

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional : SNI 01-2332.3-2006. (2006). Cara Uji Mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan: SNI 01-2332.3. *Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional*, 1–15.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional SNI 2332.7:2009. (2009). *Cara Uji Mikrobiologi–Bagian 7: Perhitungan Kapang dan Khamir pada Produk Perikanan*.
- Afrianti, L. (2010). *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis* (Alfabeta (ed.)).
- Agustin, Y. E., & Padmawijaya, K. S. (2016). Sintesis Bioplastik Dari Kitosan-Pati Kulit Pisang Kepok Dengan Penambahan Zat Aditif. *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2), 40–48.
- Ali, H., Baehaki, A., Dwita, S., Program, L., Teknologi, S., & Perikanan, H. (2017). *Karakteristik Edible Film Gelatin-Kitosan dengan Tambahan Ekstrak Genjer (Limnocharis flava) dan Aplikasi pada Pempek Characterization of Gelatin-Chitosan Edible Film with The Addition of Yellow Velvetleaf Fruits Extract and Application in Pempek*. 6(1), 26–38.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. (2011). *Analisa Pangan*. Dian Rakyat.
- Aprilianingtyas, Y. (2009). *Pengembangan Produk Pempek Palembang dengan Penambahan Sayuran Bayam dan Wortel Sebagai Serat Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
- ASTM D 882-02. (2002). Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting, ASTM International. *Www.Astm.Org*, August, 1–12. <https://doi.org/10.1520/D0882-18>.
- Azwar E, Simbolon SO. (2020). Karakterisasi Plastik Pengemas Makanan Dari Tepung Maizena Dan Batang Pisang Food Wrapping Plastic Characterization of Maizena Flour and Banana Stem. *Jurnal Kelitbangan*, 8(1), 17–28. <http://journalbalitbangdalampung.org>
- Barlina, R., Kapu, M., Dan, A., & Goniwala, E. (2016). Pengaruh Lama Penundaan dan Inkubasi Air Kelapa Terhadap Karakteristik Bioselulosa untuk Bahan Baku Edible Film. *Buletin Palma*, 15(2), 134–140. <https://doi.org/10.21082/bp.v15n2.2014.134-140>
- Bergo, P., & Sobral, P. J. A. (2007). Effects of plasticizer on physical properties of pigskin gelatin films. *Food Hydrocolloids*, 21(8), 1285–1289. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2006.09.014>
- Bessie, D. G. (2020). *The Profile of Pempek as a Determining Factor of Quality , Originality and Ethnicity The Profile of Pempek as a Determining Factor of Quality , Originality and Ethnicity*. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1485/1/012032>
- Breemer, Rachel , Febby J. Polnaya, J. P. (2012). *Sifat Mekanik dan Laju Transmisi Uap Air Edible Film Pati Ubi Jalar PATI UBI JALAR*. April. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.5154.0886>
- Bustaman, S., Pengkajian, B. B., Pengembangan, D., & Pertanian, T. (2011). Potensi Pengembangan Minyak Daun Cengkih Sebagai Komoditas Ekspor Maluku. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(4), 132.

- Cavella, S., & Masi, P. (2007). Predicting Sensory Cohesiveness, Hardness Andspringiness Of Solid Foods From Instrumentalmeasurements. *Journal of Texture Studies*, 39(2008), 129–149.
- Chouhan, S., Sharma, K., & Guleria, S. (2017). Antimicrobial Activity of Some Essential Oils—Present Status and Future Perspectives. *Medicines*, 4(3), 58. <https://doi.org/10.3390/medicines4030058>
- Dewi, E. S. (2019). *Kajian Karakteristik Pempek Ikan Gabus (Channa striata) dari Perbandingan Mocaf dengan Tepung Jagung dan Lama Perebusan*. Universitas Pasundan.
- Dewi, R., Rahmi, R., & Nasrun, N. (2021). Perbaikan Sifat Mekanik Dan Laju Transmisi Uap Air Edible Film Bioplastik Menggunakan Minyak Sawit Dan Plasticizer Gliserol Berbasis Pati Sagu. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 8(1), 61. <https://doi.org/10.29103/jtku.v10i1.4177>
- Djide M, N. (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Universitas Hasanuddin.
