

## DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G. 2007. Teknologi Bahan Alam, ITB Press Bandung
- Aguskrisno. 2011. Kajian Mikrobiologi Pangan (Pertumbuhan Bakteri).<http://agus-krisno.blog.wordpress.com/category/kajian-mikrobiologi-pangan/>. ( diakses 21 Juni 2023).
- Al-Snafi, A. E. 2016. Pharmacological importance of *Clitoria ternatea*-A review. *IOSR Journal Of Pharmacy* .[www.Iosrphr.org](http://www.Iosrphr.org), 6(3), 68–83.
- Amaliya, R. R. dan W. D. R. Putri. 2014. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 43-53
- Anandito, R. B. K., E. Nurhartadi., A. Bukhori. 2012. Pengaruh Gliserol terhadap Karakteristik Edible film Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*). *Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2), 17–23.
- Andriani, D., dan L. Murtisiwi. 2018. Penetapan kadar fenolik total ekstrak etanol bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan spektrofotometri Uv Vis. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 32-3
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 174-179.
- Antihika, B., P. S. Kusumocahyo., dan H. Sutatanto. 2015. Ultrasonic approach in *Clitoria ternatea L (butterfly pea)* extraction in water and extract sterilization by ultrafiltration for eye drop active ingredient. *Procedia Chemistry*, 16(6), 237–244
- Apak, R., S. Gorinstein., V. Bohm, K. M.Schaich., M. Ozyurek., dan K. Guclu. 2013. Method of Measurement and Evaluation of Natural Antioxidant Capacity/Activity (IUPAC Technical Report). *Pure Appld Chem* (85(5) Applications. Marcel Dekker, Inc. USA
- Apriyantono, A. D., Fardiaz., N. L. Puspitasari., Serdanawati, dan S. Budiyantono. 2006. Analisis Pangan PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Araújo, A., A. Galvão., C.S. Filho., F. Mendes., M. Oliveira., F. Barbosa., M. S. Filho., dan M. Bastos. 2018. Okra mucilage and corn starch bio-based film to be applied in food, *Polymer Testing*, 71, 352–361.
- Ardiansyah. 2007. Antioksidan dan Peranannya Bagi Kesehatan.[www.chapter-eislamic.space.wordpress.com/2007/01/24/antioksidan-dan-peranannya-bagikesehatan/-32k](http://www.chapter-eislamic.space.wordpress.com/2007/01/24/antioksidan-dan-peranannya-bagikesehatan/-32k). diakses 18 Juni 2023.
- Arpah. 2001. Buku dan Monograf Penentuan Kadaluwarsa Produk Pangan. Program Studi Ilmu Pangan. Program Pasca Sarjana IPB. Bogor.

- Arsyad, A. 2014. Media pembelajaran. Jakarta: PT. Raja grafindo Persada
- Association of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Astawan, M dan A. L. Kasih. 2008. Khasiat Warna Warni Makanan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Awwaly, K. A., A. Manab., dan E. Wahyuni. 2008. Pembuatan *edible film* protein *whey*: kajian rasio protein dan gliserol terhadap sifat fisik dan kimia. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 5(1), 45-56.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 3547.2-2008. Kembang Gula –Bagian 2: Lunak. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional
- Bae, H.J., D.S. Cha., W. S. Whiteside and H. J. Park. 2008. Film and pharmaceutical hard capsule formation properties of mungbean, waterchestnut, and sweet potato starches. Food Chemistry, 106: 96-105
- Bourtoom, T. 2008. Edible films dan coatings: characteristics and properties. International Food Journal, 15(3): 237-248.
- Buckle KA, R. A. Edwards., G. H. Fleet., dan M.Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2010. Ilmu Pangan. Penerjemah Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta.
- Budhiyanti, S.A., S. Raharjo, D. W. Marseno dan I. Y. B. Lelana. 2012. Antioxidant Activity of Brown Algae Sargassum Species Extract from the Coastline of Java Island. American Journal of Agricultural and Biological Sciences., 7(3): 337–346
- Budiasih, K.S. 2017. Kajian Petensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L). Di dalam: Sinergi Penelitian dan Pembelajaran untuk Mendukung Pengembangan Literasi Kimia pada Era Global. Prosiding Seminar Nasional Kimia. Ruang Seminar FMIPA UNY: 14 Oktober 2017. Hal: 201-206.
- Chayaratanasin P., dan M. A. Barbieri. 2015. Inhibitory effect of *Clitoria ternatea* L. flower petal extract on fructose-induced protein glycation and oxidationdependent damages to albumin in vitro. BMC Complementary and Alternative Medicine.15(27):1-9.
- Cho, S.Y., J. Park., H. P. Batt, and R. L. Thomas. 2007. Edible film made from membrane processed soy protein concentrates. LWT, 40: 418-423.
- Dalimartha, S. 2008. Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. Pustaka Bunda. Jakarta. Hal: 86-88.

