

DAFTAR PUSTAKA

- Afiifah Radhiyatullah, Novita Indriani, & M. Hendra S. Ginting. (2015). Pengaruh Berat Pati Dan Volume Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Pati Kentang. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(3), 35–39.
- Agustin, Y. E., & Padmawijaya, K. S. (2016). Sintesis Bioplastik dari Kitosan-Pati Kulit Pisang Kepok dengan Penambahan Zat Aditif. *Teknik Kimia*, 10(2).
- Albar, A., Rahmaniah, R., & Ihsan, I. (2021). Pembuatan Dan Karakterisasi Bioplastik Berbahan Dasar Pati Umbi Uwi Ungu, Plasticizer Gliserol Dan Kitosan. *Teknosains: Media Informasi Sains Dan Teknologi*, 15(3), 253.
- Amran, Y. (2015). Pemanfaatan Limbah Plastik Untuk Bahan Tambahan Pembuatan Paving Block Sebagai Alternatif Perkerasan Pada Lahan Parkir di Universitas Muhammadiyah Metro. *Jurnal Proram Studi Teknik Sipil*, 4(2), 125–129.
- Anggarini, F. (2013). *Aplikasi Plasticizer Gliserol Pada Pembuatan Plastik Biodegradable Dari Biji Nangka*.
- Ardiansyah, R. (2011). Pemanfaatan Pati Umbi Garut untuk Pembuatan Plastik Biodegradable. In *Fakultas Teknik. Universitas Indonesia. Skripsi*.
- Aripin, S., Saing, B., & Kustiyah, E. (2017). Studi Pembuatan Bahan Alternatif Plastik Biodegradable Dari Pati Ubi Jalar Dengan Plasticizer Gliserol Dengan Metode Melt Intercalation. *Jurnal Teknik Mesin (JTM)*, 06.
- Astuti, A. W., & Kusuma, H. H. (2019). Pembuatan dan Karakterisasi Plastik Biodegradable Berbahan Dasar Ubi Kayu dan Kulit Udang. *Al-Fiziya: Journal of Materials Science, Geophysics, Instrumentation and Theoretical Physics*, 2(II), 119–128.
- Astuti, F. D. (2023). *Pengaruh Konsentrasi NaOH Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tepung Dari Kulit Udang Jerbung (Fenneropenaeus Merquiensis de Man)*. Universitas Jambi
- Averous, L. (2004). Biodegradable multiphase systems based on plasticized starch: A review. *Journal of Macromolecular Science - Polymer Reviews*, 44(3), 231–274.
- Baah, F. D. (2009). *Characterization of water yam (Dioscorea alata) For Existing and Potential Food Products*.
- Bourtoom, T. (2008). Edible films and coatings: characteristics and properties. *International Food Research Journal*, 15(3), 237–248.
- Budyanto, P., & Kusnadi, J. (2013). *Formulasi Edible Film ANTibacterial Active Packaging dengan Penambahan Ekstrak Antibakteri Daun Jati*.
- Coniwanti, P., Pertiwi, D., & Mutia Pratiwi, D. (2014). Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (Virgin Coconut Oil) Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Tepung Aren. *Teknik Kimia*, 20(2).
- Domenek, S., Feuilleux, P., Gratraud, J., Morel, M. H., & Guilbert, S. (2004). Biodegradability of wheat gluten based bioplastics. *Chemosphere*, 54(4), 551–559.
- Fachry, A. R., & Sartika, A. (2012). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Dan Limbah Kulit Ari Singkong Sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable. *Jurnal Teknik Kimia*, 18(3), 1–9.
- Fibriyani, D. (2017). Pengolahan Onggok Singkong sebagai Plastik Biodegradable Menggunakan Plasticizer Gliserin dari Minyak Jelantah. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).

- French, B. R. (2006). *Food Crops of Papua New Guinea: An introduction to the crops, their importance and distribution in Papua New Guinea*.
