

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C., & Kemalawaty, M. (2019). Mengkaji Jenis Varietas Dan Suhu Pengeringan *Physicochemical Properties of Sweet Potato Starches by Studying Their Varieties and Drying Temperatures*. 20(1), 33–44.
- Asmoro, N. W. (2021). Review Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocafl) dan Manfaatnya pada Produk Pangan [*Characteristics and Properties of Modified Cassava Flour (Mocafl) and Its Benefits in Food Products J*. 1(1), 34–43.
- Azharia, S. A., & Cahyanto, T. (2023). Kajian Etnobotani Tanaman Kencur (*Kaempferia galanga*) di Desa Majakerta, Kecamatan Majalaya, Kabupaten Bandung. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 1(4), 247–253.
- Citra, V., Pratiwi, S. B., & Widodo, L. (2021). Piring Kue Berbahan Cmc Dengan Pelapis Edible Film Dari Talas Satoimo. 1–8.
- Clarissa, S., Setiawan, E., Yuliantara, A., Damar, P., & Murti, B. (2024). Pangan Fungsional Dari Bahan Pangan Tradisional. 18(3), 552–560. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v18i3.15464>
- Dewi, R., Putri, A., Sulistyowati, D., & Ardhiani, T. (2019). Analisis Penambahan *Carboxymethyl Cellulose* terhadap *Edible Film* Pati Umbi Garut sebagai Pengemas Buah Strawberry. *Analysis of the Addition Carboxymethyl Cellulose to Edible Film Arrowroot Tuber Starch as Strawberry Fruit Packaging*. 3(2), 77–83. <https://doi.org/10.30595/jrst.v3i2.4911>
- Kamilia. (2022). Pengaruh Penggunaan Campuran Pati Ubi Jalar Putih, Tepung Mocafl Dan Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Sereal Flakes. Skripsi.
- Khotimah, K. (2006). Karakterisasi Edible Film Dari Pati Singkong.
- Koswara, 2009. (2009). Teknologi Modifikasi Pati.
- Kurnianingtyas, I. (2024). Karakteristik Fisik Dan Fungsional Edible Film Strips Pati Jagung Yang Diinkorporasi Dengan Sari Kulit Buah Naga Merah Dan Gula Stevia (2024th ed., Vol. 8, Issue 5). Universitas Muhammadiyah Malang.
- Lismawati. (2017). Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Dari Pati Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Skripsi.
- Muchtadi, T., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2019). Ilmu Pengetahuan Bahan

Pangan. Penerbit Alfabeta.

Murni, S. W., Pawignyo, H., Widyawati, D., & Sari, N. (2008). Pembuatan Edible Film Dari Tepung Jagung (*Zea Mays L.*) dan Kitosan. 1–9.

Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka). 9(2), 127–133.

Nitbani, F. O. (2018). Gliserol. Penerbit Deepublish.

Nobile, M. A. Del. (2008). *Influence of glycerol and chitosan on tapioca starch-based edible film properties.* 88, 159–168.
<https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2008.02.002>

Nopita Primawati, S., & Jannah, H. (2019). Pengaruh Metode Ekstraksi Kencur (*Kaempferia Galanga L.*) Terhadap Pertumbuhan *Staphylococcus aureus* Program Studi Pendidikan Biologi , Fstt , Universitas Pendidikan Mandalika , Indonesia. 7(2), 177–181.

Nugraheni, M. (2014). Pewarna Alami; Sumber Dan Aplikasinya Pada Makanan & Kesehatan. Graha Ilmu.

Permata, M. M. (2020). Tinjauan Sistematis: Pengaruh Jenis Pati Dan Plasticizer Terhadap Karakteristik Edible Film. *Skripsi*, 1–60.

Putri, N. A., Herlina, & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Jurnal Agroteknologi, Vol. 12 No. 01 (2018). 12(01).

Putri, W. D. R., & Fibrianto, K. (2018). Rempah Untuk Pangan Dan Kesehatan. UB Press.

Rukmana, R. (1994). Kencur. Penerbit Kanisius.

Santoso, B. (2020). Edible Film : Teknologi Dan Aplikasinya. NoerFikri Offset.

Setyawati, U., & Mahmudiono, T. (2023). Tingkat Pendidikan , Lama Berjualan Dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan Dan Methanil Yellow : Studi Pada Pedagang Mi Online (Gofood Dan Grabfood) Di Surabaya Timur. 18(1), 56–62.

Shadrian, G. (2017). Pemanfaatan Pati Singkong Sebagai Bahan Baku Edible Film.

Shah, U., Gani, A., Ashwar, B. A., Shah, A., (2015). *A Review Of The Recent Advances In Starch As Active And Nanocomposite Packaging Films Food Science & Technology.* *Cogent Food & Agriculture*, 5(1).
<https://doi.org/10.1080/23311932.2015.1115640>

- Sikta, S. A., Sakib, S., Rashed, B., Dash, P. (2018). *Pharmacological Importance of Kaempferia galanga (Zingiberaceae): A mini review. International Journal of Research in Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 3(January 2019), 32–39. www.pharmacyjournal.in
- Silalahi, M. (2019). Kaempferia galanga (KG) atau kencur dan Bioaktivitasnya. *Jurnal Pendidikan Informatika Dan Sains*, 8 No. 1, 127–142. <https://doi.org/10.31571/saintek.v8i1.1178>
- Syah, D. (2012). Pengantar Teknologi Pangan. Percetakan IPB.
- Wahyuni, Y. S., Rikmasari, Y., & Maulidiah, R. (2021). Formulasi Dan Evaluasi Sediaan Edible Film Strips Jus Herbal Kombinasi Menggunakan Polimer Pati Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Dengan Variasi Plasticizer Sorbitol, 4(1), 21–28. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v4i1.60>
- Widiastuti, R., Ismiyati, N., & Nisa, S. F. (2024). Formulasi Dan Uji Sifat Fisik Permen Edible Film Ekstrak Etanol Daun Saga (*Abrus Precatorius* L). *Jurnal Ilmiah Manuntung: Sains Farmasi Dan Kesehatan*, 10(1).
- Winarti, C. (2012). Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas. 31(3).
- Yulianti, R., & Ginting, E. (2012). Perbedaan Karakteristik Fisik Edible Film Dari Umbi-Umbian Yang Dibuat Dengan Penambahan Plasticizer. 131–136.
- Zahra, H., & Munawar, A. A. (2020). Pembuatan Edible Film Berbasis Pati Jagung Dengan Menggunakan Variasi Gliserol Sebagai Plasticizer (*Making edible films based on corn starch by using variations of glycerol as a plasticizer*). 5, 511–520.