- Damayanti, A. 2018. Sifat Fisikokimia Edible Film Pati Singkong Dengan Penambahan Filtrat Temu Hitam (*Curcuma Aeruginosa* Roxd) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Damayanti, A., L. Buchori., dan S. Sulardjaka. 2018 .Ekstraksi Antosianin Bunga Dadap Merah Menggunakan Metode Mae (*Microwave Assisted Extraction*), *Indonesia Journal of Halal*, vol. 3, no. 2, pp. 100-105
- Dangaran, L,K., Renner-Nantz dan J,M Krochta. 2004. Crystallization Inhibitor Effect On Rate of Gloss Fade of Whey Protein Coating, Department of Food Science and Technology, University of California
- Darawati, M., dan Y. Pranoto, 2010. Penyalutan kacang rendah lemak menggunakan selulosa eter dengan pencelupan untuk mengurangi penyerapan minyak selama penggorengan dan meningkatkan stabilitas oksidatif selama penyimpanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21 (2): 108-116.
- Dewi, Kusuma Y.S. 2006. Identifikasi dan Karakterisasi Antioksidan dalam Jus Aloe Chinensis dan Evaluasi Potensi AloeEmodin sebagai Antifotoksidan dalam Sistem Asam Linoleat. Disertasi Doktor Ilmu pangan. UGM. Yogyakarta
- Diwaker, P., M.K. Sharma., A.K. Soni., A. Diwaker., P. Singh. 2018. Character association and path coefficient analysis in vegetable cowpea (*Vigna unguiculata*L. Walp). *J. Pharm. Phytochem.* 7:2289-2293
- Dobrucka, R. dan R. Cierpiszewski. 2014. Active and Intelligent Packaging Food Research and Development-A Review. *Polish Journal of Food and Nutrition Science* 64 (1): 7-15
- Du, W.X., R. J. A. Bustillos, S. S. T. Hua, dan T. H. McHugh. 2011. Antimicrobial Volatile Essential Oils in Edible Films for Food Safety. *Science against Microbial Pathogens*, 3(4): 1124-1134
- Ekie, M. A. B., dan H. Evanuarini. 2020. The quality of milk candy using rosella powder (*Hibiscus sabdariffa* L.) addition as natural food colouring. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 492(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/492/1/012059>
- Eskin, M dan David Robinson. 2001. Food Shelf Life Stability “ Chemical, Biochemical and Microbiological Change”.CRC Contemporary Food Science. London.
- Fennema, O.R.2007. *Food Chemistry*. 5<sup>th</sup> Ed. CRC Press. United Stated.
- Forbes-Hernandez, T.Y., M. Gasparini., S. Afrin., D. Cianciosi., A. M. Gonzalez Paramas., C. Santos Buelga., B. Mezzetti., J. L. Quiles., M. Battino., F. Giampieri dan S. Bompadre. 2017. Strawberry (cv. Romina) Methanolic Extract and Anthocyanin-Enriched Fraction Improve Lipid Profile and

Antioxidant Status in Hep G2 Cells. International Journal of Molecular Sciences 18: 1 – 17.

Galiotta, G., L. Di Gioia, S. Guilbert dan B. Cuq. 1998. Mechanical and thermomechanical properties of films based on whey proteins as affected by plasticizer and crosslinking agents. Journal of Dairy Science, 81(12), 3123-3130

Golsberg and Williams. 2003. Biotechnology and Food Ingredients. Van Nostrand Reinhold. New York.

Gontard, N., dan S. Guilbert. 1992. Biopackaging: Tecnology and Properties of Edible Biodegradable Material of Agricultural Origin. Food Packaging a Preservation. The Aspen Publisher Inc. Gaithersburg, Maryland.

