

## DAFTAR PUSTAKA

- A, A. G., Farid, M., & Ardhyanta, H. (2017). Isolasi Selulosa dari Serat Tandan Kosong Kelapa Sawit untuk Nano Filler Komposit Absorpsi Suara: Analisis FTIR. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2).
- Adam, C. U. (2017). Karakteristik Film Bioplastik Selulosa Dari Ampas Tebu Dan Sekam Padi. Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar.
- Afriyanti, Asmoro, N. W., Widyastuti, R., & Arifin, M. (2020). Karakteristik *Edible Film* Selulosa Batang Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2).
- Anggraeni, V. J., Ramdanawati, L., & Ayuantika, W. (2018). Penetapan Kadar Antosianin Total Beras Merah (*Oryza nivara*). *Jurnal Kartika Kimia*, 1(1), 11–16.
- Asmoro, N. W., Afriyanti, & Ismawati. (2017). Ekstraksi Selulosa Batang Tanaman Jagung (*Zea Mays*) Metode Basa. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Azwar, E., & Simbolon, S. O. (2020). Karakterisasi Plastik Pengemas Makanan Dari Tepung Maizena dan Batang Pisang. *Jurnal Kelitbangan*, 8(1), 17–28.
- Cao, N. J., Xu, Q., Chen, C. S., Gong, C. S., & Chen, L. F. (1994). *Cellulose Hydrolysis Using Zinc Chloride as a Solvent and Catalyst. Applied Biochemistry and Biotechnology*, 45–46.
- Cronquist, A. (1981). *An Integrated System of Classification of Flowering Plants. Columbia University Press*.
- Darmajana, D. A., Afifah, N., Solihah, E., & Indriyanti, N. (2017). Pengaruh Pelapis Dapat Dimakan dari Karagenan terhadap Mutu Melon Potong dalam Penyimpanan Dingin. *Agritech*, 37(3).
- Driyanti Aji, L. M., Sedyadi, E., Prabawati, S. Y., & Nugraha, I. (2019). Aplikasi *Edible Film* Dari Pati Ganyong (*Canna edulis* Ker) dan Ekstrak Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) Terhadap Masa Simpan Paprika. *Jurnal Inovasi Dan Pengelolaan Laboratorium*.
- Dwimayasanti, R., & Kumayanjati, B. (2019). Karakterisasi *Edible Film* dari Karagenan dan Kitosan dengan Metode *Layer by Layer*. *JPB Kelautan Dan Perikanan*, 14(2), 141–150.

- Fanany, M. R. (2020). Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode Maserasi. Univesitas Pertamina.
- Fauziati, Adiningsih, Y., & Priatni, A. (2016). Pemanfaatan Stearin Kelapa Sawit sebagai *Edible Coating* Buah Jeruk. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 10(1), 64–69.
- Fauziyyah, N. L. (2019). Pemanfaatan Daun Pandan Laut (*Pandanus tectorius*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Edible Film*. STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Gela, D. T. (2016). Karakteristik *Edible Film* Dari Gelatin Kulit Kuda (*Equus caballus*) Serta Aplikasinya Untuk Kemasan Makanan. UIN Alauddin Makassar.
- Hartono, A. (2020). Kajian Identifikasi Senyawa Antosianin pada Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*). STIKes BTH Tasikmalaya.
- Harya Putera, R. D. (2012). Ekstraksi Serat Selulosa Dari Tanaman Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Dengan Variasi Pelarut. Universitas Indonesia.
- Haslita. (2018). Pemanfaatan Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) Sebagai Kompos Terhadap Pertumbuhan Tanaman Cabai Besar (*Capsicum annum L.*). UIN Alauddin Makassar.
- Hasyim, N. A. (2016). Potensi Fitoremediasi Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Dalam Mereduksi Logam Berat Seng (Zn) Dari Perairan Danau Tempe Kabupaten Wajo. UIN Alauddin Makassar.
- Hayati, R., Nurhayati, & Annisa, N. (2011). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus sabdariffa*). *Jurnal Floratek*, 6, 1–7.
- Huse, A. M., Wignyanto, & Dewi, I. A. (2014). Aplikasi *Edible Coating* dari Karagenan dan Gliserol untuk Mengurangi Penurunan Kerusakan Apel Romebeauty. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Khoo, H. E., Azlan, A., Tang, S. T., & Lim, S. M. (2017). *Anthocyanidins and Anthocyanins: Colored Pigments as Food, Pharmaceutical Ingredients, and The Potential Health Benefits*. *Food and Nutrition Research*, 61.
- Khumairoh, L., Susilo, J., & Vifta, R. L. (2020). Perbedaan Pelarut Etanol 96% dan Etil Asetat pada Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) terhadap *Propionibacterium acnes*. *In Journal of Chemical*

*Information and Modeling*. Universitas Ngudi Waluyo.

