberi Secara Spektrofotometri Ultraviolet. Jurnal Farmanesia 4(1): 1-10
- Sumarwoto, 2004. Pengaruh Pemberian Kapur dan Ukuran Bulbil terhadap Pertumbuhan Iles-Iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) pada tanah ber AI tinggi. Jurnal Ilmu Pertanian 11(2): 45-53.
- Sembiring, N. N. 2009. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas terhadap Kualitas Produk Cabai Merah Segar Kemasan Selama Penyimpanan dingin. Skripsi, Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Settyadjit dan Sjaifullah. 1994. Penyimpanan Buah Manggis Dalam Suhu Dingin. Jurnal Hortikultu 4(1): 64-76.
- Siswanti, Anandito, R. B. K., dan Manuhara, G. J. 2013. Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles-Iles dan Maizena. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian 6(2): 111-118.
- Stoskopf, N. C. Tomes, D. T., dan Christie, B. R. 2009. Plant Breeding Theory and Practice. Colorado: Westview Press Inc.
- Sudjatha, W. dan Wisaniyasa, N. W. Fisiologi dan Teknologi Pascapanen buah dan sayuran. Denpasar: Udayana University Press.
- Sugiyama, N., Shimara, H., dan Andah, T. 1991. Studies on mannan and related compounds. The Purification of Konjac Mannan. Bull Chem Soc Jpn 45(2): 561-563.
- Suhardi. 1994. Prosedur Analisis untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sunarjono, H. 2008. Ilmu Produksi Tanaman Buah-Buah. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Supeni, G. 2012. Pengaruh Formulasi Edible Film dari Karagenan terhadap Sifat Mekanik dan Barrier. Jurnal Kimia Kemasan 34(2): 281-285.
- Supeni, G., Cahyaningtyas, A. A., dan Fitriana, A. 2015. Karakterisasi Sifat Fisik dan Mekanik Penambahan Kitosan Pada Edible Film Karagenan dan Tapioka Termodifikasi. Jurnal Kimia Kemasan 37(2):103-110.
- Suppakul, P. 2006. Plasticizer and Relative Humidity Effects on Mechanical Properties of Cassava Flour Films. Kasetsart. Bangkok: Departement of Packaging Technology Faculty of Agro-Industry.
- Susilowati, E. dan Lestari, A. E. 2019. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film Kitosan Pati Biji ALpukat. Jurnal Kimmia dan Pendidikan Kimia 4(3): 197-204.
- Sutopo, L. 2004. Teknologi Benih. Jakarta: Rajawali Press.

- Syariffudin, A. dan Yunianta. 2015. Karakterisasi Edible Film dari Pektin Albeda Jeruk dan Pati Garut. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(4): 1538-1547.
- Ulum, M., Mu'tamar, M.F.F., dan Asfan. 2018. Karakteristik Edible Film Hasil Kombinasi Pati Biji Alpukat (*Persea Americana* Mill.) dan Pati Jagung (*Amilum maydis*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa* 11(2): 132-145.
- Utari, R. R. D., Soedibyo, D. W., dan Purbasari, D. 2018. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Buah Stroberi Berdasarkan Masa Simpan dengan Pengolahan Citra. *Jurnal Agroteknologi* 12(2): 138-148.
- Wardah, I., dan Erna, H. 2015. Pengaruh Variasi Komposisi Gliserol dengan Pati dari Bonggol Pisang, Tongkol Jagung, dan Enceng Gondok terhadap Sifat Fisis dan Mekanis Plastik Biodegradable. *Jurnal Neutrino* 7(2): 77-85.
- Wardhani, D. H., Atmadja, A. A., dan Nugraha, C. R. 2017. Pencegahan pencoklatan enzimatis pada porang kuning (*Amorphophallus oncophyllus*). *Reaktor* 17(2): 104-110.
- Waryoko, Raharjo, B., Marseno, D. W., dan Karyadi, J. N. W. 2014. Sifat Fisik, Mekanik, dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech* 34(1): 72-81.
- Wigoeno, Y.A., Azrianingsih, R., dan Roosdiana, A. 2013. Analisis Kadar glukomanan pada umbi porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) menggunakan refluks kondensor. *Jurnal Biotropika* 1(5): 231-235.
- Wijoyo, P. 2008. Rahasia Budi Daya dan Ekonomi Stroberi. Jakarta: Bee Media.
- Winardi, R. R. dan Harefa, M. Karakter Mutu Strawberry Selama Penyimpanan Dengan Perlakuan Edible Coating Campuran Sorbitol dan Pati Sagu. *Jurnal Agroteknosains* 2(1): 169-178.
- Wiriawan, S. K., Prasetya, A., dan Erni. 2012. Pengaruh Plasticizer pada Karakteristik Edible Film dari Pektin. *Jurnal Reaktor* 14(1): 61-67.
- Winarno, F. G. 2012. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia.
- Winarti, S. dan Purnomo, Y. 2006. Olahan Biji Buah. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Yuliasari, M. M., Kawuri, R., dan Praborini, M. W. 2015. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Penyebab Penyakit Busuk Lunak Pada Buah Stroberi. *Jurnal Metamorfosa* 2(1): 23-28.