Guilbert dan B. Biquet. 1990. Edible Film and Coating dalam : Food Packaging Technology Vol. 1. Diedit oleh Bureau, G dan J. L. Multon. VCH Publisher, Inc. New York

Handayani, R. 2004. Pemanfaatan Whey Untuk Produk Nata De Whey (Kajian Konsentrasi Starter Dan Lama Inkubasi). Thesis, Universitas Muhammadiyah Semarang

Hardoko L, Hendarto dan T. M. Siregar. 2010. Pemanfaatan ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L.Poir*) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada roti Tawar. Jurnal teknologi Industri Pangan 21(1): 25- 32.

Harmely, F., C. Deviarny dan W. S. Yenni. 2014. Formulasi dan evaluasi sediaan edible film dari ekstrak daun kemangi (*Ocimum americanum L*) sebagai penyegar mulut. Jurnal Sains Farmasi dan Klinis, 1(1), 38-47

Hartono, M. A., L. M. E. Purwijantiningsih dan S. Pranata. 2012. Pemanfaatan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai pewarna alami es lilin Utilization of Extract Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea L.*) As Natural Colorant of Ice Lolly', pp. 1–15

Hayati, D. A., N. Ginting, T.H. Wahyuni, E.R.Mirwandhono dan H. Hasnudi. 2018. Pemanfaatan Daun Kelor (*Moringa oleyfera*) Terhadap kandungan gizi pada permen karamel dari susu kambing. In *Talenta Conference Series: Agricultural and Natural Resources (ANR)* (Vol. 1, No. 2, pp. 192-197).

Heinrich, M. Barnes, J. Gibbons, dan S. Williansom. 2004. Fundamental of Pharmacognocny and Phytotherapy. Philadelphia. Elsevier.

Herawati D. A., dan D. A. A. Wibawa. 2011. Pengaruh konsentrasi susu skim dan waktu fermentasi terhadap hasil pembuatan soyghurt. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. 2(1): 48-58

Hidayat. 2006. Mikrobiologi Industri. Yogyakarta: C.V Andi Offset



- Hidayati, S., Z. Zulferiyenni dan S. Wisnu. 2019. Optimasi pembuatan biodegradable film dari selulosa limbah padat rumput laut *Euचेuma cottonii* dengan penambahan gliserol, kitosan, cmc dan tapioka. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 340–354
- Huang, D., B. Ou., and L. R. Prior. 2005. The Chemistry behind antioxidant capacity assays. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 53(1), 1841-1856
- Huda, F.N., A. Noriham., A.S. Norrakiah dan A. S. Babji. 2009. Antioxidant activity of plants methanolic extracts containing phenolic compounds, *African Journal of Biotechnology*, 8(3), 484-489
- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*, Volume 3. CRC Press. New York.
- Huri, D dan F.C. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible Film. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 29-40.
- Indrianti, N. 2017. *Pembuatan Dan Karakterisasi Edible Film Dari Pati Ubi Jalar Termodifikasi Heat Moisture Treatment Serta Aplikasinya Sebagai Pengemas Dodol Nanas* (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Jackman, R.L and J.L. Smith. 1996. *Anthocyanin and Batainins. Natural Food Colourant Second Edition*. Blackie Academic and Professionals, London.
- Jacobsen, C. 2019. Oxidative Rancidity. *Encyclopedia of Food Chemistry* 261-269.
- JIS (Japanese Industrial Standard) Z 1707. 2019. *General Rules of Plastic Film for Food Packaging*. Japanese Standards Association. Tokyo : JSA
- Juliyarsi, I. 2020. *Karakteristik Edible Film Whey dengan Isolat Bakteri Asam Laktat Asal Tempoyak Sebagai Kemasan Pangan Fungsional*. Doctoral thesis, Universitas Andalas
- Juliyarsi, I., M. Tanifal, S. Melia, A. Djamaan dan E. Purwati. 2020. Characterization of *Edible Film Whey* with Addition of Curcuma Extract (*Curcuma domestica Val.*) on Moisture, Water Vapor Absorption, Solubility Time, and Antioxidant Activity. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 515, No. 1, p. 012050). IOP Publishing.
- Juliyarsi, I., S. Melia dan A. Sukma. 2011. The Quality of Edible Film by Using Glycerol as Plastisizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Kähkönen. M. P., A. I. Hopia., H. Vuorela., J. Rauha., J. P. Pihlaja., dan T. S. Kujala. 1999. Antioxidant activity of plant extracts containing phenolic compounds. *Journal of agricultural and food chemistry*, 47:3954–3962

