

DAFTAR PUSTAKA

- Abner, L. dan Miftahorrahman. 2002. Keragaman Industri Sagu Indonesia. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 8 No 1. Juni 2002.
- Agati, G., E. azzarello, S. Pollastri dan M. Tattini. 2012. *Flavonoids as Antioxidant in Plants: Location and Functional Significance*. *Plant science* 196 (2012) 67-76.
- Agusta, A. 2000. *Minyak Atsiri Tumbuhan Tropika Indonesia*. Bandung: Penerbit ITB.
- Agati, G., E. azzarello, S. Pollastri dan M. Tattini. 2012. *Flavonoids as Antioxidant in Plants: Location and Functional Significance*. *Plant science* 196 (2012) 67-76.
- Aisha, A. F. A., Ismail Z., Salah K. M. A., Shiddiqui J. M., Ghafar G. and Majid A. M. S. A. 2013. *Syzygium Campanulatum* Korth *Methanolic Extract Inhibits Angiogenesis and Tumor Growth in Nude Mice*. *BMC Complementary and Alternative Medicine* Vol. 13 : 168.
- Alasalvar, C. 2002. *Seafoods-Quality, Technology, and Nutraceutical Applications*. Springer-Verlag, New York. pp. 125–135, 157–170.
- Alim, Nur Bahmid. 2014. Pengembangan *Nanofiber* Selulosa Asetat Dari Selulosa Tandan Kosong Kelapa Sawit Untuk Pembuatan Bioplastik. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Allcock, H.R. dan F.W. Lampe. 1981. *Contemporary Polymer Chemistry*. Prentice-Hall, Inc., Englewood Cliffs, New Jersey 07632.
- Al Ummah, N. 2013. Uji Ketahanan *Biodegradable* Plastic Berbasis Tepung Biji Durian (*Durio Zibethinus* Murr) Terhadap Air dan Pengukuran Densitasnya. [Skripsi]. Semarang : Universitas Negeri Semarang.
- Amalya, Riza Rizki. 2014. Karakterisasi *Edible Film* dari Pati Jagung Dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal pangan dan agroindustri*. Vol. 2, No. 3.
- Andarwulan, N. dan Faradila, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. SEAFASST Center. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Anggraeni, S.D. 2002. Pengaruh Konsentrasi Sorbitol terhadap Mutu *Edible Film* dari rumput laut (*glacilaria sp.*) untuk pelapis permen [Skripsi]. IPB: Bogor.

- Anonymous. 2005. *Up and Active – Pira's Latest Market Report Plots A Healthy Future for Active Packaging*. In : active and intelligent pack news 3. 25: 5-7.
- Anonym. 2012. Merah-Ungu Antosisnin. Pewarna Alami Untuk Pangan. SEAFASST Center.
- Anonymous. 2013. Pengertian dan Prinsip Dasar Pengeringan. <http://coretanmbon.blogspot.co.id/2013/02/pengertian-dan-prinsip-dasar-pengeringan.html>.
- Apak, R., K. Guclu, B. Demirata, M. Ozyurek, S.E. Celik, B. Bektasoglu, K.I. Berker dan D. Ozyurt. 2007. *Comparative Evaluation of Various Total Antioxidant Capacity Assay Applied to Phenolic Coumpounds with The CUPPRAC Assay*. *Molecules*, 12: 1496-1547.
- Apriyanto, J. 2007. Karakteristik Biofilm dari Bahan Polivinil Alkohol (PVOH) dan Kitosan. [Skripsi]. IPB: Bogor.
- Arief, Wahyu. 2013. *Effect of Temperature and Drying Duration toward Psychochemical Characteristic of Biodegradable Plastic from Starch Composite of Aloevera–Chitosan*: Universitas Brawijaya.
- Arrieta MP, Jopez Z, Ferandiz S, Peltzer M. 2013. *Characterization of PLA-Limonene Blends For Food Packaging Applications*. *Elsevier Polym Test*. 32: 760–768.
- Arnelia. 2002. Fitokimia: Komponen Ajaib Cengkeh PJK, Diabetes Mellitus dan Kanker. <http://www.kimianet.lipi.go.id/utama.cgi.artikel>. diakses pada agustus 2016.