- Kuswindayanti, N. M. (2020). Efek Antiinflamasi Topikal Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) terhadap Jumlah Sel Neutrofil dan Ekspresi COX-2 pada Kulit Mencit Terinduksi Karagenin. Universitas Sanata Dharma.
- Lismawati. (2017). Pengaruh Penambahan Plasticizer Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.). UIN Alauddin Makassar.
- Mahendra, N. A. (2019). Pemanfaatan Antosianin Dari Ekstrak Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.) Sebagai Indikator Kualitas Daging Segar. STIKes Bakti Tunas Husada Tasikmalaya.
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan Manfaat Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Bagi Kesehatan Manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2).
- Mustapa, R., Restuhadi, F., & Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Kitosan Sebagai Bahan Dasar Pembuatan *Edible Film* Dari Pati Ubi Jalar Kuning. *JOM FAPERTA*, 4(2).
- Nahwi, N. F. (2016). Analisis Pengaruh Penambahan Plastisizer Gliserol Pada Karakteristik *Edible Film* Dari Pati Kulit Pisang Raja, Tongkol Jagung dan Bonggol Eceng Gondok. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Nasution, R. S. (2019). Aplikasi dan Karakterisasi *Edible Film* dari Karaginan (*Eucheuma cottonii*) pada Buah. *Amina*, 1(1), 18–27.
- Nikmah, M. (2020). Pengaruh konsentrasi pati garut pada pembuatan *edible film* skripsi. Universitas Semarang.
- Nugraheni, M. D. (2016). Pengaruh Variasi Temperatur Terhadap Hasil Sintesis *Edible Film* Pati Ganyong (*Canna edulis* Kerr.) dengan Penambahan Pigmen Antosianin Kubis Ungu (*Brassica oleracea*) Sebagai Bioindikator pH. UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Nusantara, Y. P., Lestario, L. N., & Martono, Y. (2017). Pengaruh Penambahan Asam Galat Sebagai Kopigmen Antosianin Murbei Hitam (*Morus nigra* L.) terhadap Stabilitas Termal. *Agritech*, 37(4), 428–436.
- Octaviana, M. (2017). Optimasi Preparasi Mikrokrystalin Selulosa Dari Sekam Padi Menggunakan H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> dan NaOCl Untuk Sintesis CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Universitas Negeri Semarang.