- Kazuma K., N. Noda., dan M. Suzuki. 2003. Flavonoid Composition Related To Petal Color In Different Lines Of *Clitoria Ternatea*, *Phytochem*, 64(6):1133-1139.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. Edisi I Cet I. UI Press.
- Ketaren, S. 2008. Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan. Jakarta. UI Press.
- Krisna, D. 2011. Pengaruh regelatinisasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dari pati kacang merah (*Vigna Angularis Sp.*). (Tesis). Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang. 65 Hlm.
- Krochta, J. M. dan C. M. Johnston. 1997. *Edible Film* and Biodegradable Polymer Film Challenger and Opportunities, *Food Tech.*
- Kurniawati, M. 2007. Penentuan Formula Antioksidan Untuk Menghambat Ketengikan Pada Bumbu Ayam Goreng Kalasan Selama Satu Bulan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Kusnandar, F. 2004. Aplikasi program computer sebagai alat bantu penentuan umur simpan produk pangan: metode Arrhenius. Pelatihan Pendugaan Waktu Kedaluwarsa (*Shelf Life*) Bahan dan Produk Pangan. Bogor, 1-2 Desember 2004. Pusat Studi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Kusrini, Eny., D. Tristantini, dan N. Izza. 2017. Uji Aktivitas Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Agen Anti-Katarak. *Jurnal Jamu Indonesia* 2(1): 30-36. Universitas Indonesia. Depok.
- Lakshmi, C. H. N. D., B. P. Raju., T. Madhavi., dan N. J. Sushma. 2014. Identification of bioactive compounds by FTIR analysis and in vitro antioxidant activity of *Clitoria ternatea* leaf and flower extracts. *Indo American Journal of Pharmacy and Research*, 4(9), 3894-3903.
- Lee, J. H., dan M. G. Choung. 2011. Anthocyanin compositions and biological activities from the red petals of Korean edible rose (*Rosa hybrida* cv. Noblered). *Food Chemistry*, 129(2), 272-278. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2011.04.040>
- Limbong, J. J. W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Tambahan Bahan Makanan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Aktivitas Antioksidan Pada Produk Kuliner Blue Sushi (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Makasana, J., B. Z. Dholakiya., N. A. Gajbhiye., dan S. Raju. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea* Linn.). *Research on Chemical Intermediates*, 43(2), 783-799
- Mandei, J. H. 2014. Komposisi Beberapa Senyawa Gula Dalam Pembuatan Permen Keras Dari Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 6(1):1-10.

- Marlina, L. 2021. Pengaruh Antosianin Bunga Telang Terhadap Karakteristik Edible Film Dengan Kombinasi Selulosa Eceng Gondok Sebagai Pelapis Kemasan Pada Buah .Doctoral Dissertation, Stikes Bth Tasikmalaya.
- Marpaung, A. M. 2020. Tinjauan manfaat bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) bagi kesehatan manusia. *Journal of Functional Food and Nutraceutical*, 1(2), 63-85.
- Marshall, K. 2004. Therapeutic Applications of Whey. *Alternative Medicine Review*, 9 (2): 136-156
- Maulana, F. 2011. Pendugaan Umur Simpan Keripik Salak. Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Mirdayanti, R., B. Wirjoseptono, dan E. Marlianto. 2018. Analisis Edible Film Dari Campuran Keratin Dan Pati Jagung. *Jurnal serambi engineering*. 3(2): 316-325.
- Mohsen, S. M., dan A.S.M. Ammar. 2009. Total phenolic contents and antioxidant activity of corn tassel extracts. *Food Chemistry*, 112(3), 595–598
- Mukhriani. 2014. Ekstraksi, pemisahan senyawa, dan identifikasi senyawa aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 361–367
- Munsell. 1997. Colour chart For Tissue Mecal Division of Kalmorgen Instrument Corporation. Baltimore Maryland.
- Murtius, W.S., I. D. Rahmi and Neswati. 2015. Antimicrobial Activity of Jackfruit's Straws Films which has been enriched by Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza Roxb*) toward Microorganism on Galamai. *GSTF Journal of BioSciences (JBIO)* Vol 3 No.2, August.
- Mushollaeni dan Rusdiana. 2011. Karakterisasi Natrium Alginat dari *Sargassum sp*, *Turbinaria sp*, dan *Padina sp*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. 22 No.1
- Nabila, S. D. P., R. Kusdarwati, dan A. Agustono. 2018. Pengaruh Penambahan Beeswax Sebagai Plasticizer Terhadap Karakteristik Fisik Edible Film Kitosan. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(1), 34-39.
- Nadaletti, M., M. Di Luccio, dan A.J. Cichoski. 2011. Sucrose inversion of hard candies formulated with rework syrup with addition of sodium lactate. *Journal of Food Process Engineering*, 34(2), 305–316. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4530.2009.00358>.
- Neda, G. D., M. S. Rabeta, dan M. T. Ong. 2013. Chemical Composition and AntiProliferative Properties of Flowers of *Clitoria ternatea*. *International Food Research Journal*. Vol. 20(3): 1229-1234
- Ningsih, E.S., S. Mulyadi, dan Y. Yetri. 2012. Modifikasi polipropilena sebagai polimer komposit biodegradabel dengan bahan pengisi pati pisang dan sorbitol

