

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Bukhori,I. 1415 H. *Shohih Al-Bukhori*. Beirut, penerbit Al-Maktabatu Al-Syari'yah
- At-Tirmidzi,S., 1425 H. *Sunan At-Tirmidz*, Makkah : Penerbit Al-Maktabatu At-Tijariyah
- Bukhori, Akhmad. 2011. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Berbahan Tepung Jali (Cix lacrima-jobi L.* Skripsi. Universitas Negeri Sebelas Maret Surakarta
- Diredja, D. 1996. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Sodium Karboksimetilselulosa terhadap Karakteristik Edible film dari Protein Bungkil Kedelai*. Fateta: IPB
- Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan, Depkes RI (1995). *Farmakope Indonesia IV*. Jakarta. DepKes RI
- Kinzel, B. 1992. *Protein-rich edible coatings for foods*. Agricultural research. May 1992.
- Krochta,J.M. 1992. *Control of mass transfer in food with edible coatings and film*. CRC Press: Boca Raton, F.L.
- Krochta, J. M. and Johnson, C.M. 1997. *Edible Film and Biodegradable Polymer Film Challenger and Opportunities, Food Tech*.
- Krochta, J. M., E. A. Baldwin, and M. O. Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coating and Film to Improve Food Quality*. New York: Technomic Publishing Company.
- Manuhara, G.J., 2003. *Ekstraksi Karaginan dari Rumput laut Eucheuma sp. Untuk Pembuatan Edible Film*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UGM Yogyakarta
- Murtiningsih dan Suyanti, 2011. *Membuat Tepung Umbi dan Variasi Olahannya*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rahmat Rukmana. 1997. *Ubi Jalar*. Yogyakarta. Kanisius.
- Syamsir, E. 2008. *Plastik dari Senyawa Limonen*. <http://www.chem-is-try.org/artikel> (diakses 22 Desember 2013)

Vyawahare, N., R. Pujari, A. Khsirsagar, D. Ingawale, M. Patil and V. Kagathara, 2009, *Phoenix dactylifera* An update of its indigenous uses, phytochemistry and pharmacology. The Internet Journal of Pharmacology. Vol. 7 (1).

Winarno, F. G. ,1995. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama

Yassin, M. Irkham. 2010. *UJI AKTIVITAS ANTI BAKTERI (Staphylococcus aureus, Escherichia coli) DAN STIMULATOR PROBIOTIK (Lactobacillus acidophilus) PRODUK SARIKURMA KEMASAN DAN JUS KURMA (Phoenix dactylifera L.)* [kripsi]. Jurusan Farmasi. Universitas ISLAM Bandung.