

- Wetwitayaklung P, T. Phaechamud, dkk. 2006. *The Study Of Antioxidant Capacity In Various Part Of Area Catechu L*. Naresuan Univ J 14(1) :1-14
- Williams, D.S. 2009. Chemistry & Manufacture Of Cosmetics. volume III. book 2. Making Cosmetic Inc. USA. hal :1089
- Yernisa dan F Oktaria. 2019. Pemanfaatan Pelepah Pohon Pinang Menjadi Wadah Sekali Pakai (*Disposable Plate*) Sebagai Alternatif Wadah Ramah Lingkungan. *Prosiding dalam Seminar Nasional Pembangunan Petanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 288-296
- Yernisa, E Gumbir-said dan K Syamsu. 2013. Aplikasi Pewarna Bubuk Alami Dari Biji Pinang (*Areca Catechu L*) Pada Pewarnaan Sabun Transparan. J Tek. Ind. Pert. 23(3):190-198.
- Yernisa., Dkk. 2020. Perubahan Dimensi Piring Pelepah Pinang Akibat Perlakuan Fisik. *Conferenece on Innovation and Aplication of Science and Technology (CIASTECH)*. Teknologi Industri Pertanian. Universitas Jambi (243-252).
- Yolanda, N. dkk. (2021).teknologi *edible coating* menggunakan lilin lebah (beewax) dan kitosan terhadap mutu buah jambu kristal (*psidium guajava* var. *Kristal*). *Agroekotek view*. 4(2), 114-124.
- Zhao X, T Hu dan J Zhang. 2018. *Superhydrophobic coatings with high repellency to daily consumed liquid foods based on food grade waxes*. *Journal of Colloid and Interface Science* 515: 255–26

- Pandin, D.S., Rompas T. 1993. Karakteristik Tanaman Pinang di Bengkulu, Sumatera Barat, dan Sumatera Utara. *Jurnal Penelitian Tanaman Kelapa*. Balai Penelitian Kelapa Manado. Vol 7, No.2, Desember 1994 ha: 34
- Poddar P, MA Asad, MS Islam, S Sultana, Hparfin, AMS chowdhury. 2016. *Mechanical And Morphological Study Of Aecanut Leaf Sheat (ALS). Coconut Leaf Sheathcls And Coconut Steam Fiber (CSF)*. *Ad mater sci* 1(2):1-4 Press. Bogor
- Prasetyaningrum, A., Dkk. 2010. Karakteristik *Bioactive Edible Film* dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan *Biodegradeble*. Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponogoro. Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Issn:1411-4216
- Redaksi Agromedia. 2007. *Memfaatkan Pekarangan Untuk Tanaman Obat Keluarga*. Jakarta. PT AgroMedia Pustaka
- Rowe, R.C., Paul, J.S., dan Maria, E.Q. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Exipients, Pharmaceutical Press and American Pharmacist Association*. USA. Hal: 808-809
- Santi, N. A., dkk. 2012. Asam, Basa, Dan Garam. Edisi Pertama. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia. 36-46
- Santoso, B. 2006. Karakteristik Komposit Edible Film Kolang-kaling (*Arenge pinnata*) dan Lilin Lebah (*Beeswax*). Fakultas Pertaian. UNSRI. Indralaya, J. Teknol dan Industri Pangan XVII (2):125-135
- Schmidt VCR, Porto LM, Laurindo JB, Menegalli FC. 2013. *Water Vapor Barrier And Mechanical Properties Of Starch Films Containing Stearic Acid*. *Ind Crops Pros*. 41:227-234.
- Schmidt, O., Justin. 1996. *Bee Product : Chemical Composition and Aplication* Plenum Press. New York
- Science lab. 2013. *Material Safety Data Sheet Beeswax MSDS. Chemical & Laboratory Equipment*. Texas. hal 1-5
- Shanks, RAA. 2014. Chapter 2- *Chemistry and Structure of Cellulosic Fibres as Reinforcements in Natural Fibre Composites*, Sawston UK: Woodhead Publishing Limited.
- Solihin, Raizal Fahmi. Dan Yogi Saputra. 2019. Analisis Kekuatan Patah dan Daya Serap Air Papan Kombinasi Serat dengan Laminasi Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*). Wanamukti Vol. 22, No. 1: 33-40
- Staples, G. W. And bevacqua, R. F. 2006. *Areca Cathechu (Betel Nut Palm). Species Profiles For Pacific Island Agroforestry*.