sebagai platisizer. Jurnal Fisika Unand, 1(1),53– 59.  
<https://doi.org/10.25077/jfu.1.1.%25p.2012>

Nisa, M. A., B. Susilo., dan Y. Hendrawan. 2015. Pengaruh pengendalian suhu berbasis logika fuzzy dan kecepatan pengadukan pada evaporator vakum double jacket terhadap karakteristik fisik permen susu. J. Bioproses Komoditas Tropis 3(2): 9-16

Nisma, F., A. Situmorang., dan F. Muhammad. 2011. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol 70% bunga rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) berdasarkan aktivitas SOD (superoxyd dismutase) dan kadar MDA (malonildialdehyde) pada sel darah merah domba yang mengalami stres oksidatif in vitro. Dalam: Jurnal Lemlitbang. UHAMKA, Jakarta

Noviyanti, Y. 2012. Pengaruh waktu pemanasan dan jenis susu terhadap sifat organoleptik permen karamel susu. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Lampung, Bandar Lampung. Laporan Penelitian.

Nuansa, M.F., T. W. Agustini, dan E. Susanto. 2018. Karakteristik Dan Aktivitas Antioksidan *Edible Film* Dari *Refined* Karaginan Dengan Penambahan Minyak Atsiri, Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan, vol. 6, no. 1, pp. 54-62.

Nugroho A. A., Basito, R., Baskara dan A. Karti . 2013. Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka Dengan Pengaruh Penambahan Pektin Beberapa Jenis Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Fisik Dan Mekanik . Jurnal Teknosains Pangan 2(1)

Nurhayati dan Agusman. 2011. Edible Film Kitosan dari Limbah Udang sebagai Pengemas Pangan Ramah Lingkungan. Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan,6 (1):38-44

Palayukan, L.A.S. 2020. Sifat Fisik Mekanik Dan Daya Hambat Mikroba Edible Film Sodium Alginate/Gum Arabic Dengan Penambahan Gluten Dan Minyak Oregano. Skripsi. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Departemen Teknologi Pertanian. Universitas Hasanuddin

Paramita, D. 2008. Kualitas Mikrobiologis Set Yoghurt Sinbiotik dengan Pemanbahan *Natamicin* Sebagai Biopreservatif. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak

Pavlatth ,A.E., dan W. Orts. 2009. Edible Film and Coatings for Food Application. Chapter 1. Edible Films and Coating : Why, What and How?. Springer, New York,1-23

Prastujati, A., U. M. Hilmi, dan M. H. Khirzin. 2018. Pengaruh konsentrasi starter terhadap kadar alkohol, ph, dan total asam tertitrasi (tat) whey kefir. Jurnal Ilmu Peternakan Terapan, 1(2), 63-69.



