

DAFTAR PUSTAKA

- Builders, P. F. (2016). Pharmaceutical applications of native starch in conventional drug delivery. *Starch/Staerke*, 864-873.
- Desi In Diana Sari, N. L. (2018). Inovasi Desain Kemasan Ayam Betutu Sebagai Ikon Oleh – Oleh Khas Bali di Kota Denpasar. *Mudra Jurnal Seni Budaya*, 17.
- G F, W. (2019). *Ekstraksi Pektin dari Kulit Buah Naga Menggunakan Pelarut Asam Asetat dengan Metode*. Polban.
- Hassan, E. A. (2021). New pectin derivatives with antimicrobial and emulsification properties via complexation with metal-terpyridines. *Carbohydrate Polymers*, 118230.
- Holik, H. (2006). *Handbook of Paper and Board*.
- Jahja, F. E. (2022). Literature Review: Cancers Among Workers Exposed To Perfluorooctane Sulfonate (PFOS). *The Indonesian Journal of Community and Occupational Medicine*, 179-88.
- Jannah, M. (2017). *PENINGKATAN SIFAT PERMUKAAN KERTAS GREASEPROOF MELALUI PENGGUNAAN CHITOSAN SEBAGAI SURFACE SIZING AGENT*. Deltamas.
- KHASANNU, G. I. (2020). Usulan Perancangan Ulang Kemasan Produk Di Ukm Trimolowung. *Skripsi*, 13.
- Khusnullia, I. A. (2020). *PENGGUNAAN NATRIUM ALGINAT SEBAGAI COATING AGENT PADA KERTAS GREASEPROOF*. Deltamas.
- Kjellgren, H. (2007). *Influence of paper properties and polymer coatings on barrier properties of greaseproof paper*. Doctoral dissertation, Karlstads universitet.

- Long, Z. (2015). Preparation and Oil-Resistant Mechanism of Chitosan/Cationic Starch Oil-Proof Paper. *BioResources*, 7907-7920.
- Muhammad, A. (2023). Inovasi Desain Kemasan Produk Rumah Makan Bonelo. *ADMIT: Jurnal Administrasi Terapan*, 30-41.
- Nurhasanah, S. (2022). Peningkatan Pengetahuan Pengemasan Berstandar Food Grade Melalui Sosialisasi Bahan Pengemas Daging Bagi Masyarakat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 894.
- Rangkuti, M. F. (2021). *APLIKASI PEKTIN KULIT PISANG KEPOK (Musa paradisiaca L.) DAN EKSTRAK DAUN SIRIH MERAH (Piper ornatum) SEBAGAI EDIBLE COATING BUAH BELIMBING MANIS (Averrhoa carambola)*. Medan: Doctoral dissertation.
- Sanchís, E. (2016). Browning inhibition and microbial control in fresh-cut persimmon (*Diospyros kaki* Thunb. cv. Rojo Brillante) by apple pectin-based edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*, 186-193.
- Subagyo, P. (2010). Pemungutan Pektin dari Kulit dan Amapas Apel Secara Ekstraksi. *Eksergi*, 47-51.
- Valera, N. (2004). *Barrier properties of grease proof papers*. Cellulose Chemistry and Technology.
- Younis, H. G. (2019). Physicochemical properties of the edible films from the blends of high methoxyl apple pectin and chitosan. *International Journal of Biological Macromolecules*, 1057-1066.
- Yulistiani, F. (2019). Pembuatan Edible Film Antibakteri Berbahan Dasar Pektin Albedo Semangka, Sagu, dan Ekstrak Bawang Putih. *Fluida*, 29-34.
- Zamrudi, J. (2014). Analisis Pemenuhan Persyaratan Food Safety System Certification 22000 di Industri Kemasan Pangan Compliance Analysis of FSSC 22000 Requirements in a Food Packaging Industry. *Jurnal Mutu Pangan*, 124-131.