

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, D. J. N. 2017. Analisis Struktur Biaya dan Nilai Tambah Olahan Kedelai di Wilayah Malang. [Skripsi]. Bogor. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. 143 hal.
- Alwi, S. 2009. Alat-alat Analisis dalam Pembelanjaan . Yogyakarta. Andi offset.
- Amalia, B., Tiara, M., Karima, R., dan Herman, S. 2021. Karakterisasi Label Kolorimetrik dari Ubi Kereagenan/ Nanofiber Selulosa dan Ekstrak Ubi Ungu untuk Indikator Kerusakan Pangan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 43(2): 66-74.
- Ananta, R., Kusuma, S., B., W., dan Harjono. 2017. Film Berbasis Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu sebagai Bioindikator Kerusakan Daging Ayam. *Indonesian Journal of Chemical Science*. 6(1): 85-90.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telanf (*Clitoria ternatea L*) sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*. 2(2): 32-37.
- [ASTM] American Society for Testing and Materials. 2005. ASTM D638 2005. Standart Test Methods for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting. Philadelphia (US): ASTM.
- Asmariansi, Amriai, dan Haslianti. 2017. Verifikasi Metode Uji Lemak Pakan Buatan, *Jurnal Teknologi Hasil Pangan*. 6(1): (6) : 92-96.
- Bai, H., Xu, J., Liao, P., & Liu, X. 2013. Mechanical and Water Barrier Properties of Soy Protein Isolate Film Incorporated with Gelatin. *Journal Of Plastic Film & Sheeting*. 29(2): 174-188.
- Balbinot-Alfaro, E., Craveiro, D. V., Lima, K. O., Costa, H. L. G., Lopes, D. R., dan Prentice, C. 2019. Intelligent Packaging with pH Indicator Potential. *Food Eng.Rev*. 11(4): 234-244.
- Budiasih, K. S. 2017. Kajian Potensi Farmakologis Bunga Telang (*Clitoria ternatea L*). *Prosiding*. 3(3): 165-172.
- Chamidah, A. dan Burhana, G. S. 2022. Aktivitas Antimikrobia Ekstrak Padina Gymnospora terhadap Fillet Ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commerson*) yang Disimpan pada Suhu Chilling. *Journal of Fisheries and Marine Research*. 6(2): 142-151.

- Choiriyah, V. U., Hidayat, R. R. 2016. Analisis Break Even Poin sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba yang Diharapkan. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 35(1): 198-199.
- Ciannamea, E. M. Stefani, M., and Ruseckaite, R. A. 2016. Properties and Antioxidant Activity of Soy Protein Concentrate Film Incorporate with Red Grape Extract Processed by Casting and Compression Molding. *Food Science and Technology*. 74: 62-352
- Darni, Y., Utami, H., Septiana, R., dan Aidila, R. 2017. Comparative Studies of The Edible Film Based on Low Pectin Methoxyl with Glycerol and Sorbitol Plasticizers. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*. 6(2): 158-167.
- Denavi, G., Perez-Mateos, M., Anon, M. C. 2009. Structural and Functional Properties of Soy Protein Isolate and COD Gelatin and Blend Films. *Food Hydrocolloid*. 23: 2094-2101.
- Dobrucka, R., dan Cierpiszewski, R. 2014. Active and Intelligent Packaging Food Research and Development a Review. *Polish Journal of Food and Nutrition Science*. 64(1): 7-15.
- Fatnasari, A., Nocianitri, K. A., dan Suparhana, L. P. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol Terhadap Karakteristik Edible Film Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). *Scientific Journal of Food Technology*. 5(1): 1-8.
- Gao, J., Cheng, B. B., Liu, Y. F., Li, M. M., dan Zhao, G. Y. 2022. Effect of Red Cabbage Extract Rich in Anthocyanins on Rumen Fermentation, Rumen Bacterial Community, Nutrient Digestion and Plasma Indices in Beef Bulls. *Journal Animal*. 16(5): 1-9.
- Hanum, T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alam dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza Sativa Glutinosa*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 11(1): 17-23.
- Harjanti, R., S. 2008. Pemungutan Kurkumin dari Kunyit (*curcuma domestica*, val) dan Pemakaiannya Sebagai Indikator Analisis Volumetri. *Jurnal Rekayasa Proses*. 2(2): 1-12.
- Hartono, M. A. L., dan Purwijatiningsih., Pranata, S. 2022. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal biologi*. 3(2): 1-15.