- El-zemity, S. R., & Ahmed, S. M. (2004). Antifungal Activity of Some Essential Oils and Their Major Constituents on 3 Plant Pathogenic Fungi. *Journal of Life Science*, 14(6), 1003–1008. <https://doi.org/10.5352/jls.2004.14.6.1003>
- Ezeocha, V., Nwankwo, I., & Ezebuio, V. (2015). Evaluation of the Chemical, Functional and Sensory Properties of Pre-release White Yam (*Dioscorea rotundata*) Genotypes in Umudike, Southeast, Nigeria. *British Biotechnology Journal*, 9(4), 1–7. <https://doi.org/10.9734/bbj/2015/20327>
- Ginting, M. H. S., Tarigan, M. F. R., & Singgih, A. M. (2015). Effect of Gelatinization Temperature and Chitosan on Mechanical Properties of Bioplastics from Avocado Seed Starch (*Persea americana* mill) with Plasticizer Glycerol. *The International Journal Of Engineering And Science (IJES)*, 4(12), 36–43. www.theijes.com
- Gunawan, V. (2009). *Formulasi dan Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika*. Institut Pertanian Bogor.
- Hafsan, H., Maslan, M., & Sukmawaty, E. (2021). Isolasi Dan Karakterisasi Aktivitas Amiloglukosidase Dari Kapang Asal Limbah Cair Tapioka. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 15(1), 122. <https://doi.org/10.24252/teknosains.v15i1.18463>
- Hapsari, Ratri Tri . (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija* , 38(27), 26–38.
- Harjanti, R. S. (2019). Kitosan dari Limbah Udang sebagai Bahan Pengawet Ayam Goreng. *Jurnal Rekayasa Proses*, 8(1), 12.
- Himedia. (2018). Plate Count Agar (Standard Methods Agar) M091. *HiMedia Technical Data*, 02, 5–7. <https://himedialabs.com/TD/M091.pdf>
- Himedia. (2019). *Potato Dextrose Agar Specimen Collection and Handling* :
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. The Effect of Glycerol and Apple Peel Waste Extract Concentration on Physical and Chemical Characteristic of Edible Film. *Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 29–40.
- Inayah, A., & Kusumayanti, H. (2022). Optimasi Efektivitas Gliserol Dan Kitosan Dalam

- Pembuatan Plastik Biodegradable Dari Pemanfaatan Biji Durian Dengan Metode Inversi Fasa. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(1), 66–73. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2022.010.01.08>
- Iwuoha, C. . (2004). Comparative Evaluation of Physico-chemical Characteristics of Flours from Steeped Tubers of White Yam (*Dioscorea rotundata* Poir), Water Yam (*Dioscorea alata* L.) and Yellow Yam (*Dioscorea cayenensis* Lam.). *Tropicultura*, 22 (2)(2), 56–63.
- Japanese Industrial Standard. (n.d.). *JIS 2019.pdf* (p. 2019).
- Jawetz. (2001). *Mikrobiologi Kedokteran Review*. Buku Kedokteran EGC.
- Karneta, R. (2013). Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer Thermal Diffusivity and Shelf Life of Pempek Lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 1(1), 131–141.
- Khairun Nissa, B., & Wardati Sari, M. (2021). Karakteristik Fisik Edible Film Dengan Variasi Pektin Kulit Pisang Tanduk Dan Minyak Atsiri Cengkeh. *Chempublish Journal*, 6(2), 118–131.
- Krisanty, R.I.A., Bramono, K., Made W.I. (2009). Identification of *Malassezia* Species from Pityriasis Versicolor in Indonesia and Its Relationship with Clinical Characteristics. *Mycoses*. 52(3), 257-262. <https://doi.org/10.1111/j.14390507.2008.01593.x>
- Kumala, S., & Indriani, D. (2008). Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Cengkeh (*Eugenia aromatic* L.). *Jurnal Farmasi Indonesia*, 4(2), 82–87.
- Labuza. (2007). *Water Activity in Foods, Fundamentals and Applications*. IFT Press.
