

## DAFTAR PUSTAKA

- Aguilera, J. M., Simpson, R., Welti-Chanes, J., Aguirre, D. B., dan Barbosa-Canovas, G. 2011. *Food Engineering Interfaces*. Springer. Washington.
- Ahmed, J., Tiwari, B. K., Imam, S. H., dan Rao, M. A. 2012. *Starch-Based Polymeric Materials and Nanocomposites: Chemistry, Processing and Applications*. CRC Press. New York.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Peraturan BPOM No. 11 tahun 2019 tentang Bahan Tambah Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2019. Statistik Tanaman Buah-Buahan dan Sayuran Tahunan. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Bardant, T. B., dan Poeloengasih, C. D. 2007. Kemasan Bisa Dimakan: Upaya Mengatasi 3 Masalah Dunia. Dalam LIPI, Inovasi Menebar Ilmu dan Teknologi Membangun Kemandirian Energi Alternatif Bikin Irit (hal. 32). Subang: LIPI.
- Chiumarelli, M., dan Hubinger, M. D. 2012. Stability, Solubility, Mechanical and Barrier Properties of Cassava Starch Carnauba Wax Edible Coatings to Preserve Fresh-cut Apples. *Food Hydrocolloids*, 28, 59-67.
- Dalziel, C. 2017. *The Beeswax Workshop: How to Make Your Own Natural Candles, Cosmetics*. Ulysses Press. Berkeley.
- Damayanti, A. 2018. Sifat Fisikokimia Edible Film Pati Singkong dengan Penambahan Filtrat Temu Hitam (*Curcuma aeruginosa roxd*). [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Diova, D. A., Darmanto, Y., dan Rianingsih, L. 2013. Karakteristik Edible Film Komposit Semirefined Karaginan dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan Beeswax. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 1-10.
- Fardhyanti, D. S., dan Julianur, S. S. 2015. Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 2(2), 68-73.
- Han, J. H. 2005. *Innovations in Food Packaging*. Elsevier. London.
- Han, J. H., Park, I., Seo, G., dan Kim, G. 2006. Physical and Mechanical Properties of Pea Starch Edible Films Containing Beeswax Emulsions. *Journal of Food Science*, 71, 290-296.

- Haryoto, dan Priyanto, E. 2018. Potensi Buah Salak: Sebagai Suplemen Obat dan Pangan. Muhammadiyah University Press. Surakarta.
- Herawan, C. D. 2015. Sintesis dan Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax). [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Hui, Y. H. 2006. Handbook of Food Science, Technology, and Engineering, Volume 3. CRC Press. New York.
- Inamuddin. 2019. Green Polymer Composites Technology: Properties and Applications. CRC Press. New York.
- Jaya, F. 2017. Produk-produk Lebah Madu dan Hasil Olahannya. UB Press. Malang:
- Kusnandar, F. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Lakkis, J. M. 2016. Encapsulation and Controlled Release Technologies in Food Systems. Willey and Sons. Amerika.
- Manab, A., Sawitri, M. E., dan Al Awwaly, K. U. 2017. Edible Film Protein Whey. UB Press. Malang.
- Maryam, Kasim, A., Emriadi, dan Novelina. 2016. Karakteristik Fisik Pati dari Buah-Buahan. Jurnal Ilmiah Teknologi Industri (SAINTI), 13(2), 143-153.
- Mehyar, G. F., Al-Ismail, K., Han, J. H., dan Chee, G. W. 2012. Characterization of Edible Coatings Consisting of Pea Starch, Whey Protein Isolate, and Carnuba Wax and their Effects on Oil Rancidity and Sensory Properties of Walnuts and Pine Nuts. Journal of Food Science, 77(2), 52-59.
- Mishra, M. 2019. Encyclopedia of Polymer Applications. CRC Press. New York.
- Mudaffar, R. A. 2018. Karakteristik Edible Film Komposit dari Pati Sagu, Gelatin, dan Lilin Lebah (Beeswax). Journal TABARO, 2(2), 247-256.
- Mujahidin, F. 2019. Pengembangan Biopolimer Berbahan Dasar Pati Alami dengan Penambahan Beeswax sebagai Plastik Ramah Lingkungan. Institut Teknologi Surabaya.
- Mulyadi, A., Hamzah, F., dan Hamzah, F. H. 2018. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*) dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax) pada Pembuatan Edible Film. JOM FAPERTA, 2(1), 1-9.