- Hasdar, M., Erwanto, Y., dan Triatmojo, S. 2011. Karakteristik *Edible Film* yang Diproduksi dari Kombinasi Gelatin Kulit Kaki Ayam dan Soy Protein Isolate. *Buletin Peternakan*. 35(3): 188-196.
- Haslinda. 2018. Analisis Pengendalian Proses Produksi Tahu Tempe pada UD. Restu Pasui Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang. [Skripsi]. Makassar. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Makasar. 187 hal.
- 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: Institut Pertanian Bogor. 91 hal.
- Herlambang, A. 2002. Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu-Tempe. *Teknologi Pengolahan Limbah Cair. Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi*. 2(2): 149-222.
- Heru, M. 2018. Analisis Break Even Poin sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *Jurnal Akutansi dan Syariah*. 2(1): 9-10.
- Imami, A., R. 2019. Pengembangan Sensor Edible Kesegaran Udag dalam Kemasan Berbasis Indikator Antosianin Bunga Sepatu (*Hibiscus rosa sinensis L.*). [Skripsi]. Jember. Bagian Kimia dan Biosensor, Fakultas Farmasi. Universitas Jember. 81 hal.
- Kamsiati, E., Herawati, H., dan Purwani, E. Y. 2017. Potensi Pengembangan Plastik Biodegradable Berbasis Pati Sagu dan Ubi Kayu di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*. 36(2): 67-76.
- Kaswinarni, F. 2007. Kajian Teknis Pengolahan Limbah Padat dan Cair Industri Tahu. [Tesis]. Semarang. Universitas Diponegoro. 106 hal.
- Mustafa, F. dan Andrescu, S. 2018. Chemical and Biological Sensors for Food-Quality Monitoring and Smart Packaging. *Journal of Experimental Botany*. 7(1): 153-168.
- Nanda, L., A., Riyadi, P., H., Suharto, S. 2023. Aplikasi Asap Cair pada Edible Coating Karagenan terhadap Umur Simpan Produk Bakso Ikan Tenggiri (*Scomberomus commerson*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 5(1): 1-9.
- Nohong. 2010. Pemanfaatan Limbah Tahu sebagai Bahan Penyerap Logam Krom,

- Kadmium dan Besi dalam Air Lindi TPA. *Jurnal Pembelajaran Sains*. 6(2): 257-269.
- Lestari, P. 2016. Kertas Indikator Bunga Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) untuk Uji Larutan Asam Basa. *Jurnal Pendidikan Madarasah*. 1(1): 1-7.
- Nisah, K. 2018. Pembuatan Plastik Biodegradable dari Polimer Alam. Elkawnie: *Journal of Islamic Science and Technology*. 4(2): 1-7.
- Nitiyacassari, N. 2019. Label Pintar untuk Pemantauan Kesegaran Daging Ayam pada Kemasan. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Jember. Jember. 92 hal.
- Nofrida, R., Warsiki, E., dan Yuliasih, I. 2013. Pengaruh Suhu Penyimpanan terhadap Perubahan Warna Label Cerdas Indikator Warna dari Daun Erpa (*Aerva sanguinolenta*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 23(3): 232-241.
- Nurfawaidi, A., Kuswandi, B., dan Wulandari, L. 2018. Pengembangan Label Pintar untuk Indikator Kesegaran Daging Sapi pada Kemasan. *Pustaka Kesehatan*. 6(2): 199-204.
- Nurindra, A., P., Alamsjah, M., A., dan Sudarno. 2015. Karakterisasi Edible Film dari Pati Propagul Mangrove Lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dengan Penambahan Carboxymethyl Cellulose (CMC) sebagai Pemlastis. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 7(2): 1-17.
- Permata, D. A., dan Asben, A. 2017. Karakteristik dan Senyawa Bioaktif Ekstrak Kering Daun Kluwih dari Posisi Daun yang Berbeda. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2).
- Prietto, M. A., Murado, M. A., dan Vazquez, J. A. 2017. Quantification, Characterization and Description of Synergy and Antagonism in the Antioxidant Response. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 2(60): 1-34.
- Purwaniarti, Arif, A. R., dan Yuliantini. 2020. Analisa Kadar Antosianin Total pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Metode pH Defferensial dengan Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Magazine*. 3(1): 73-86.
- Rahardjo, K., K., E., dan Widjanarko, S., B. 2015. Biosensor pH Berbasis Antosianin Stoberi dan Klorofil Daun Suji sebagai Pendeteksi Kebusukan Fillet Daging Ayam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2): 333-334.

