

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. (2009). *Teknologi Bahan Alam serial farmasi industry-2* edisi revisi, Penerbit ITB, Bandung.
- Amaliya Rizki, Riza, Putri rukmi dwi, Widya. 2014. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri.
- Anugrahati NA (2001) *Karakterisasi Edible Film Komposit Pektin Albedo Semangka (Citrullus vulgaris Schard.) dan Tapioka*. Tesis Program Pasca Sarjana Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Ansel, howard (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*, edisi empat, Terjemahan F. Ibrahim, Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Barus, S.P.,(2002).Karakteristik *Film* Pati Biji Nangka (*Artocarpus integra* Meur) dengan penambahan CMC. [Skripsi]. Biologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Buckle, Edwards, Fleet dan Wooton,m (1985). *Ilmu Pangan*. Penerjemah H.P.Adiono. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Dalimartha, S. (2007). *Tanaman Obat Dilingkungan Sekitar*. Penerbit: Pustaka Pembangunan Swadaya Nusantara. Jakarta
- Campbell, dkk. 2002. *Biologi Edisi Kelima Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.
- Cronquist, A, (1981), an intregated system of classification of flowerin plant. Columbia university press, New York.
- Devlin, Robert M. 1975. *Plant Physiology Third Edition*. New York ; D. Van Nostrand.
- Depkes, (1977). *Meteria Medika Indonesia*, jilid 1, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan makanan, Jakarta.
- Depkes, (1985). *Meteria Medika Indonesia*, jilid V, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan makanan, Jakarta.
- Depkes, (1995). *Farmakope Indonesia*, jilid IV, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan makanan, Jakarta.
- Depkes, (2000). *Parameter standar umum ekstrak tumbuhan obat*, cetakan pertama, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan makanan, Jakarta.
- Depkes, (2008). *Farmakope Herbal Indoneisa*, cetakan pertama, Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan makanan, Jakarta
- Dr.ir Kusnandar, feri, MSc (2010). *Kimia Pangan Komponen Makro*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Dr.ir Heliani , Leni, MS (2013). *Teknologi Pengawetan Pangan*, edisi revisi . Penerbit Alfabeta, Bandung.
- Espino, R.R.C., Jamaludin, S.H., Silayoi, Bechamas., dan Nasution, R.E. (1992). *Musa L. (Edible Cultivars)* dalam E.W.M. Verheis and R.E. Coronel (Editors): *Plant Resources of South-East Asia No. 2 Edible Fruits and Nuts*. Penerbit: Prosea Bogor Indonesia. hlm: 225-229.

- Fessenden, R.J. and Fessenden, J.S. (1997). *Dasar-Dasar Kimia Organik*, terjemahan Maun, S, Anas, K dan sally, S. Penerbit binarupa Aksara, Jakarta.
- Prangdimurti, endang (2006). *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Suji (pleomele angustifolia N.E. Brown)*. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 79-85.
- Gontard N, Guilbert S, Cuq IL (1992). *Edible wheat gluten films: Influences of the main process on films properties using response surface methodology*. J FoodSci 57(1): 190-195, 199.
- Gontard N, Guilbert S, Cuq IL (1993). *Water and glyserol as plasticizer affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible wheat gluten film*. J Food Sci 58(1): 206-211.
- Harbone, j.b. 1987. *Metode Fitokimia penentuan cara modern menganalisis tumbuhan*, terbitan kedua, terjemahan k. padmawinata, penerbit ITB, Bandung.
- Harris, Helmi. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka untuk Pengemasan Lempuk*. Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
- Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia I*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kehutanan, Jakarta.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Tehnologi Minyak dan Lemak Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia. UI Press. Jakarta. dalam Nugroho, A.A., Basito., Katri.R.B., (2013). *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Terhadap Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan mekanik*. [Jurnal] Vol. 2, No. 1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Krochta and De Mulder Johnston. (1997). *Edible and Biodegradable Polymers Film: Changes & Opportunities*. Food Technology. dalam Nugroho, A.A., Basito., Katri.R.B., 2012. *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Terhadap Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan mekanik*. [Jurnal] Vol. 2, No. 1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A and Nisperos-Carriedo M.O., (1994). *Edible Coatings and Films to Improve Food Quality*. Technomis Publishing.Co.Inc. Lancaster. Bosel. dalam Nugroho, A.A., Basito., Katri.R.B., (2012). *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Terhadap Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan mekanik*. [Jurnal] Vol. 2, No. 1. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Lemmens, R.H.M.J. dan N.Bunyaphatsara, (2003), "*Plant Resources of South-East Asia Medical and Poisonous Plants*", Leiden: *Bachuys Publishers*
- McHugh TH, Aujard IF, Krochta IM (1994) *Plasticized whey protein edible films:water vapor penneability properties*. J Food Sci 59(2): 416-419,423.
- Murdianto, Wiwit dkk (2005). *Sifat- Fisik dan Mekanik Edible Film dari Ekstrak daun janggolan (Mesona palustris Bl)* Jurbal teknologi pertanian 1-6.