- Pratiwi, P., M. Suzery., dan B. Cahyono. 2010. Total Fenolat dan Flavonoid dari Ekstrak dan Fraksi Daun Kumis Kucing (*Orthosiphon stamineus* B.) Jawa Tengah serta Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Sains dan Matematika*, 18(4), 140-148.
- Proborini, P. 2006. Pembuatan Edible Film Dari Pati Garut (*Marantha Avandinaceae* L). Kajian Kosentrasi Suspensi Pati Dan Proporsi Penambahan Gliserin .Skripsi. Jurusan THP .FTP .Universitas Brawijaya, Malang.
- Purwadi, P. 2007. Trial of Lime Juice on Mozzarella Cheese Making. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 2(2), 28-34.
- Purwati, E., Z. Hidayat., dan S. Syukur. 2005. *Lactobacillus* sp. Isolasi dari Biovicophitomega Sebagai Probiotik. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, Jakarta, Bandung.
- Puspitasari, D. A. P., V. P. Bintoro., dan B. E. Setiani. 2013 . Kualitas warna, tingkat kejernihan dan tingkat ketebalan film gelatin tulang cakar ayam sebagai alternatif bahan dasar edible film. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(3), 144-147.
- Putri, R. D. A., D. Sulistyowati, dan T. Ardhiani. 2019. Analisis Penambahan Carboxymethyl Cellulose terhadap Edible Film Pati Umbi Garut sebagai Pengemas Buah Strawberry. *Jurnal Riset Sains dan Teknologi*, 3(2), 77- 83
- Raharjo, Sri. 2004. Kerusakan Oksidatif Pada Makanan. Pusat Studi Pangan
- Rahim, A., N. A. N., Alam, H., Haryadi, dan U. Santoso. 2010. Pengaruh Konsentrasi Pati Aren dan Minyak Sawit Terhadap Sifat Fisik dan Mekanik Edible Film. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 17(1).
- Rahman, M.S., J-K. Seo, Md. A. Zahid, J-Y. Park, S. G. Choi and H-S. Yang. 2019. Physicochemical properties, sensory traits and storage stability of reduced-fat frankfurters formulated by replacing beef tallow with defatted bovine heart. *Meat Science* 151: 89–97.
- Rahmiatiningrum, N., Warkoyo, dan Sukardi. 2019. Study of Physical Characteristic, Water Vapor Transmission Rate and Inhibition Zones of Edible Films from Aloe vera (*Aloe barbadensis*) Incorporated with Yellow Sweet Potato Starch and Glycerol. *Food Technology and Halal Science Journal*. 2(2) : 113-121.
- Raihan, G.I., Dalimunthe. 2022. Uji Sitotoksitas Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*. L) Dengan Metode Brine Shrimp Lethality Test (BSLT). *Journal of health and medical science*. Vol 1 No 3:187-202
- Ramdani, F.A., G. Dwiyantri, dan W. Siswaningsih. 2013. Penentuan Aktivitas Antioksidan Buah Pepaya (*Carica papaya* L) dan Produk Olahannya berupa manisan pepaya. *Jurnal Sains dan Teknologi Kimia*. Vol 4 No 2: 115-124

- Rismariani. 2015. Pendugaan Umur Simpan Abon Cakalang (*Katsuwonus pelamis*) Menggunakan Metode Arrhenius. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makassar.
- Rodriguez, M., J. Oses, K. Zaini dan J. I. Mate. 2006. Combined Effect of Plasticizer and Surfactants on The Physical Properties of Starch Based Edible Films, *J. Food Research International*, 39 : 840 – 846
- Rofiah, A., dan W. D. P. Al- Machfudz. 2014. Kajian dosis sukrosa dan sirup glukosa terhadap kualitas permen karamel susu. *Jurnal Nabatia*. 11(1): 55-65.
- Rusli, A., Metusalach, Salengke dan M. M. Tahir. 2017. Karakterisasi Edible Film Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*.20(2): 219-229
- Saleh, F. H., A. Y. Nugroho., dan M. R. Juliantama. 2017. Pembuatan *Edible Film* dari Pati Singkong sebagai Pengemas Makanan. *Teknoin*, 23(1)
- Santoso dan Budi. 2011. Pengembangan *Edible Film* Dengan Menggunakan Pati Ganyong Termodifikasi Ikatan Silang [Development of *Edible Film* by Using Modified Cross-Linking Ganyong Starch]."*Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 22.2 (2011): 105-105.
- Sapiee, S. B. 2013. The Extaction of Anthocyanin From *Clitoria Ternatea* (Blue Pea Flower) by Using Spray Dryer. Thesis
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan Alami dan Sintetik. Andalas University Press, Padang.
- Scott, R. 1986. *Cheesemaking Practise*. 2nd Ed. Elsevier Applied Science, London dan New York
- Sembiring, B. S. dan T. Hidayat. 2012. Perubahan Mutu Lada Hijau Kering Selama Penyimpanan Pada Tiga Macam Kemasan dan Tingkatan Suhu. *Jurnal Littri* 18(3), September 2012. Hlm. 115-124.
- Setyaningsih, D.A. Apriyantono dan M. P. Sari. 2010. Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Shahrizal N, A. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) sebagai Antioksidan dan Inhibitor Tirosinase. *Bogor*. 26(3):93-95
- Shon, J.H., J. H. Eo, and Y.H. Choi. 2011. Gelatin coating on quality attributes of sausage during refrigerated storage. *Korean J. Food Sci. Anim. Resour.* 31:834-842
- Siskawardani, D., D. Warkoyo, dan A. P. P. Siwi. 2020. The Effect of Aloe vera and Glycerol Addition on Edible Film of Lesser Yam Starch (*Dioscorea esculenta L.* Burkill). *Food Technology and Halal Science Journal*. Vol 3(1) : 26-33.

