

6. DAFTAR PUSTAKA

Anggadireja, J. T.; A. Zalnika; H. Purwoto dan S. Istini. (2006). Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.

Astawan, Made. (2008). Bahaya Laten Sepotong Sosis. [http://dinimantap.multiply.com/journal/item/43/Bahaya Laten Sepotong Sosis/photop.htm](http://dinimantap.multiply.com/journal/item/43/Bahaya_Laten_Sepotong_Sosis/photop.htm) 12 Oktober 2014.

Asti, L. Hadiman. (2012). Struktur dan Sifat Karaginan. Skripsi Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.

Bening, C. J. (1983). Plastics Film for Packaging Lancaster. Pennsylvania Technomic Publishing Company, Inc.

Bourtoom, T. (2008). Edible Film and Coating Characteristic and Properties. International Food Research Journal 15: 237-248.

Bozdemir, O. A. dan Tutas, M. (2003). Plasticizer Effect on Water Vapour Permeability Properties of Locust Bean Gum-Based Edible Film. Turki Journal Chemistry 27: 773-782.

cP Kelco Aps. (2012). Carrageenan. Denmark. <http://www.cPKelco.com> 18 Maret 2015.

Hambali, E.; Suryani, A. dan Wadli. (2004). Membuat Aneka Olahan Rumput Laut. Penebar Swadaya. Jakarta.

Handito, D. (2011). Pengaruh Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Agroteskos* 21: 151-157.

Harris, H. (2001). Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Pati Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. Volume 3(2).

Indriani, H. dan Suminarsih, E. (2003). *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Penebar Swadaya, Jakarta.

Jufri, M.; J. Djajadisastra dan L. Maya. (2009). *Pembuatan Mikroemulsi Dari Minyak Buah Merah*. Universitas Indonesia. Depok.

Julianti, E. dan Nurminah, M. (2007). *Teknologi Pengemasan*. <http://www.library.usu.ac.id/download/fmipa/kimia-julianti.pdf> 7 November 2014.

Kasim, S.R. (2004). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. Universitas Brawijaya.

Khalil, E.; Al-Sotari, S.T. dan Taha, M.O. (2012). Formulation and Characterization of IPM/water/nonionic-ionic Surfactant Microemulsions. *Journal Chem Eng*, 6 (2): 187-198.

Kim, K.W.; C.J. Ko dan H.J. Park. (2002). Mechanical Properties, Water Vapor Permeabilitas and Solubilities of Highly Carboxymethylated Starch-based Edible Films. *Journal of Food Science* 67 (1): 218-222.

Lawrence, M.J. dan G.D. Rees. (2000). *Microemulsion-based Media as Novel during*

Delivery Systems. *Advance Drug Delivery Review* 45: 89-121.

Liu, Z. dan J.H. Han. (2005). Film Forming Characteristics of Starches. *Journal Food Science* 70 (1): 31-36.

Lukasik, K.V. dan Ludescher, R.D. (2005). Effect of Plasticizer on Dynamic site Heterogeneity in Cold-Cast Gelatin Films. *Journal Food Hydrocolloid* 20: 88-95.

Mc Hugh dan Krochta. (1994). Sorbitol vs Gliserol Plasticized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability and Tensile Strength Evaluation. *Journal of Agriculture and Food Chem* 2 (4): 841-845.

Murdianto, W. (2005). Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film* Ekstrak Karaginan dari Rumpun Laut *Eucheuma sp.* Untuk Pembuatan *Edible Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gajah Mada Yogyakarta.

Noviariansyah, F. (2004). Mempelajari Karakteristik Sifat Fisik Dan Mekanik *Edible Film* dari Gelatin Tipe B dengan Penambahan Plasticizer Gliserol. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Institute Pertanian Bogor.

Nurdiana, D. (2002). Karakteristik *Edible Film* Dari Khitosan Dengan Sorbitol Sebagai Plasticizer. Bogor: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Institut Pertanian Bogor.

