

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, R., & Agus, I. S. (2010). Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong Pada Penyajian Hidangan Dessert.
- Angka, S. L., & T.S. Suhartono. (2000). Bioteknologi Hasil Laut. Pusat Kajian Sumber Daya Pesisir dan Lautan. 49–56.
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 32–37.
- Ayun, Q. (2021). Optimasi Pembuatan *Edible Coating* dari *Whey Protein* dan Kitosan (Vol. 3, Issue 2).
- Budiasih. (2017). Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Prosiding Seminar Nasional Kimia UNY, 21(4), 183–188.
- Budi ,L. R., Mulyadi ,S. M. A., Arif ,T. Y. (2018). Pemanfaatan Kitosan Kulit Udang dengan Penambahan Ekstrak Daun Kesum. In *Jurnal Teknologi Pertanian* (Vol. 19, Issue 3).
- Chi, S. (2006). *Application of chitosan films enriched with oregano essential oil*.
- Danhowe. (1994). *Edible Film and Coating : Characteristics, Formation, definition and Testing Methods*.
- Maisar Jalil, N., & Arfa Yanti, N. (2024). Aktivitas Antibakteri *Edible Coating* Berbahan Pati Kulit Pisang Raja 1 (*Musa sapientum L.*) dan Kitosan Cangkang Udang (*Litopanaeus vannamei*). *Journal of Biological Research*, 11(1), 98–108.
- Fatisa, Y., & Agustin, N. (2018). *Characterization and Antioxidant Activity Edible Film of Durian (Durio zibethinus) Seed Starch with the Addition of Soursoop (Annona muricata L.) Leaf*. *IJCST-UNIMED*, 1(1), 37–42.
- Halender, E. (2001). *Chitosan Disrupts The Barrier Properties of The Outer Membrane of Gram-Negative Bacteria*. *International Journal of Food Microbiology*, 235–244.
- Harsunu, B. (2008). *Pengaruh konsentrasi plasticizer gliserol dan komposisi khitosan dalam zat pelarut terhadap sifat fisik edible film dari khitosan*.
- Hataningtyas, N., Wilapangga, A., Royani, S., Bina, S., & Purwokerto, C. H. (2024). Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 96% Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dan Uji Kemampuan Sebagai Antibakteri. In *Journal Of Pharmacy* (Vol. 1, Issue 2).

- Hidayah, S. N. (2015). Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* L.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Staphylococcus epidermidis*.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., & Adelberg, E. A. (2016). *Medical Microbiology*. McGraw-Hill Education.
- Jaya, D., & Endang, S. (2010). Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung.
- Julianti, E., & M. Nurminah. (2006). Buku Ajar Teknologi Pengemasan.
- Riyanto, E. F., Nurjanah, A. N., Ismi, S. N., & Suhartati, R. (2019). 218 Daya Hambat Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L) Terhadap Bakteri Perusak Pangan.
- Mardatillah, A. (2022). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Krim Tabir Surya Berbahan Aktif Kombinasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) dan Lidah Buaya (*Aloe vera*).
- Marpaung, A. M. (2020). Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63–85. <https://doi.org/10.33555/jffn.v1i2.30>
- Marsh, K., & Bugusu, B. (2007). Food packaging - Roles, materials, and environmental issues: Scientific status summary. *Journal of Food Science*, 72(3).
- Meganingtyas, W., & Alauhdin, M. (2021). Ekstraksi Antosianin dari Kulit Buah Naga (*Hylocereus costaricensis*) dan Pemanfaatannya sebagai Indikator Alami Titrasi Asam Basa. 41(3), 278–284.
- Megasari, R., & Mutia, A. K. (2019). Pengaruh Lapisan *Edible Coating* Kitosan Pada Cabai Keriting (*Capsicum annum* L) dengan Penyimpanan Suhu Rendah. <https://doi.org/https://doi.org/10.30869/jasc.v3i2.389>
- Miskiyah, W., & Winarti, C. (2011). Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika. 21(1).
- Nababan, J., Sahrial, & Sari, F. P. (2018). . Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Rendemen dan Mutu Minyak Biji Kemiri (*Aleurites moluccana*) dengan Metode Maserasi menggunakan Pelarut Heksana. 368–376.
- Ningsih, S. H. (2015). Pengaruh *Plasticizer* Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Campuran Whey dan Agar.
- No, H. K. (2002). *Antibacterial activity of chitosan and chitosan oligomer with different molecular weights*.