- Ondagau, D. C., Ridhay, A., & Nurakhirawati. (2018). Karakterisasi Pigmen Hasil Ekstraksi Air-Etanol Dari Buah Senggani (*Melastoma malabathricum*). KOVALEN, 4(3), 228–236.
- Permata, M. M. (2020). Tinjauan Sistematis: Pengaruh Jenis Pati dan *Plasticizer* terhadap Karakteristik *Edible Film*. Institut Pertanian Bogor.
- Prasetyo, & Inorih, E. (2013). Pengelolaan Budidaya Tanaman Obat-Obatan (Bahan Simplisia). In Marwanto (Ed.), Badan Penerbitan Fakultas Pertanian UNIB (1st ed.). Badan Penerbitan Fakultas Pertanian UNIB.
- Pratama, J. H., Amalia, A., Rohmah, R. L., & Saraswati, T. E. (2020). *The extraction of Cellulose Powder of Water Hyacinth (Eichhornia crassipes) as Reinforcing Agents in Bioplastic*. AIP Conference Proceedings, 2219.
- Pratama, J. H., Rohmah, R. L., Amalia, A., & Saraswati, T. E. (2019). Isolasi Mikroselulosa dari Limbah Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) dengan Metode *Bleaching*-Alkalinasi. ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia, 15(2), 239–250.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Review: Antosianin dan Pemanfaatannya. Cakra Kimia (*Indonesia E-Journal of Applied Chemistry*), 6(2).
- Purba, E. C. (2020). Kembang telang (*Clitoria ternatea* L.): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. EduMatSains, 4(2), 111–124.
- Puspariani, T. (2021). Pengaruh Asam Tartarat Terhadap Stabilitas Kopigmentasi Zat Warna Antosianin Dari Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.). STIKes BTH Tasikmalaya.
- Putra, A. D., Johan, V. S., & Efendi, R. (2017). Penambahan Sorbitol Sebagai *Plasticizer* Dalam Pembuatan *Edible Film* Pati Sukun. Jom Faperta, 4(2).
- Rahmawati, A. (2020). Adsorpsi Logam Timbal (Pb) Menggunakan Adsorben Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*) Termodifikasi Asam Sitrat. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Ridwan, M. (2018). Daya Serap Biomassa Eceng Gondok (*Eichornia crassipes*, Carl 1824) Terhadap Konsentrasi Logam Timbel (Pb). Universitas Hasanuddin Makassar.
- Riyanto, E. F., Nurjanah, A. N., Ismi, S. N., & Suhartati, R. (2019). Daya Hambat

- Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Terhadap Bakteri Perusak Pangan. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 19(2).
- Rohman, M. A. (2016). Pengaruh Penambahan Glutaraldehid Terhadap Karakteristik Film Bioplastik Kitosan Terplastis *Carboxy Methyl Cellulose* (CMC). Universitas Airlangga.
- Rosjadi, S. C. (2020). Kandungan Antosianin, Total Polifenol dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Terpigmentasi Antosianin Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Universitas Jember.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke, & Tahir, M. M. (2017). Karakterisasi *Edible Film* Karagenan dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 20(2).
- Sagita Sitompul, A. J. W., & Zubaidah, E. (2017). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* Terhadap Sifat Fisik *Edible Film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 13–25.
- Saleh, F. H., Nugroho, A. Y., & Juliantama, M. R. (2017). Pembuatan *Edible Film* Dari Pati Singkong Sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin*, 23(1), 43–48.
- Salsabila, A., & Ulfah, M. (2017). Karakteristik Ketebalan *Edible Film* Berbahan Dasar Bioselulosa Nata De Siwalan Dengan Penambahan Gliserol. *Bioma*, 6(1).
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. In *Udayana University Press* (1st ed.). *Udayana University Press*.
- Susilowati, P. E., Fitri, A., & Natsir, M. (2017). Penggunaan Pektin Kulit Buah Kakao sebagai *Edible Coating* pada Kualitas Buah Tomat dan Masa Simpan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(2).
- Unsa, L. K., & Paramastri, G. A. (2018). Kajian Jenis *Plasticizer* Campuran Gliserol dan Sorbitol Terhadap Sintesis dan Karakterisasi *Edible Film* Pati Bonggol Pisang Sebagai Pengemas Buah Apel. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 10(1).
- Utami, F. R. (2018). Pembuatan *Edible Film* dari Formulasi Tepung Tapioka, Tepung Salak (*Zallacca sumatrana*), Kitosan, dan Gliserin untuk Kemasan

Dodol Salak Merah. Universitas Sumatera Utara.

- Wahyuni, H., Hanum, T., & Murhadi. (2017). Pengaruh Kopigmentasi Terhadap Stabilitas Warna Antosianin Ekstrak Kulit Terung Belanda (*Cyphomandra betacea* Sendtn). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 22(1), 40–51.
- Wangsa. (2016). Sintesis dan Karakterisasi *Edible Film* Antimikroba Dari Kitosan dan Asap Cair Untuk Memperpanjang Masa Simpan Bakso Sapi. Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Widodo, L. U., Wati, S. N., & Vivi A.P, N. M. (2019). Pembuatan *Edible Film* Dari Labu Kuning Dan Kitosan Dengan Gliserol Sebagai *Plasticizer*. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(1), 59–65.
- Winarti, C., Miskiyah, & Widaningrum. (2012). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas Edible Antimikroba Berbasis Pati. *J. Litbang*, 31(3), 85–93.