- Lestari, E. P. (2017). *Pengaruh Suhu dalam Peningkatan Kadar Eugenol pada Minyak Atsiri Daun Cengkeh dengan Metode Saponifikasi-Distilasi Vakum*. Universitas Diponegoro.
- Liu X, Zhou P, Tran A, Labuza TP. (2009). Effects of Polyols on The Stability of Whey Proteins in Intermediate Moisture Food Model System. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 57:2339-2345.
- Mahcene, Z., Khelil, A., Hasni, S., Akman, P. K., Bozkurt, F., Birech, K., Goudjil, M. B., & Tornuk, F. (2020). Development and characterization of sodium alginate based active edible films incorporated with essential oils of some medicinal plants. *International Journal of Biological Macromolecules*, 145, 124–132. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.12.093>
- Marchese, A., Arciola, C. R., Barbieri, R., Silva, A. S., Nabavi, S. F., Sokeng, A. J. T., Izadi, M., Jafari, N. J., Suntar, I., Daglia, M., & Nabavi, S. M. (2017). Update on monoterpenes as antimicrobial agents: A particular focus on p-cymene. *Materials*, 10(8), 1–15. <https://doi.org/10.3390/ma10080947>
- Maryam, Kasim, A., Novelina, & Emriadi. (2016). Karakteristik Fisik Pati dari Biji Buah-buahan. *Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI)*, 13(2), 143–153. <https://www.researchgate.net/publication/341205293>
- Maryana, E. (2018). *Pengaruh Konsentrasi Pati Uwi Ungu dan Putih (Dioscorea Alata) Terhadap Karakteristik Fisik Edible Film*. Universitas Jambi.
- Mohammad Nazrul Islam Bhuiyan. (2012). Constituents of the essential oil from leaves

- and buds of clove (*Syzigium caryophyllatum* (L.) Alston). *African Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 6(16). <https://doi.org/10.5897/ajpp10.004>
- Ninada. (2020). *Pengaruh Penggunaan Kemasan Bioplastik dari Pati uwi – Kitosan terhadap Kualitas Mikrobiologis dan Organoleptik Pempek selama Penyimpanan*. Universitas Jambi.
- Nofitasari, N. (2015). *Pengaruh Penggunaan Jenis Ikan yang Berbeda terhadap Kualitas Pempek*. Universitas Negeri Padang.
- Nugroho, A. A., Basito, & A. Katri, R. B. (2013). Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 73–79. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Nugroho, A. A., Basito, R. B., K., & A.Katri, R. B. (2013). Kajian Pembuatan Edible film Tapioka dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 73–79. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Nur Moulia, M., Syarief, R., Edhi Suyatma, N., Savitri Iriani, E., & Dewantari Kusumaningrum, H. (2019). Aplikasi Edible Coating Bionanokomposit Untuk Produk Pempek Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(1), 11–19. <https://doi.org/10.6066/jtip.2019.30.1.11>
- Pagella, C., G. Spigno, and D. M. D. (2002). Characterization of starch based edible coatings. *Food and Bioproducts Processing*, 193–198.
- Pelczar, Michael J dan Chan, E. C. . (2008). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid I*. UI Press.
- Prasetyaningrum, Aji , Nur Rokhati , Deti Nitis Kinasih, dan F. D. N. (2010). *Karakterisasi Bioactive Edible Film Dari Komposit Makanan Biodegradable*. 1–6.
- Pratama, M., Warsiki, E., & Liesbetini, D. (2016). Kinerja Label untuk Memprediksi Umur Simpan Pempek pada Berbagai Kondisi Penyimpanan Label. In *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* (Vol. 26, Issue 3).
- Pratama, M. (2016). *Perancangan Label Indikator Bakteri Patogen Pernyataan Mengenai Tesis Dan Sumber Informasi Serta Pelimpahan Hak Cipta **.
