

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Karakteristik *edible film* yang dihasilkan dari pati ubi kayu sudah cukup bagus, namun laju transmisi terhadap uap air masih cukup tinggi.
2. Penggunaan *edible film* dari pati ubi kayu dapat memperpanjang umur simpan dodol rumput laut.
3. Perubahan RH lingkungan akan berpengaruh terhadap a_w dan kekuatan *edible film*.

4.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pengaruh penggunaan *edible film* dari pati ubi kayu untuk pengemas dodol rumput laut terhadap karakteristik *edible film* yang dihasilkan dan umur simpan dodol rumput laut.

BAB V DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J.T., A.Zatnika, H.Purwoto, S.Istini. 2006. *Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Anonymous. *Edible Film*. Jurnal Tekno Pangan dan Agroindustri. 1(12): 183-187. <http://kambing.ui.ac.id/bebas/v12/artikel/pangan/IPB/Edible%20film.pdf>
- Cowd, M.A. 1991. *Kimia Polimer*. Bandung: ITB.
- Efriza. 2009. *Kemasan Edible*. http://dinkesbonebolango.org/index.php?option=com_content&task=view&id=345&Itemid=1
- Fisher, N. 2009. *Kemasan yang Dapat Dimakan*. <http://nakedfisher.blogspot.com/2009/05/kemasan-yang-dapat-dimakan.html>
- Hambali, E., A.Suryani, dan Wadli. 2004. *Membuat Aneka Olahan Rumput Laut*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Harris, H. 2001. *Kemungkinan Penggunaan Edible Film dari Pati Tapioka Untuk Pengemas Lempuk*. Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia. 3(2): 99-106.
- Joko, T.H.R. 2009. *"Biodegradable" Plastik Pembungkus yang Bisa Dimakan*. <http://newspaper.pikiranrakyat.com/prprint.php?mib=beritadetail&id=24357>
- Krissetiana, H. 2004. *Bahaya, Pengemas Makanan yang Tidak Cocok*. <http://www.suamerdeka.com/harian/0402/02/ragam3.htm>
- Krochta, J.M., Baldwin, E.A. dan M.O.Nisperos-Carriedo. 1994. *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. USA: Technomic Publi Co, Inc.

- Labuza, T.P. 1982. *Open Shelf Life Dating of Foods*. Weestport: Food Science and Nutrition Press, Inc.
- Lestari¹, H. 2009. *Kemasan Makanan yang Bisa Dimakan*. <http://suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2009/05/01/61748/Kemasan.Makanan.yang.Bisa.Dimakan>
- Lestari², H. 2009. *Proses Pembuatan Edible Film*. <http://suaramerdeka.com/v1/index.php/read/cetak/2009/05/01/61750/Proses.Pembuatan.Edible.Film>
- McHugh, T.H., dan J.M.Krochta. 1994. *Milk-Protein-Based Edible Films and Coatings*. Food Tech 48(1):97-103.
- Novi. 2009. *Pengemasan Bahan Makanan*. http://nouvy.blogspot.com/2009/06/kesehatan-dan-pangan_881.html
- Nugrohogalih. 2009. *Aplikasi Edible Film Komposit Dari Pati Ubi Kayu dan Karagenan Sebagai Kemasan Ramah Lingkungan Pada Bumbu Instan Kering*. <http://nugrohogalih.wordpress.com/2009/02/18/aplikasi-edible-film-komposit-dari-pati-ubi-kayu-dan-karagenan-sebagai-kemasan-ramah-lingkungan-pada-bumbu-instan-kering/>
- Othmer. 1968. *Seaweed Colloids*, Encyclopedia of Chemical Technology 17:763-784.
- Radiyah, T., dan Augusto, W.M. 1990. *Tepung Tapioka*. Subang: BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI.
- Rukmana, R. 1997. *Ubi Kayu, Budi Daya dan Pasca Panen*. Jakarta: Kanisius.
- Suprapti, L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepung Tapioka, Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Kanisius.
- Syamsir, E. 2009. *Mengenal Edible Film*. <http://id.shvoong.com/exact-sciences/1798848-mengenal-edible-film/>

Whistler, R.L., dan J.N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums: Polysaccharides and Their Derrivatives* (3rd edition). New York: Academic Press, Inc.