- Nugrahani, R., Andayani, Y., & Hakim, A. (2016). Skrining Fitokimia dari Ekstrak Buah Buncis (*Phaseolus vulgaris L*) dalam Sediaan Serbuk. <http://jurnal.unram.ac.id/index.php/jpp-ipa>
- Pertiwi, F. D., Rezaldi, F., & Puspitasari, R. (2022). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus epidermidis*. *BIOSAIN TROPIS (BIOSCIENCE-TROPIC)*, 7(2), 57–68. <https://doi.org/10.33474/e-jbst.v7i2.471>
- Ponnusamy, S., Gnanaraj, W. E., & Antonisamy, J. M. (2014). *Flavonoid Profile of Clitoria ternatea Linn. Traditional Medicine Journal*, 19(1), 1–5.
- Purba, E. C. (2020). Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*): Pemanfaatan dan Bioaktivitas. In *Jurnal EduMatSains* (Vol. 4, Issue 2).
- Putri, D. M., Budiharjo, A., Kusdiyantini, E., & Biologi, J. (2014). Isolasi, Karakterisasi Bakteri Asam Laktat, dan Analisis Proksimat dari Pangan Fermentasi Rusip Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). In *Jurnal Biologi* (Vol. 3, Issue 2).
- Saifudin, A. (2014). . Senyawa Alam Metabolit Sekunder: Teori, Konsep, dan Teknik Pemurnian.
- Samart, S. U. (2021). *Using Anthocyanin Extracts from Butterfly Pea as pH Indicator for Intelligent Gelatin Film and Methylcellulose Film*.
- Shahidi, F. (1999). *Food applications of chitin and chitosan*. 37–51.
- Sitepu, N., Rahman, A. O., & Puspasari, A. (2022). Efektivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Kulit Nanas (*Ananas Comosus*) N-heksana Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus* ATCC 25923. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/joms.v2i1.18093>
- SNI 8234 (2016).
- Sorrentino, A., G. Gorrasi, & V. Vittoria. (2007). *Potential perspectives of bionanocomposites for food packaging applications*. 84–95.
- Syehrin Nabila, F., Radhityaningtyas, D., Chandra Yurisna, V., Listyaningrum, F., Aini, N., Pangan, P. T., Pertanian, F., Soedirman, J., & Soeparno, J. (n.d.). Potensi Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Antibakteri pada Produk Pangan. In *JITIPARI* (Vol. 7, Issue 1). <http://ejurnal.unisri.ac.id/index.php/jtpr/index>
- Tambunan, J. E., & Chamidah, A. (2021). Pengaruh Penambahan *Cinnamon Essential Oil* pada *Edible Coating* Kitosan Terhadap Umur Simpan Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*).

- Vascones, M. B. (2009). *Antimicrobial activity and physical properties of chitosan-tapioca starch based edible films and coatings*. 762–769.
- Widhowati, D., Musayannah, B. G., Rahayu, O., & Nussa, P. A. (2022). Efek Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Antibakteri Alami Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Vitek Bidang Kedokteran Hewan*, 12(1).
- Widyasanti, A., Hegarmanah Jatinangor Sumedang, J., & Barat, J. (2024). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L) terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. 17(2), 198–205. <https://doi.org/10.21107/rekayasa.v17i2.22348>
- Winarti, C. (2012a). Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemasan *Edible* Antimikroba Berbasi Pati. 31(3), 85–93.
- Yuliana Ayen, R., Studi Biologi, P., Mipa, F., Tanjungpura, U., & Hadari Nawawi, J. H. (2017). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Daun Sembung Rambat (*Mikania micrantha* H.B.K) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus cereus* IHB B 379 dan *Shigella flexneri* (Vol. 6, Issue 3). [https://doi.org/AktivitasAntibakteriEkstrakMetanolDaunSembungRambat\(MikaniamicranthaH.B.K\)TerhadapPertumbuhanBakteriBacilluscereusIHBB379danShigellaflexneri](https://doi.org/AktivitasAntibakteriEkstrakMetanolDaunSembungRambat(MikaniamicranthaH.B.K)TerhadapPertumbuhanBakteriBacilluscereusIHBB379danShigellaflexneri)