- Sistanto, E. Soetrisno, dan R. Saepudin. 2014. Sifat fisikokimia dan organoleptik permen susu (karamel) rasa jahe (*Zingiber officinale* Roscoe) dan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb). *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*, 9(2): 81-90. DOI: <https://doi.org/10.31186/jspi.id.9.2.81-90>
- Sjamsiah, J., Saokani, dan Lismawati. 2017. Karakteristik edible film dari pati kentang (*Solanum Tuberosum* L.) dengan penambahan gliserol. *Al-Kimia*, 5(2), 181-192
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2008. Standarisasi Nasional Indonesia kembang Gula Karamel SNI No.3547.2.2008. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 1992. Cara Uji Makanan dan Minuman 01-2891-1992. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta: BSN
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta
- Sunaryo, H., R. A. Rahmania, Dwitiyanti dan Siska. 2015. Aktivitas antioksidan kombinasi ekstrak jahe gajah (*Zingiber officinale* Rosc.) dan zink berdasarkan pengukuran mda, sod, dan katalase pada mencit hiperkolesterolemia dan hiperglikemia dengan penginduksi streptozotzin. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 13(2): 187-193
- Supratyami, M. 2017. Pemanfaatan ekstrak rosella (*Hibiscus sabdariffa* Lynn) sebagai pewarna alami pada pembuatan soft candy. *Jurnal Agroindustri Halal*, 1(2), 141-147.
- Susanto, T. dan Saneto., 1994. *Teknologi pengemasan bahan makanan*. Family, Blitar.
- Susanty, A., P. Titiek. 2014. Pengaruh Penambahan Gelatin Terhadap Sifat Fisikokimia Permen Jelly Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Penelitian Dan Standarisasi Industri Samarinda*. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. Vol. 8(16) : 112-122
- Suseno, T. I. P., N. Fibria., dan N. Kusumawati. 2008 . Pengaruh Penggantian Sirup Glukosa dengan Sirup Sorbitol dan Penggantian Butter dengan Salatrim terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kembang Gula Karamel. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7(1).
- Susilawati dan P. C. Dewi. 2011. Pengaruh Jenis Kemasan dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Permen Karamel Susu Kambing. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* Volume 16, No.1, Maret 2011.
- Sutedi, E. 2013. Potensi Kembang Telang (*Clitoria ternatea*.L) sebagai Tanaman Pakan Ternak, Balai Penelitian Ternak. Bogor