- Hakim, Luthfi dan Fauzi, F. 2005. Karakteristik Fisis Papan Komposit dari Serat Batang Pisang (*Musa Sp*) dengan Perlakuan Alkali. *Peronema Forestry Science Journal*, Vol. 1, No. 1. Fakultas Kehutanan. IPB Bogor. ISSN 1829 634.
- Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia. Vol 11. Yayasan Sarana Wanajaya: diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta
- Jaiswal, Amit, wt al. IRJP. 2011. *Review/Pharmacological Activity of Platyciadus Orientalis*. 2(11) : 58-61
- Jaiswal, P. Kumar, P. Singh, V. K. *Et al*. 2011. *Areca Catechu L. A Valuable Medicine Againts Different Health Problems. Research Journal Of Medicinal Plant* 5 (2),s Pp. 145-152. Jakarta
- Joseph KR, C Neto. 2010. *On the superhydrophobic properties of crystallized stearic acid. Aust. J. Chem.* 63:525–528.
- Kalita P, US Dixit, P Mahanta dan UK Saha. 2006. *Effect Of Moisture And Temperature On Arecanut Leaf Sheath Products, In Proc 3rd BSME-ASME Int Conf On Thermal Engineering*: Dhaka Bangladesh 20-22
- Kalita. P, U. S. Dixit, dan U. K. Saha. 2008. *A Novel Energy Efficient Machine for Plate Manufacturing Sheath from Areca Palm Leaf Sheath. Journal of Scientific & Industrial*. Vol. 67 hal 807-811.
- Kurniawan, Sigit., Dkk. 2018. Pengaruh Temperatur dan Lama Waktu Pengepresan Alat *Hot Press* Pelepah Daun Pinang. *Jurnal Inovator*, Vol 1. No 2 (14-17).
- Lotter BT dan Evans PD. 2019. *Sprayable Hot Melt Waxes as Water Reppelents for Oriented Strand Board. International Wood Products Journal*, DOI:10.1080/20426445.2019.1637609.
- Mahonraj, K.S. dkk. 2017. *Design and Analysis of Semi Automatic Paper Cum Arecanut Plate Making. International Research Journal on Recent of Engineering and Tecnology (IRJET)*. Vol 4 : 3546-3550
- Manab, A.2008. Pengaruh Penambahan Minyak Kelapa Sawit Terhadap Karakteristik *Edible Film Protein Whey*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2): 8-16.
- Miftahorrachman. 2013. Jambi Penghasil Komoditi Pinang Terbaik. *IAARD Morillon V, F Debeaufort, G Blond, M Capelle, dan A Voilley. 2002. Critical*
- Olivas, GI dan G Barbosa-Canovas. 2009. *Edible Film and Coating for Fruit and Vegetables dalam Embuscado ME dan KC Huber. Edible Films and Coating for Food Application Springer*. New York

Daftar Pustaka

- AF. Irawati dan M. Zainuri. 2016. Pengaruh Temperatur Perlakuan Panas Pada Lapisan *Hydrophobic* Komposit PDMS/ SiO₂. J. SAINS DAN SENI ITS. Vol 5 NO 1 pp. 1-5
- Ahmad U, Darmawati E, Refilia NR. 2014. Kajian metode pelilinan terhadap umur simpan buah manggis (*Garcinia mangostana*) semi-cutting dalam penyimpanan dingin. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI). Vol. 19 (2): 104-110.
- Baldwin, E. A., Hagenmaier, R., dan J. Bay. 2012. *Edible Coating And Fill Improve Food Quality Second Edition*. London : CRC Press.
- Bogdanov S. 2016. *Beeswax: Production, properties, composition, and control. Beeswax Book*. 1–18.
- Chamima, A.R. 2012. [Inhibisi Ekstrak Biji Pinang (*Areca Catechu L*) Terhadap Pelepasan Ion Fosfor pada Proses Demineralisasi Gigi yang distimulasi *Streptococcus Mutans*]. Skripsi. Bagian Biomedik Fakultas Kedokteran Gigi Universitas Jember
- Chiumarelli M, Hubinger MD. 2012. *Stability, Solubility, Mechanical And Barrier Properties Of Cassava Starch-Carnauba Wax Edible Coatings To Preserve Fresh-Cut Apples, food hydrocol*. 28:59-67
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Jambi. 2014. Profil Usaha Tani di Provinsi Jambi
- Donhowe, G and O., Fennema. 1994. *Edible Film and Coatings: Characteristic, Formation, Definition and Testing Methods*. P 40-50 in J. M Krochta, E. A. Baldwin and M. O. Nisperos-carriedo (ed)
- Feng, Lin, dkk. 2002. *Super-Hydrophobic Surfaces From Natural to Artificial. Advanced Materials*. Vol 14 No. 24
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. Bahan Pangan. Yogyakarta. PTBB FT UNY
- Gennadios A., and C. L., Weller. 1993. *Edible Film and Coatings From Wheat and Corn Proteins. J. Food Technol*. 44(10) 63-68
- Granida., Yadi. 2006. Pembuatan Bahan *Edible Coating* dari Sumber Karbohidrat, Protein, dan Lipid untuk Aplikasi pada Buah Terolah Minimal. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Vol.8 No.4 (207-222)