- Astawan, M., Kasih, A. L. 2008. *Khasiat Warna-warni Makanan Gramedia*. Jakarta.
- [ASTM] American Society for Testing and Materials. 2005. *ASTM D638 2005. Standard Test Methods For Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting*. Philadelphia (US): ASTM.
- Averous, L. 2004. *Biodegradable Multiphase System Based on Plasticized Starch: A Review*. *Journal of macromoleculer Science*. Vol. C44. 231-274.
- Ayu, Niken P. 2010. Produksi Plastik Komposit dari Campuran Tapioka-Onggok Termoplastis dengan *Compatibilized* Polietilen. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Benabadji, S.H., R. Wen, J.B. Zheng, X.C Dong dan S.G. Yuan. 2004. *Anticarcinogenic and Antioxidant Activity of Diindolymethane Derivatives*. *Journal Acta Pharmacologica Sinica*, 25 (5): 666-671.

- Buckmann AJP, Nabuurs T, Overbeek GC. 2002. *Self Crosslinking Polymeric Dispersant Used in Emulsion Polymerization*. Netherland.
- Chadha, A., 2011. *From Carbon to Carbohydrates: Corporate Strategies for Biopolymer Technology Development*. J. Commer. Biotechnol. 16, 159-167.
- Clark J. 1949. *Method and Device for Indicating Spoilage*. US Patent 2485566.
- Coniwanti, P., Laila, L., dan Alfira. 2014. Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Pati Jagung dengan Penambahan Kitosan dan Pemplastis Gliserol. *Jurnal teknik Kimia*. Vol 20. (4). 22-30.
- Cowan, M. M. (1999). *Plant Products as Antimicrobial Agents*. Clinical Microbiology reviews Vol. 12 (4): 564 – 582.
- Darni, Y., Chici A., Sri Ismiyati D. 2008. Sintesa Bioplastik dari Pati Pisang dan Gelatin dengan Plasticizer Gliserol. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008* Lampung: Universitas Lampung.
- Day BPF. 2003. Active packaging. In: *Food Packaging Technologies* (eds Coles R, McDowell D and Kirwan M), CRC Press, Boca Raton, USA: 282–302.
- Day BPF. 2008. Active Packaging of Food. In : *Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Goods*. Willey John (Eds). 75-96, England: John Wiley & Sons Ltd.
- Dianawati E. 2001. Mempelajari Ekstraksi Antosianin dari Daun Erpa (*Aerva* sp.) Menggunakan Pelarut yang di Asamkan dengan Asam Klorida. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Djamaan, A., M.N. azizan and M.I.A. majid. 2003. *Biodegradation of Microbial Polyesters P(3HB) and P(3HB-co-3HV) under The Tropical Climate Environment*, *Int. J. Polym. Dedrad. Stab.* 80: 513-518.
- Ebewele, R. O. 2000. *Polimer Science and Technology*. Department of Chemical Engineering. University of Benin. Benin City, Nigeria.
- Fachry, A.R, & Sartika, A. 2012. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang dan Limbah Kulit Ari Singkong sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik *Biodegradable*. *Jurnal Teknik Kimia Universitas Sriwijaya*. Vol 18. (3). 1-9.
- Fazira, Eliza. 2014. Plastik *Biodegradable* Dapat Atasi Masalah Lingkungan. <http://www.writing-contest>.
- Delgado-V, A. R. Jiménez, and O. Paredes-López. 2000. *Natural Pigments: Carotenoids, Anthocyanins, and Betalains - Characteristics, Biosynthesis, Processing, and Stability*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. Hal 231-233.

- Fennema, O.R., 1985. *Principles of food science*. Marcell Decker Inc., New York and Basel.
- Fessenden, Ralp J. Fessenden Joan S. 2011. Kimia organik edisi ketiga. Diterjemahkan oleh pudjaatmaka, Handaya A. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Firdaus, F., Chairil A. 2004. Potensi Limbah Padat-Cair Industri Tepung Tapioka sebagai Bahan Baku Film Plastik Biodegradabel. *J. Logika*. Vol. 1, No. 2, Juli 2004.