- 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*, 4(12), 36–43. www.theijes.com
- Gonzalez-Gutierrez, J., Partal, P., Garcia-Morales, M., & Gallegos, C. (2010). Development of highly-transparent protein/starch-based bioplastics. *Bioresource Technology*, 101(6), 2007–2013.
- Hapsari, T. R. (2014). Prospek Uwi Sebagai Pangan Fungsional Dan Bahan Diversifikasi Pangan. *Buletin Palawija*, 0(27), 26–38.
- Harpiosquilla, R., Jacob, A. M., & Hamdani, M. (2008). Perubahan komposisi kimia dan vitamin daging udang ronggeng (*Harpiosquilla raphidea*) Akibat Perebusan. *Buletin Teknologi Hasil Perikanan*, XI(0251), 76–88.
- Hidayah, B. I. (2015). *Pembuatan Biodegradable Film Dari Pati Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan Kitosan*.
- Huri, D., & Nisa, F. C. (2014). Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(4), 29–40.
- Intan, D.H & Wan Aizan W.A.R. 2011. Tensile and Water Absorbtion of Biodegradable Composites Derived from Cassava Skin/Polyvinyl Alcohol with Glycerol as Plasticizer. *Sains Malaysiana*. 40 (7): 713-718
- Jayakody, L., Hoover, R., Liu, Q., & Donner, E. (2007). Studies on tuber starches. II. Molecular structure, composition and physicochemical properties of yam (*Dioscorea* sp.) starches grown in Sri Lanka. *Carbohydrate Polymers*, 69, 148–163.
- JIS. (2019). *General rules of plastic films or food packaging* (2019th-01–21st ed.).
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2007). Teknologi Pengemasan Elisa J ulianti. In *Teknologi Pengemasan*.
- Kamsiati, E., Herawati, H., & Purwani, E. Y. (2017). Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu Dan Ubikayu Di Indonesia / The Development Potential of Sago and Cassava Starch-Based Biodegradable Plastic in Indonesia. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 36(2), 67.
- Kusrini, E. (2011). Menggali Sumberdaya Genetik Udang Jerbung (*Fenneropenaeus merguensis* de Man) Sebagai Kandidat Udang Budidaya di Indonesia. *Media Akuakultur*, 6(1), 49.
- Lazuardi, G. pandu, & Cahyaningrum, S. E. (2013). Dan Pati Singkong Dengan Plasticizer Gliserol Preparation and Characterization Based Bioplastic Chitosan and Cassava Starch With Glycerol Plazticizer. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3), 161–166.
- Lestari, F. W., & Artanti, G. D. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Limbah Udang Pada Stik Keju Terhadap Daya Terima Konsumen. *Andaliman : Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 1(2), 1–12.
- Mirzah, M., & Filawati, F. (2013). Pengolahan Limbah Udang untuk Memperoleh Bahan Pakan Sumber Protein Hewani Pengganti Tepung Ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia (Indonesian Journal of Animal Science)*, 15(1), 52.

- Miyazaki, M., Van Hung, P., Maeda, T., & Morita, N. (2006). Recent advances in application of modified starches for breadmaking. *Trends in Food Science and Technology*, 17(11), 591–599.
- Mostafa, H., Sourell, H., & Bockisch, F. (2010). Mechanical Properties of Some Bioplastics Under Different Soil Types for Use as a Biodegradable Drip Tubes. *Agricultural Engineering International: CIGR Journal*, 12(1), 12–21.
- Munthoub, D. I., & Rahman, W. A. W. A. (2011). Tensile and water absorption properties of biodegradable composites derived from cassava skin/poly vinyl alcohol with glycerol as plasticizer. *Sains Malaysiana*, 40(7), 713–718.
- Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2008). *Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (Zea Mays L .) dan Kitosan*. 1–9.
- Nadarajah, K. (2005). Development and characterization of antimicrobial edible films from crawfish chitosan. *LSU State University, May*, 152.
- Nahir, N. (2017). Pengaruh penambahan kitosan terhadap karakteristik bioplastik dari pati biji asam. *Uin Alauddin Makasar*, 1–86.