- Pratama, M., & Haditjaroko, L. (2021). Evaluasi Bakteri Patogen Pada Berbagai Kondisi Kemasan Pempek. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2), 91–99. <https://doi.org/10.33005/jtp.v15i2.2947>
- Qotimah, K., Dewi, E. N., & Purnamayati, L. (2020). Karakteristik mutu edible film karagenan dengan penambahan minyak atsiri bawang putih (*Allim sativum*) pada produk pasta ikan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(1), 1–9. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i1.30542>
- Radji, M. (2011). *Buku Ajar Mikrobiologi : Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran* (EGC PP (ed.)).
- Rahmawati, L., & Lukmana, M. (2019). Pengaruh Lama Perendaman Sterilisasi Ekspan Daun Karet (*Hevea brasiliensis*) Secara In Vitro. *Ziraa'Ah*, 44(3), 301–308.
- Rhoades, J., & Roller, S. (2000). Antimicrobial actions of degraded and native chitosan against spoilage organisms in laboratory media and foods. *Applied and Environmental Microbiology*, 66(1), 80–86. <https://doi.org/10.1128/AEM.66.1.80->

- Ristianingsih, Y., & Natalia, M. (2019). Pembuatan Edible film Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan Sisik Ikan Papuyu (*Anabas testudineus*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 72–80. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.91>
- Rochima, E., Pratama, R., & Djunaedi, O. (2015). Karakterisasi Kimiawi Dan Organoleptik Pempek Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Mas Asal Waduk Cirata. *Jurnal Akuatika Indonesia*, 6(1), 79–86.
- Rogis, A., & Pamekas, T. (2007). *Characteristic And Effication Essay Of Natural Compound Chitosan To Post Harvest Anthracnose Pathogen Colletotrichum musae*. 9(1), 58–63.
- Rohman, M. A. (2016). Pengaruh Penambahan Glutaraldehida terhadap Karakteristik Film Bioplastik Kitosan Terplastis Carboxy Methyl Cellulose (CMC). *Skripsi*, 1–61.
- Samosir, D. . (2022). *Pengaruh Kemasan terhadap Kualitas Mikrobiologis dan Organoleptik Pempek selama Penyimpanan di Suhu Ruang*. Universitas Jambi.
- Santoso, B., Pratama, F., Hamzah, B., & Pambayun, R. (2011). Pengembangan Edebli Film dengan Menggunakan Pati Ganyong Termomodifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, XXII(2), 105–109.
- Santoso, B., Saputra, D., & Pambayun, R. (2004). Technological Assesment of Starch Edible Coating and its Application on Primary Packaging of Durian Sweets. In *Journal of Food Technology and Industry* (Vol. 15, Issue 3, pp. 239–244).
- Sastrohamidjojo, H. (2002). *Buku Ajar Kimia Minyak Atsiri*. F.MIPA UGM.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan. *Jurnal Valensi*, 3(2), 100–109.
- Sine, J. G. (2018). Studi Kontaminasi Aspergillus Flavus dan Parasiticus pada Makanan Berbahan Baku Kacang Tanah. *CHMK Health Journal*, 2(April). [https://www.neliti.com/publications/316319/studi-kontaminasi-aspergillus-flavus-dan-parasiticus-pada-makanan-berbahan-baku%](https://www.neliti.com/publications/316319/studi-kontaminasi-aspergillus-flavus-dan-parasiticus-pada-makanan-berbahan-baku%20)
- Siregar, N. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Kitosan Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati uwi (Dioscorea alata)*. Universitas Jambi.
- Situmorang, F. U., Hartiati, A., & Harsojuwono, B. A. (2019). Pengaruh Konsentrasi Pati Ubi Talas (*Colocasia Esculenta*) Dan Jenis Plasticizer Terhadap Karakteristik Bioplastik. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 7(3), 457. <https://doi.org/10.24843/jrma.2019.v07.i03.p13>
- Stănescu, V. N., Olteanu, M., Florea-Spiroiu, M., Pincu, E., & Meltzer, V. (2011). Starch/chitosan film forming hydrogel. *Revue Roumaine de Chimie*, 56(8), 827–832.
- Suwandi, T. (2012). *Pengembangan Potensi Antibakteri Kelopak Bunga Hibiscus Sabdariffa L. (Rosela) terhadap Streptococcus Sanguinis Penginduksi Gingivitis Menuju Obat Herbal Terstandar*. Universitas Indonesia.