- Firdaus, F., S. Mulyaningsih, dan H. Anshory. 2008. *Green Packgaking* Berbasis Biomaterial: Karakteristik Mekanik dan Ketahanan terhadap Mikroba Pengurai Film Kemasan dari Komposit Pati Tropis-PLA-Kitosan. Seminar Nasional Tekno (Prosiding). B27-32.
- Galagan Y, and Su WF. 2008. *Fadable Ink for Time-Temperature Control of Food Freshness : Novel New Time-Temperature Indicator*. *J Food Res Intern*. 41: 653-657
- Gede I.S.M.H dan Tyas P. 2012. Pengaruh Khitosan dan Plasticizer Gliserol pada Karakteristik Plastik Biodegradable dari Pati Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Pengolahan Limbah Industri*. Jurusan Teknik Kimia FTI-ITS.
- Griffin, G.J.L. 1974. *Biodegradable Synthetic Resin Sheet Material Containing Starch and A Fatty Mineral*. USA: US Patent No. 4016117.
- Haryadi. 2004. 2010 Masih Defisit Beras: Kembangkan Sagu untuk Tekan Impor Beras dalam Jangka Panjang. <http://www.pikiran-rakyat.com> [10 Juni 2004].
- Harborne, J.B. 1987. *Metode Fitokimia: Penuntun Cara Modern Menganalisis Tumbuhan*. Institute Teknologi Bandung. Bandung. (Diterjemahkan oleh Kosaih Padmawinata dan Iwang Soediro).
- Hayu, D.K dan Widya Dwi R.P. 2013. Karakteristik Fisik Dan Kimia *Edible Film* Pati Jagung Yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 1 No.1 p.90-100.
- Hurme, E., T.S-Malm , R.Ahvenainen and T.Nielsen, 2002. *Active and Intelligent Packaging*. In: *Minimal Processing Technologies in Food Industry*. T.Ohlsson and.
- Hasanah, N. 2012. Pembuatan dan Pencirian Plastik Pati Tapioca dengan Pemplastis Gliserol. [Skripsi]. Unair. Surabaya.
- Hasnedi, Y. 2009. Pengembangan Kemasan Cerdas (*Smart Packaging*) dengan Sensor Berbahan Dasar Chitosan Asetat, Polivinil Alkohol, dan Pewarna Indikator *Bromothymol Blue* sebagai Pendeteksi Kebusukan *Fillet* Ikan Nila. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.

- Herbarium, M. 2015. Identifikasi Tumbuhan. Medan. Universitas Sumatera Utara.
- Hoffman, A.J., 1999. *Institutional Evolution and Change: Environmentalism and The U.S. Chemical Industry*. Acad. Manag. J. 42, 351e371.
- Hoe, S.J., S.H. Cha, K.W. Lee, S.K. Cho dan Y.J.Jeon. *Antioxidant Activities of Chlorophyta and Phaeophyta from Jeju Island*. Algae, 20 (3). 251-260.
- Hong SI, Park W S.2000. Use of Color Indicators as an Active Packaging System for Evaluating Kimchi Fermentation. *J Food Eng*. 46 : 67 – 72.
- Huang, Y.C., Y.H. chang dan Y.Y. Shao. 2005. *Effect of Genotype and Treatment on The Antioksidant Activity of Sweet Potato in Taiwan*. Food Chemistry 98: 529-538.
- Huda, T dan Feris, F. 2007. Karakteristik Fisikokimiawi Film Plastik Biodegradable dari Komposit Pati Singkong-Ubi Jalar. *Logika*. Vol. 4, No. 2, Juli 2007.
- Humaira. 2012. Pengembangan Material Bioplastik Dari Blending Tepung *Konjac* Glukomannan (KGM) Dan Kitosan Menggunakan *Single Screw Extruder*. [Skripsi]. Unair. Surabaya.
- Hunter, R.S. 1958. *Photoelectric Colour Difference Meter*. J. of the Optical Society of America 48:985-995 di dalam : Mac Douggall DB. 2002. *Colour in Food : Improving Quality*. Washington : CRC Press.