- Ngginak, J., Semangun, H., Mangimbulude, J. C., & Rondonuwu, F. S. (2013). Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Jurnal Sains Medika*, 5(2), 128–145.
- Ningsih, S. H. (2015). *Pengaruh Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Campuran Whey dan Agar* (Vol. 5).
- Nugroho, A. A. N., Basito, & Anandito, R. B. K. (2013). Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik. *Jurnal Teknosains Pangan Januari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 2302–2733. www.ilmupangan.fp.uns.ac.id
- Nurhayati, N., & Agusman, A. (2011). Chitosan edible films of shrimp waste as food packaging, friendly packaging. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*, 6(1), 38.
- Nuriyah, L., Saroja, G., Ghufro, M., Razanata, A., & Rosid, N. F. (2018). Karakteristik kuat tarik dan elongasi bioplastik berbahan pati ubi jalar cilembu dengan variasi jenis pemlastis. *Jurnal Natural*, 4(4), 177–182.
- Peroni, F. H. G., Rocha, T. S., & Franco, C. M. L. (2006). Some structural and physicochemical characteristics of tuber and root starches. *Food Science and Technology International*, 12(6), 505–513.
- Piñeros-Hernandez, D., Medina-Jaramillo, C., López-Córdoba, A., & Goyanes, S. (2017). Edible cassava starch films carrying rosemary antioxidant extracts for potential use as active food packaging. *Food Hydrocolloids*, 63, 488–495.
- Purnavita, S., Subandriyo, D. Y., & Anggraeni, A. (2020). Penambahan Gliserol terhadap Karakteristik Bioplastik dari Komposit Pati Aren dan Glukomanan. *Metana*, 16(1), 19–25.
- Purwanti, A., & Yusuf, M. (2014). Evaluasi Proses Pengolahan Limbah Kulit Udang Untuk Meningkatkan Mutu Kitosan Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi*, 7(1), 83–90.
- Puspita, A. D. (2013). *Pembuatan dan Karakterisasi Struktur Mikro dan Sifat Termal Film Plastik Berbahan Dasar Pati Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus)*.
- Puspitasari, D., & Ekawandani, N. (2019). Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Sebagai Pengawet Alami Makanan. *Tedc*, 13(3), 256–261.

- Risty, A. E., & Syaifullah, R. D. (2017). Bioplastik Dari Pati Umbi Bengkuang (*Pachyrhizus Erosus*). In *Teknik Kimia Industri, Institut Teknologi Sepuluh November Surabaya*.
- Rodrigues, A. S. L., Pilgrim, J. D., Lamoreux, J. F., Hoffmann, M., & Brooks, T. M. (2006). The value of the IUCN Red List for conservation. *Trends in Ecology & Evolution*, 21(2), 71–76.
- Rusli A, Metusalach, Salengke, Tahir Mm. *Karakterisasi Edible Film Karageenan Dengan Pemlastis Gliserol*. Jphpi 2017. 2017; 20(2): 219-29.
- Sanyang, M. L., Sapuan, S. M., Jawaid, M., Ishak, M. R., & Sahari, J. (2015). Effect of plasticizer type and concentration on tensile, thermal and barrier properties of biodegradable films based on sugar palm (*Arenga pinnata*) starch. *Polymers*, 7(6).
- Sasria, N., Asrilisyah, A., Lubis, M. P. D., Zulfikar, A., & Tanjung, R. A. (2020). Sintesis dan karakterisasi plastik biodegradable berbasis pati nasi aking dan kitosan cangkang udang. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 16(2), 231.
- Sismaini, Nasution, I. S., & Putra, B. S. (2022). Kuat Tarik Edible Film Bahan Dasar Pati Sagu Dengan Penambahan Sorbitol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7 [2](mei), 464–471. www.jim.unsyiah.ac.id/JFP
- Sitompul, A. J. W. S., & Zubaidah, E. (2017). Pengaruh jenis dan konsentrasi plasticizer terhadap sifat fisik edible film kolang kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1).