- Suyatma, N. E., L. Tighzert., dan A. Copinet. 2005. Effects of Hydrophilic Plasticizers on Mechanical, Thermal, and Surface Properties of Chitosan Films. *Food Chemistry* 53: 3950-3957
- Syalfina, M. 2007. Pendugaan Umur Simpan Permen Jahe dengan Menggunakan Metode Accelerated shelf Life Testing (ASLT) dengan Pendekatan Model Kadar Air Kritis. Skripsi. IPB. Bogor
- Syarifudin dan A. Yunianta. 2015. Karakterisasi Edible Film dari Pektin Albedo Jeruk Bali. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 3 No 4 p.1538-1547
- Tanabe, M., T.Takahashi., K. Shimoyama, Y. Toyoshima, dan T. Ueno. 2013. Effects of rehydration and food consumption on salivary flow, pH and buffering capacity in young adult volunteers during ergometer exercise. *Journal of The International Society of Sports Nutrition*, 10(49), 1-6.
- Tanaka, Yoshikazu. 2006. Molecular Characterization of The Flavonoid Biosynthesis Of *Verbena Hybrida* And The Functional Analysis of *Verbea* and *Clitoria ternatea L* genes in Transgenic *Verbena*. Plant Science Center. RIKEN (The Institute of Physical and Chemical Research). Yokohama. Japan.
- Tariq, M. R., A. Sameen, M.I. Khan, N. Huma dan A. Yasmin. 2013. Nutritional and therapeutic properties of *whey*. *Journal of Annals Food Science and Technology*, 14, 19-26.
- Tomy, Candra. 2020. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L*) Terhadap Kadar Air, Daya Serap Uap Air, Dan Waktu Kelarutan Dari Edible film Berbahan Dasar Whey. Diploma thesis, Universitas Andalas.
- Usmiati, S dan Abubakar. 2009. Teknologi Pengolahan Susu. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor
- Utami, S. H. 2004 . Petunjuk Praktikum Mikrobiologi..Malang:Universitas Negeri Malang
- Vankar, P. S., dan J. Srivastava. 2010. Evaluation of anthocyanin content in red and blue flowets. *International Journal of Food Engineering*, 6(4)
- Wahyuni, T.M. 2017. Pengaruh Konsentrasi Kasein dan Volume Larutan Edible yang berbeda terhadap Karakteristik Edible Film. Skripsi. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Wang, Y., D.Li., L.J.Wang., L. Yang and N. Ozkan. 2011. Dynamic mechanical properties of flaxseed gum based edible films. *Carbohydrate Polymer*. Vol 86. Issue 2. August: 499-504.
- Warkoyo, B. Rahardjo., D.W. Marseno., dan J. N .W Karyadi . 2014. Sifat fisik, mekanik dan barrier edible film berbasis pati umbi kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang diinkorporasi dengan kalium sorbet. *Agritech*. 34(1):72-81.



- Werdhadari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. Indonesian Journal of Biotechnology Medicine, 3(2), 59–68.
- Wijaya, C. H. 2007. Pendugaan Umur Simpan Produk Kopi Instan Formula Merk-Z dengan Metode Arrhenius. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Wijaya, C. H. 2009. Sensasi Rasa. Food Review Indonesia Vol. IV, No. 10, Oktober 2009.
- Winarno F.G, dan J.S.L.,Betty. 1983. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Penerbit Ghalia Indonesia, Jakarta
- Winarno, F. G. 1991. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Embrio Biotekindo.Bogor .
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Kanisius, Yogyakarta.
- Winarti, C. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas *edible* antimikroba berbasis pati.Teknologi produksi dan aplikasi pengemas J. Litbang Pert. Vol. 31 No. 3 September 2012: 85-93
- Wulandari, W. 2019. Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film Berbasis Pati Talas (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan Penambahan Filtrat Jeruk Nipis yang Diaplikasikan pada Dodol Susu. Malang : Universitas Muhammadiyah Malang
- Wulandari, Z., E. Taufik, dan M. Syarif. 2017. Kajian Kualitas Produk Susu Pasteurisasi Hasil Penerapan Rantai Pendingin. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan. Vol 05 (3) : 94-100.
- Xu, Y. X., K. M. Kim, M. A. Hanna., dan D. Nag. 2005. Chitosan-starch composite film: preparation and characterization. Industrial Crops and Products 21: 185–192.
- Yulianti, R dan E. Ginting. 2012. Perbedaan karakteristik fisik edible film dari umbi-umbian yang dibuat dengan penambahan plasticizer. Balai penelitian tanaman kacang-kacangan dan umbi-umbian. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan 31(2): 131-136
- Zhu, H., Li, X. Zhai., W. Liu., Y. Gao., Q. Liu., dan J. Zhu. 2017. Effects of low light on photosynthetic properties, antioxidant enzyme activity, and anthocyanin accumulation in purple pak-choi (*Brassica campestris ssp. Chinensis Makino*). PLoS ONE, 12(6) <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179305>

Zuraida, Z., S., Sulistiyani, D., Sajuthi, dan I.H., Suparto .2017. Fenol, flavonoid, dan aktivitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (*Alstonia scholaris* R. Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*, 35(3), pp.211-219.

Zussiva, A., B. K.. Lauren, dan C. Sri Budiyati. 2012. "Ekstraksi dan analisis zat warna biru (anthosianin) dari bunga telang (*Clitoria ternatea.L*) sebagai pewarna alami." *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1, no. 1: 356-365.