- Hutching JB. 1999. *Food Color and Appereance*. Second edition. Maruland : Chapman Hall Food Science.
- Idemat. 1998. Thermoplastic Starch (TPS). <http://www.matbase.com/material/polymers/agrobased/thermoplastic-starch/tps/properties>. [25 April 2017].
- Ishiaku US, K.W Pang, W.S Lee dan Z.A.M Ishak. 2002. Mechanical Properties and Enzymic Degradation of Thermoplastic and Granular Sago Starch Filled Poly (ϵ caprolactone). *Europe Polym J* 38:393-401.
- Jackman, R. L. and J.L Smith. 1996. *Anthocyanin and Betalain*. in *Hendry, G.A.P. dan J. D. Houghton (eds)*. Natural Food Colorants, Second Edition. Capman and Hall. London : Blackie Academic Prof : 244-309.
- Juari. 2006. Pembuatan dan Karakterisasi Bioplastik dari Poly-3-Hidroksialkanoat (PHA) yang dihasilkan *Ralstonia Eutropha* Pada Hidrolisat Pati sagu dengan Penambahan Dimetil Ftalat (DMF). [Skripsi]. IPB. Bogor.

- Julianti, E , Nurmiah, M. 2006. Buku Ajar Teknologi Pengemasan. Departemen Teknologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara: Medan. <http://library.usu.ac.id> diakses pada 10 Oktober 2015.
- Karnjanawipagul, P.,W. Nittayanuntawech, P. Rojsanga dan L. Suntornsuk. 2010. *Analysis of β -Carotene in Carrot by Spectrophotometry*. Journal of Pharmaceutical Science 37 (1-2): 8-16.
- Kerry J, Buttler P, editor . 2008. *Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Goods* . England : J Wiley.
- Kubo, I., N. Masouka, P. Xiao dan H. Haraguchi. 2001. *Antioxidant Activity of Dodecyl Gallate*. J Agriculture Food Chemistry, 50 (12): 3533-3539.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terung Belanda). Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Kusnandar, F. 2010. Kimia Pangan: Komponen Makro. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Kusumasmarawati, A.D., 2007. Pembuatan Pati Garut Butirat dan Aplikasinya dalam Pembuatan *Edible Film*. Tesis. Program Pascasarjana. UGM. Yogyakarta.
- Kusumawati, D., H., dan W. D. R. Putri. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung Yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1(1):90-100.
- Kuswandi BJ, Restyana, Abdullah A, Ahmad LYH. 2012. *A Novel Colorimetric Food Package Label for Fish Spoilage Based on Polyaniline Film*. *J Food Contr.* 25: 184-189.
- Laceta, I. 2012. Functional properties of Chitosan-based film. *Carbohydrate Polymers*.93.339-346.
- Lawdermilt RF. 1962. *Spoilage Indicator for Food Containers, US Patent* 3067015.
- Lenny, S. 1996. Senyawa Flavonoida, Fenil Propanoida dan alkaloida. USU. Medan.
- Lestari, U, R. 2010. Produksi Plastik Komposit dari Pencampuran Tapioka dan Onggok Termoplastis dengan HDPE. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Mahabbatul, F., I. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Etanol Daun Salam dan Daun Beluntas Terhadap Sifat Fisik, Aktivitas Antibakteri dan Aktivitas Antioksidan Pada *Edible* Berbasis Pati Jagung. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

- Mali, S., Sakanaka, L. S., Yamashita, F., dan Grosmann M,V,E. 2005. *Water Sorption and Mechanical Properties of Cassava Starch Film and Their Relation to Plasticizing Effect. Carbohydrate Polymers.* (60) : 283–289.
- Markakis, P. 1982. *Anthocyanin as Food Colors.* Academic Press, New York.
- Martucci, J.F. 2014. *Biodegradation Behavior of Three Layer Sheets Based on Gelatin and Poly (Lactid Acid) Buried Under Indoor Soil Conditions.* *Polimer Degradations and Stability* (116). 36-44.