- Solekah, S., Sasria, N., & Dewanto, H. A. (2021). Pengaruh Penambahan Gliserol dan Kitosan Kulit Udang Terhadap Biodegradasi dan Ketahanan Air Plastik Biodegradable. *Al-Kimiya : Jurnal Ilmu Kimia Dan Terapan*, 8(2), 80–86.
- Song, Y., & Zheng, Q. (2008). Preparation and properties of thermo-molded bioplastics of glutenin-rich fraction. *Journal of Cereal Science*, 48(1), 77–82.
- Sriwahyuni. (2018). Pembuatan Bioplastik dari Kitosan dan Pati Jagung dengan Menggunakan Glutaraldehid sebagai Pengikat Silang. *Pembuatan Bioplastik Dari Kitosan Dan Pati Jagung Dengan Menggunakan Glutaraldehid Sebagai Pengikat Silang*, 1–86.
- Trung, T. S., & Phuong, P. T. D. (2012). Bioactive compounds from by-products of shrimp processing industry in Vietnam. *Journal of Food and Drug Analysis*, 20(SUPPL.1), 194–197.
- Ulyarti, Lavlinesia, Fortuna, D., & Surhaini. (2020). *The Study of Physical Properties of Dioscorea alata's Starch from Jambi Province*. 6 (2016)(4).
- Ummah, N. (2013). *Uji Ketahanan Biodegradable Plastic Berbasis Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Terhadap Air dan Pengukuran Densitasnya*.
- Vieira, M. G. A., Da Silva, M. A., Dos Santos, L. O., & Beppu, M. M. (2011). Natural-based plasticizers and biopolymer films: A review. *European Polymer Journal*, 47(3), 254–263.
- Wahyuni, V. S., & Etika, S. B. (2021). *Pemanfaatan Pati Ubi Jalar (Ipomoea batatas L .) sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable dengan Penambahan Plasticizer Gliserol*. 10(1), 6–10.
- Warda, S. S. I. (2018). Studi pembuatan es krim uwi ungu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1, 8–12.

- Wardah, I., & Hastuti, E. (2015). Pengaruh Variasi Komposisi Gliserol Dengan Pati Dari Bonggol Pisang, Tongkol Jagung, Dan Enceng Gondok Terhadap Sifat Fisis Dan Mekanis Plastik Biodegradable. *Jurnal Neutrino*, 7(2), 77.
- Warkoyo, Rahardjo, B., Marseno, D. wiseso, & Karyadi, J. N. W. (2014). Sifat Fisik, Mekanik, Dan Barrier Edible Flim Berbasis Pati Umbi Kimpul (Xanthosoma Sagittifolium) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Agritech*, 34(1).
- Winarti, C., Sunarti, T.C dan Richana, N. (2011). Produksi Dan Aplikasi Pati Nanopartikel. In *Buletin Teknologi Pasca Panen* (Vol. 7, Issue 2, pp. 104–114).
- Winarti, S., & Saputro, E. A. (2013). Karakteristik Tepung Prebiotik Umbi Uwi (*Dioscorea spp*). *J. Teknik Kimia*, 8(1), 17–21.
- Wirawan, sang kompiang, Prasetya, A., & Ernie. (2012). Pengaruh Plasticizer pada karakteristik edible film dari pektin.pdf. *Pengaruh Plasticizer Pada Karakteristik Edible Film Dari Pektin*, 14 No.1, 61–67.
- Wiriyana, M. F. (2016). Perbandingan Pati Garut Dengan Karagenan Serta Konsentrasi Lipid Ccocoa Butter Terhadap Pembuatan Edible Film Komposit. *Jurnal Universitas Pasundan*.
- Zulisma Anita, Fauzi Akbar, & Hamidah Harahap. (2013). Pengaruh Penambahan Gliserol Terhadap Sifat Mekanik Film Plastik Biodegradasi Dari Pati Kulit Singkong. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(2), 37–41.