Nurjannah, W. (2004). Isolasi dan Karakterisasi Alginat dari Rumpun Laut *Sargassum sp.* untuk Pembuatan Biodegradable Film Komposit Alginat Tapioka. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gajah Mada.

Paramawati, R. (2001). Penentuan Komposisi Atmosfer Penyimpanan Suhu Salak Segar Terbungkus Lapis Edible. Thesis Magister. Program Studi Teknologi Pasca Panen. Universitas Institut Pertanian Bogor.

Ping Li, A.; Gosh, R.F.; Wagner, S.; Krill, Y.M.; Joshi, A.T.M. dan Serajuddin. (2005). Effect of Combined Use of Nonionic Surfactant on Formation of oil-in-water Microemulsion. *International Journal of Pharmaceutics* 288 (1): 27-34.

Purna, M.S. (2012). Pembuatan Biokomposit Edible Film dari Gelatin/ Bacterial Cellulose Microcrystal (BCMC): Variasi Konsentrasi Matriks, Filler, dan Waktu Sonikasi. Skripsi. Universitas Indonesia.

Rahim, A.; N. Alam; Haryadi dan U. Santoso. (2010). Pengaruh Konsentrasi Pati Aren dan Minyak Sawit Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik *Edible Film*. *Journal Agroland* 17 (1): 38-46.

Rodrigues, M.; J. Ose's; K. Ziani dan J.I. Mate. (2006). Combined Effect of Plasticizer and Surfactant on the Physical Properties of Starch Based *Edible Films*. *Food Research International* 39: 80:846.

Smith, J. (1991). *Food Additive User's Handbook*. Blackie and Sons Ltd, New York.

Sothornvit, R. dan J.M. Krochta. (2000). Plasticizer Effect On Oxygen Permeability Of Betalactoglobulin Films. *Journal Agricultural Food Chem* 48: 6298-6302.

Suminto. (2006). *Edible Film* Berbahan Dasar Protein Gelembung Renang Ikan Patin. Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Institut Pertanian Bogor.

Suppakul, P.; Miltz, J.; Sonneveld, K. dan Bigger, S.W. (2003). Active Packaging Technologies With an Emphasis on Antimicrobial Packaging and its Applications. *Journal Food Sciences* 68 (2): 408-420.

Suryaningrum, D.; Murdinah, E.D.M. (2003). Pengaruh Perlakuan Alkali dan Volume Larutan Pengekstrak Terhadap Mutu Karaginan Rumput Laut *Euचेuma cottonii*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* 9 (5): 321-334.

Syamsir, E. (2008). Mengenal *Edible Film*. <http://id.shvoong.com/extract-science/> 4 November 2014.

Tanaka, M.; S. Ishizaki; T. Suzuki dan R. Takai. (2001). Water Vapor Permeability of Edible Films Prepared from Fish Water Soluble Proteins as Affected by Lipid Type. *Journal of Tokyo University of Fishries* 87:31-37.

Teknopangan dan Agroindustri. (2008). *Edible Film*. <http://www.teknopangan&agroindustri.com> 12 Januari 2015.

Tharanathan, R.N. (2003). Biodegradable Films and Composite Coating: Past, Present and Future. *Trend in Food Science and Technology* 14: 71-78.

Thirathumthavorn, D. dan S. Charoenrein. (2006). Thermal and Pasting Properties of Native and Acid-Treated Starches Derivatized by I-Octenyl Succinicanhydride Carbohydrate Polimer 66: 258-265.

Tojo, E. dan Prado, J. (2003). Chemical Composition of Carrageenan Blends Determined by IR Spectroscopy Combined With a PLS Multivariate Calibration Method. *Carbohydrate Research*, 338(12): 1309-1312.

Wafiroh, S.; T. Adiarto dan E.T. Agustin. (2010). Pembuatan dan Karakterisasi *Edible Film* dari Komposit Kitosan-pati garut (*Maranta arundinaceae L*) dengan Pemplastis Asam Laurat. Jurnal Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.

Widianto. (2009). Konsep Teknologi Plastik.
<http://www.widianto.org/2009/03/23/konsep-teknologi-plastik/> 7 November 2014.