- Memon, A. H., Ismail Z., Aisha A. F. A., Al-Suede F. S. R., Hamil M. S. R., Hashim S., Saeed M. A. A., Laghari M. dan Majid A. M. S. A. (2014). *Isolation, Characterization, Crystal Structure Elucidation, and Anticancer Study of Diethyl Cardamomin, Isolated from Syzygium campanulatum* Korth. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, Vol. 2014.
- Mokgope, L.B. 2006. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga.* Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan.* Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Dirjen Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Pertanian Bogor. Bogor.
- Nikazar M, B. Safari, Bonakdarpour dan Z. Milani. 2005. *Improving the Biodegradability and Mechanical Strength of Corn Starch-LDPE Blends Through Formulation Modification.* *Iranian Polym J.* 14(12): 1050-1057.
- Ningrum, A. 2005. *Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Daun Erpa (Aerva sp) dalam Model Minuman Ringan dan Pudding Agar.* [Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Nofrida, R. 2013. *Film Indikator Warna Daun Erpa (Aerva Sanguinolenta) sebagai Kemasan Cerdas Untuk Produk Rentan Suhu dan Cahaya.* [Tesis]. IPB. Bogor.
- Nofrida, R., dan Endang W., Indah Y. 2013. *Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Warna Label Cerdas Indikator Warna Dari Daun Erpa (Aerva sanguinolenta).* *Jurnal Teknologi Industri Pertanian.* 23 (3):232-241 (2013)
- Nopwinyuwong A, Trevanich S, and Suppakul P. 2010. *Development of A Novel Colometric Indicator Label for Monitoring Freshness of Intermediate-Moisture Dessert Spoilage.* *J Talan.* 81 : 1126 – 1132.
- Nugroho, A. A., Basito, dan R. B. Katri A. 2013. *Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik.* *Jurnal TeknoSains Pangan,* 2(1):73-79.

- Oka, A.A. K.A. Wiyana, I.M. Sugitha dan I.N.S. Miwada. 2016. Identifikasi Sifat Fungsional dari Daun Jati, Kelor dan Kayu Manis dan Potensinya sebagai Sumber Antioksidan pada *Edible Film*. Jurnal Sain Peternakan Indonesia Vol. 11 No 1.
- Okawa, M., J. Kinjo, T. Nohara and M. Ono. 2001. *DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl) Radical Scavenging Activity of Flavonoids Obtained from Some Medical Plants*. Biol. Pharm. Bull. 24 (10): 1202-1205.
- Pacquit, A., Crowley K, and Diamond D. 2008. *Smart Packaging Technologies for Fish and Seafood Products*. Di dalam *Smart Packaging Technologies for Fast Moving Consumer Goods*. Willey John (Eds): 75-96, England : John Wiley & Sons Ltd.
- Park, HM, S.R Lee, S.R Chowdhury, T.K Kang, H.K Kim, S.H Park dan C.S Ha. 2002. *Tensile Properties, Morphology and Biodegradability of Blends Starch with Various Thermoplastics*. *J Appl Polym Sci* (86) : 2907 – 2915.
- Prawira, F.R. 2013. Pencirian Film Bioplastik dari Tepung Tapioka Terplastisasi gliserol dengan Penambahan Kitosan. [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Passamonti, S., Vrhovsek, U., Vanzo, A., and Mattivi, F. 2003. *The Stomach as A Site for Anthocyanins Absorption from Food*. FEBS Letters, 544, 210–213.
- Pietta, P.G. 2000. *Flavonoids as Antioxidants*. *J. Nat Prod* 63 (7): 1035 – 1042.
- Pokorny, J., N. Yanishlieve dan M. Gordon. 2001. *Antioxidant in Food*. CRC Press. Published by Woodhead Publishing Limited. Cambridge. England.
- Prior, R.L., G. Chao, A. Martin, E. Sofic, J. McEwen, C. O'Brien, N. Liscner, M. Ehlenfeldt, W. Kalt, G. Krewer dan C.M. Mainland. 1998. *Antioxidant Capacity as Influenced by Total Phenolic and Anthocyanin Content, Maturity and Variety of Vaccinium Species*. *Journal of agriculture and food chemistry*, 46 (7): 2686-2693.