- Talaro, K. . (2008). *Foundation in Microbiology : Basic Principles* (Sixth Edit). Mc Graw Hill.
- Tomara, A. (2019). *Pengaruh Konsentrasi Minyak Cengkeh terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Uwi (Dioscorea alata)*. Universitas Jambi.

- Trisnawati, E., Andesti, D., & Saleh, A. (2013). Dengan Variasi Lama Pengawetan. *Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Pengawet Buah Duku Dengan Variasi Lama Pengawetan*, 19(2), 17–26.
- Utami, M. R., Latifah, & Widiarti, N. (2014). Sintesis Plastik Biodegradable Dari Kulit Pisang Dengan Penambahan Kitosan Dan Plasticizer Gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2), 163–167.
- Utami, M. T., & Ramdani, S. (2020). *Analisis Pengaruh Variasi Konsentrasi Plasticizer Dan Penambahan Lilin Lebah Terhadap Karakteristik Fisik Edible Coating Berbasis Tepung Tapioka Pada Pakan Ikan* [Institut Teknologi Kalimantan]. <http://repository.itk.ac.id/id/eprint/3870>
- Wanita, Y. P., & Purwaningsih, P. (2017). Edible Film Characterization from Cassava Starch and Its Organoleptic Properties as Primary Packaging of Snake Fruit Lunkhead. *Agroindustrial Journal*, 4(1), 188. <https://doi.org/10.22146/aij.v4i1.27394>
- Whyman, K. (2009). *Plastik Dan Lingkungan: seri life skill lingkungan hidup* (Cet.1). Bandung : c2009 Pakar Raya Pustaka. <http://36.67.167.42:8123/inlislite3/opac/detail-opac?id=3823>
- Wireko-Manu, F. D., Oduro, I., Ellis, W. O., & Asiedu, R. (2013). Food Quality Changes in Water Yam (*Dioscorea Alata*) During Growth and Storage. *Asian Journal of Agriculture and Food Sciences*, 01(03), 66–72.
- World Bank Group. (2018). Hotspot Sampah Laut Indonesia. *Public Disclosure Authorized, April*, 1–49. <http://documents.worldbank.org/curated/en/642751527664372193/pdf/126686-INDONESIA-29-5-2018-14-34-5-SynthesisFullReportAPRILIND.pdf>
- Wypych, G. (2023). *Handbook of Plasticizer*. Elsevier.
- Yolanda, R. A. (2020). *Pengaruh Penggunaan Kemasan Bioplastik dari Pati Uwi dan Minyak Cengkeh Terhadap Kualitas Mikrobiologis dan Organoleptik Pempek selama Penyimpanan*. Universitas Jambi.
- Younes, I., Sellimi, S., Rinaudo, M., Jellouli, K., & Nasri, M. (2014). Influence of acetylation degree and molecular weight of homogeneous chitosans on antibacterial and antifungal activities. *International Journal of Food Microbiology*, 185, 57–63. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2014.04.029>
- Yuliana, N. 2008. Kinetika Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Isolat T5 yang Berasal dari Tempoyak. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. Vol 13 (2) : 108-116.
- Yulianti, R., & Ginting, E. (2012). Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer. *Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan Dan Umbi-Umbian*, 31(1990), 131–136.
- Yurnalis, Y., Fitria, E. A., & Witri, T. R. (2022). Efektifitas Kemasan Antimikroba Lengkuas Pada Pempek Selama Penyimpanan. *Sagu*, 21(2), 64. <https://doi.org/10.31258/sagu.21.2.p.64-69>
- Zamani, A., & Taherzadeh, M. J. (2010). Production of low molecular weight chitosan by hot dilute sulfuric acid. *BioResources*, 5(3), 1554–1564. <https://doi.org/10.15376/biores.5.3.1554-1564>
- Zheng, L. Y., & Zhu, J. F. (2003). Study on antimicrobial activity of chitosan with different molecular weights. *Carbohydrate Polymers*, 54(4), 527–530.

<https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2003.07.009>