- Nahwi, N. F. 2016. Analisis Pengaruh Penambahan Plastisizer Gliserol pada Karakteristik Edible Film dari Pati Kulit Pisang Raja, Tongkol Jagung dan Bonggol Enceng Gondok. [Skripsi]. Malang: UIN Maulana Malik Ibrahim.
- Nurindra, A. P., Alamsjah, M. A., dan Sudarno. 2015. Karakterisasi Edible Film dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan Penambahan Carboxymethyl cellulose (CMC) sebagai Pemlastis. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 7(2).
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahma, N. L., dan Gadi, C. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press. Malang.
- Purnavita, S., dan Anggraeni, A. 2019. Pengaruh Penambahan Beeswax dan Gliserol terhadap Karakteristik Poliblend Glukoman-Polivilin Alkohol (PVA). *Inovasi Teknik Kimia*, 4(2), 33-39.
- Rangappa, S. M., Parameswaranpillai, J., dan Kum, S. M. 2020. *Food Packaging: Advanced Materials, Technologies, and Innovations*. CRC Press. Amerika.
- Rhim, J. W., dan Shellhammer, H. T. 2005. *Lipid-based Edible Films and Coatings Innovations in Food Packaging*. Elsevier Science dan Technology Books. Amsterdam.
- Rodrigues, D. C., Caceres, C. A., Ribeiro, H. L., de Abreu, R. F., Cunha, A. P., dan Azeredo, H. M. 2014. Influence of Cassava Starch and Carnuba Wax on Physical Properties of Cashew Tree Gum-based Films. *Food Hydrocolloids*, 38, 147-151.
- Rosida, D. F., Hapsari, N., dan Dewati, R. 2018. *Edible Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbaru*. Uwais Inspirasi Indonesia. Ponorogo.
- Rukmana, R. 1997. *Budi Daya Alpukat*. Kanisius. Yogyakarta.
- Safitri, E. L., Warkoyo, dan Anggriani, R. 2019. Kajian Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Umbi Suweg (*Amorphophallus paeoniifolius*) dengan Variasi Konsentrasi Lilin Lebah. *Food Technology & Halal Science Journal*, 3 (1), 57-70.
- Santos, F. K., Silva, K. N., Xavier, T. D., Leite, R. H., dan Mendes, E. M. 2017. Effect of the Addition of Carnuba Wax on Physicochemical Properties of Chitosan Films. *Materials Research*, 20(2), 479-484.
- Santoso, B. 2006. Karakterisasi Komposit Edible Film Buah Kolang-Kaling (*Aregne Pinnata*) dan Lilin Lebah (Beeswax). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 17(2), 125-135.

- Saras, T. (2020). *Rahasia Panjang Umur dan Awet Muda dengan Royal Jelly*. Semarang: Tiram Media.
- Sari, A. P., Warkoyo, dan Wachid, M. 2020. Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Pati Talas Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Lilin Lebah (Beeswax). [Skripsi]. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Setiani, W., Sudiarti, T., dan Rahmidar, L. 2013. Preparasi Dan Karakterisasi Edible Film Dari Poliblend Pati Sukun-Kitosan . *Jurnal Valensi*, 3(2), 100-109.
- Setiarto, R. H. 2020. *Teknologi Pengemasan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Guepedia. Indonesia.
- Setiawan, H., Faizal, R., dan Amrullah, A. 2015. Penentuan Kondisi Optimum Modifikasi Konsentrasi Plasticizer Sorbitol PVA pada Sintesa Plastik Biodegradable Berbahan Dasar Pati Sorgum dan Chitosan Limbah Kulit Udang. *Jurnal Saintekno*, 13(1), 29-38.
- Shellhammer, T., dan Krochta, J. 1997. Whey Protein Emulsion Film Performance as Affected by Lipid Type and Amount. *Journal of Food*, 62(2), 390-394.
- Supeni, G. 2012. Pengaruh Formulasi Edible Film dari Karagenan terhadap Sifat Mekanik dan Barrier. *Jurnal Kimia Kemasan*, 34(2), 281 - 285.
- Suryaningrum, T. D., Basmal, J., dan Nurochmawati, N. 2005. Studi Pembuatan Edible Film dari Karaginan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi*, 11(4).
- Susilowati, E., dan Lestari, A. E. 2019. Pembuatan dan Karakterisasi Edible Film Kitosan Pati Biji Alpukat (Kit-PBA). *JKPK (Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia)*, 4(3), 197-204.
- Togas, C., Berhimpon, S., Montolalu, R. I., dan Henny. 2017. Karakteristik Fisik Edible Film Komposit Karaginan dan Lilin Lebah Menggunakan Proses Nanoemulsi. *JPHPI*, 20(3), 468-477.
- Ulum, Mu'tamar, dan Asfan. 2018. Karakteristik Edible Film Hasil Kombinasi Pati Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan Pati Jagung (*Amilum maydis*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa*, 11(2), 132-145.
- Winarti, S., dan Purnomo, Y. 2006. *Olahan Biji Buah*. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Winarto, F. G., dan Octaria, A. 2020. Bahan dan Kemasan Alami (Perkembangan Kemasan Edible). Gramedia. Jakarta.
- Yudiandan, A., Ibrahim, A., dan Efendi, R. 2016. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*). Jom FAPERTA, 3(2).
- Zulhida, R., dan Tambunan, H. S. 2013. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea Americana Mill*) sebagai Bahan Pembuat Pati. Jurnal Agrium, 18(2), 144-148.