- Putri, CW. 2012. Kemasan Cerdas Indikator Warna untuk Mendeteksi Kesegaran Buah Potong Nenas.[Skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor.
- Rahardiayanto, T.P., dan Agustini, R. 2013. Pengaruh Massa Gliserol terhadap Titik Leleh Plastik Biodegradable dari Pati Ubi Kayu. *UNESA journal of Chemistry*. Vol 2. (1). 109-113.
- Ratnasari, E. 2014. Pencirian Bioplastik Tepung Singkong Dengan Penambahan Natrium Alginat, Selulosa, Dan Limonena. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ren, X., 2003. *Biodegradable Plastics: A Solution or A Challenge*. *J. Clean. Prod.* 11, 27e40.

- Retno, Dwi W. 2016. *Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging)*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya. BPOM.
- Riyanto, B dan Akhiruddin M., Yogi W.H. 2010. Kemasan Cerdas Pendeteksi Kebusukan Fillet Ikan Nila. *Jurnal pengolahan hasil perikanan Indonesia*. Vol 13. No 2.
- Robertson GL. 2006. *Food Packaging – Principles and Practice*. Second edition, CRC Press, Boca Raton, FL, USA.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Terjemahan Kosasih Padmawinata. ITB Press. Bandung.
- Rukchon, C., Nopwinyuwong, A., Trevanich, S., Jinkarn, T., dan Suppakul, P. 2014. *Development of a Food Spoilage Indicator for Monitoring Freshness of Skinless Chicken Breast*. Faculty of Agro-Industry, Kasetsart University. Bangkok, Thailand.
- Rukchon C. 2011. *Volatile Compounds as Quality Indicators of Fresh Chicken and Possible Application in Intelligent Packaging*. The 12th ASEAN food conference 2011, 16-18 June, 2011. BITEC Bangna, Bangkok, Thailand.
- Sanjaya I.G., dan Puspita T. 2010. Pengaruh Penambahan Kitosan dan Plasticizer Griserol Pada Karakteristik Plastik Biodegradable Dari Pati Kulit Singkong. *Laboratorium Pengolahan Limbah Industri*.
- Santoni, A., Djaswir, D., Sukmaning, S. 2013. Isolasi Antosianin dari Buah Pucuk Merah serta Pengujian Antioksidan dan Aplikasi Sebagai Pewarna Alami. *Prosiding SEMIRATA FMIPA*. Lampung.
- Sastrohamidjojo, H. 1996. *Sintesis Bahan Alam*. Gadjah Mada University Press.
- Saputra, E. 2015. *An Deible Film Characteristic of Chitosan Made from Shrimp Waste As A Plasticizer*. *Journal of Naturan Science Research*. Vol. 5, No 4.
- Sayuti, K., dan Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press. Padang.
- Schnabel, W. 1981. *Polymer Degradation, Principles and Particle Application*. MacMillan Publ.Co., Inc., New York.
- Shen, L. 2011. *Bio-based and Recycled Polymers for Cleaner Production e an Assessment of Plastics and Fibres*. Ph.D. thesis. Copernicus Institute of Sustainable Development, Utrecht University.
- Shen, L., Haufe, J., Patel, K. 2009. *Product Overview and Market Projection of Emerging Bio-based Plastics PRO-BIP 2009*. Rep. Eur. Polysaccharide Netw. Excell. (EPNOE) Eur. Bioplastics 243.

- Siracusa, V., Rocculi, P., Romani, S., Dalla Rosa, M., 2008. *Biodegradable Polymers for Food Packaging: A Review*. Trends Food Sci. Technol. 19, 634e643.
- Siregar BAS. 2009. Pencirian dan Biodegradasi Polipaduan (Styrofoam-Pati) dengan Poliasamllaktat sebagai Bahan Biokompatibel [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Smolander M. 2008. *Freshness Indicators for Food Packaging*. Di dalam : Buttler, P. and Kerry, J. 2008. *Smart Packaging Technologies For Fast Moving Consumer Goods*. J Wiley.