- Murdianto, W., (2005). *Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film Ekstrak Daun Janggela*. Penerbit: Universitas Gajah Mada Yogyakarta.
- Nugroho Adi, Agung, Basito, R. Baskara Katri A. 2013. Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. Jurusan teknologi pertanian, Universitas Sebelah Maret Surakarta.
- Ridawati, Alsuhendra, Indah Sukma Wardhini (2011). *Microbiological and Sensory Quality of Beef Rollade Coating with Modified Canna Edulis Starch Edible Film Incorporated with Cumin (Cuminum Cyminum) Oil*. Jurnal IKK 1-21.
- Isnindar, Subagus Wahyuono, Erna Prawita Setyowati. 2011. Isolasi dan Identifikasi Seyawa Daun Kesemek (*Diospyros kaki* Thumb.0 dengan Metode DPPH (2,2-Difnil-1-Pikrikhidrazil). Fakultas Kedokteran dan Ilmu keperawatan, Prodi Farmasi, Universitas tanjungpura dan Fakultas Farmasi, Universitas Gadjah Mada.
- Suseno, mahfud (2013). *Sehat dengan Daun Melawan berbagai Penyakit*. PT. Suka Buku, Jakarta.
- Philips, Williams (2009). *Headbook of Hydrokoloid*. Woodhead Publishing India Private Limited, G-2, New Delhi India
- Putra Mawasdi Daffi Rauf, Joni Kusnadi², (2011). *Formulasi Edible film sebagai Antibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Daun Jati (*Tectona grandis*) (Kajian Proporsi Pati Tapioka Dan Suhu Pengeringan Edible film)*. Jurnal Teknologi Pertanian 1-20.
- Wahyono, (2009). *Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (*Durio Sp*) Untuk Pengemasan Buah strawberry*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Watson, G., David. (2009). *Analisis Farmasi. Ed.2*. Buku Kedokteran. Penerbit: EGC.
- Wathoni, Nasrul, Boesro Soebagio, Ayu Meiza Rachim. 2009. Formulasi Gel Antioksidan Kitosin dengan Menggunakan Basis Aqupec 505 HV. Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Padjadjaran.
- Widyaningsih, Senny, Dwi Kartika, Yuni Tri Nurhayati. 2012. Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Kalsium Karbonat Terhadap Karakteristik dan Sifat Biodegradasi film dari Pati Kulit Pisang. Fakultas Sains dan Teknik, Unsoed, Purwokerto.
- Whistler. (1973). *Industrial Gum polysaccharides and their derivatives*. New York: Academic press. Dalam Sulihona, dkk. 2012. Pengaruh Waktu, Temperatur, dan Jenis Pelarut Terhadap Ekstraksi Pektin Dari Kulit Jeruk Bali (*Citrus maxima*). Jurusan Teknik Kimia, [Jurnal]. Vol. 18, No. 4 Universitas Sriwijaya.
- Winarno, F.G., 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, Hery, m.s. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasi dalam Kesehatan*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.