- Šprajcar, M., Horvat, P., Kržan, A. 2013. *Biopolymer and Bioplastics*. National Institute of Chemistry, Ljubljana.
- Stevens, M.P. 2001. Kimia Polimer. PT. Pradnya Paramita, Cetakan Pertama. Jakarta.
- Sudarmadji, S. 1982. Bahan-Bahan Pemanis. Yogyakarta: Agritech.
- Syamsu K., Pandji C., dan Waldi J. 2008. Karakterisasi Bioplatik Poli- β -Hidroksialkanoat yang dihasilkan oleh *Ralstonia eutropha* pada Substrat Hidrolisat Pati Sagu dengan Pemplastis Isopropil Palmitat. *Jurnal Teknologi Pertanian* 3(2): 68-78.
- Thatte, M. R. 2004. *Synthesis and Antibacterial Assessment of Water-Soluble Hydrophobic Chitosan Derivatives Bearing Quaternary Ammonium Functionality*. [Dissertation]. India: The Louisiana State University.
- Tri, P.C. 2006. Pengkajian Pengaruh Kadar Amilosa dan *Plasticizer* Terhadap Karakteristik Edible Film dari Pati Beras Termodifikasi. [Tesis]. Bogor: IPB.
- Utami, N.S. 2013. Lebih Dekat tentang Syzygium Oleana/Pucuk merah. (<https://biolog.inunik.wordpress.com/2013/06/27/lebih-dekat-tentang-syzygium-oleana-pucuk-merah/#more-95>). Diakses pada tanggal 16 November 2014.
- Vaikousi H, Biliaderis, Koutsoumanis KP. 2008. *Development of a Microbial TTI Prototype for Monitoring Microbiological Quality of Chilled Food*. Amerika : American Society for Microbiology.
- Vaikousi H, Biliaderis CG, Koutsoumanis KP.2009. *Applicability of A Microbial Time Temperature Indicator (TTI) for Monitoring Spoilage of Modified Atmosphere Packed Minced Meat*. *J Food Microbiol*. 133 : 272-278.
- Viguera CG, Bridle. 1999. *Influence Of Structure On Colour Stability Of Anthocyanins And Flavylum Salts With Ascorbic Acid*. *J Food Chem*. 64 : 21-26.

- Walter, M. dan Marchesan, E. 2011. *Phenolic Coumpound and Antioxidant Activity of Rice*. Braz. Arch. Boil. Technol. Vol. 54 No. 2: 371-377.
- Wanihsuksombat C, Hongtrakul V, Suppakul P. 2010. *Development and Characterization of A Prototype of A Lactic Acid-Based Time-Temperature Indicator for Monitoring Food Product Quality*. *J Food Eng.* 100 : 427 – 434.
- Warsiki E, Sunarti TC, Damanik R. 2010. Pengembangan Kemasan Antimikrobia untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan. Prosiding Seminar Hasil - Hasil Penelitian IPB 2009, Buku 5 Bidang Teknologi dan Rekayasa Pangan, Bogor, Desember 2010. Hal. 579-588.
- Warsiki, E dan Dewi, Citra W.P. 2012. Pembuatan Label/Film Indikator Warna dengan Pewarna Alami dan Sintesis. E-Jurnal Agroindustri Indonesia. Vol. 1 No. 2, p 82-87.
- Warsiki, E., Rini N., dan Indah Y. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*) untuk Label Cerdas Indikator Warna. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*, Vol. 18 (1): 15 19.
- Wrasiati, L.P. 2011. Karakteristik dan Toksisitas Ekstrak Bubuk Simplisia Bunga Kamboja Cendana serta Peranannya dalam Meningkatkan Aktivitas Antioksidan Enzimatis pada Tikus *Sprague Dawley*. Disertasi Pascasarjana Universitas Udayana. Denpasar.
- Yuli, Darni, Chici A, Sri Ismiyati D.2008.Sintesa Bioplastik dari Pati Pisang dan Gelatin dengan *Plasticizer* Gliserol. Universitas Lampung, Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II.