Riswadi. 2010. Uji Aktivitas Anti Bakteri Ekstrak Metanol Larut Heksan dan Tidak Larut Heksan Daun Kembang Telang (*Clitoria ternatea L.*) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. [Skripsi]. Fakultas Ilmu Kesehatan UIN Alauddin. Makassar. 172 hal.

Rocca-Smith, J. R., Marcuzzo, E., Karbowiak, T., Centa, J., Giacometti, M., Scapin, F., Venir, E., Sensidoni, A., Dabeaufort, F. 2016. Effect of Lipid Incorporation on Functional Properties of Wheat Gluten Based Edible Films. *J Cereal SCI*. 69(2): 27-282.

Rorong, J. A., dan Wilar, W. F. 2020. Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno science Journal*. 2(2): 32-35.

Rusli, A., S., Metusalach, dan Tahir, M. 2017. Karakterisasi Edible Film Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 219-229.

Saleh, M. A., 2011. Bahan Ajar: Agro Social Capital. Fakultas Pertanian Unhas. Makassar. 15 hal.

Saprotro, A. N. dan Ovita, A. N. 2017. Sintesis dan Karakterisasi Bioplastik dari Kitosan-Pati Ganyong (*Canna edulis*). *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*. 2(1): 13-21.

Sanchez-Gonzalez, L., A. Chiralt, C. Gonzales-Martinez, dan Chafer, M. 2011. Effect of Essential Oils on Properties of Film Forming Emulsions and Films Based on Hydroxypropylmethylcellulose and Chitosan. *Journal of Engineering*. 105(2): 53-246.

Satriardi, H., dan Widayat. 2005. Pemanfaatan Ampas Tahu sebagai Bahan Baku Pembuatan Kecap dengan Kapang *Aspergillus Oryzae*. *Reaktor*. 9(2): 94-99.

Schaefer, D., dan Wai, M. 2018. Smart Packaging: Opportunities and Challenges. *Procedia CIRP*. 72: 1022-1027.

Septiana, D., R., 2019. Pengembangan Sensor Kesegaran Udang Vaname (*Litopenaeus vannamei*) Berbasis Indikator Alami Ekstrak Daun Perahu Adam Hawa (*Rhoeo discolor*). [Skripsi]. Fakultas farmasi. Jember: Universitas Jember. 70 hal.

Siankowska, A. 2011. Current Research on The Blends of Natural and Synthetic

Polymer as New Biomaterials: Review. *Progres in Polymer Science*. 36: 1254-1257.

Silvia, D., Ishaq, A., N., dan Prastiwinarti, W. 2021. Label Cerdas Berbasis Ekstrak Kubis Merah (*Brassica oleracea*) sebagai Indikator Kesegaran Fillet Ikan Tuna (*Thunnus sp*) pada Suhu 4°C. *Jurnal Fishtech*. 10(2): 86-94

Sitanggang, A., B., Irsali, M., F., dan Rawdkeun, S. 2020. Inkorporasi Oleat dan Ekstrak Antosianin pada Film Gelatin sebagai Indikator pH untuk Kemasan Pintar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 31(1): 66-75.

Sitompul, A., J., W., S., dan Zubaidah, E. 2017. Sifat Fisik Edible Film Kolang Kaling. *Jurnal Pangan dan Agroindustr*. 5(1): 13-25

Soelaiman, A., Hudoyo, A., dan Rosita. 2019. Analisis Usaha, Nilai Tambah dan Kesempatan Kerja Agroindustri Tahu di Bnadar Lampung. *Jurnal Ilmu Agribisnis*. 7(2): 211-218.

Suliastini, E, 2011. Pembuatan Edible Film dari Campuran Kanji, Ekstrak Pepaya dan Gliserin sebagai Bahan Pengemas. [Skripsi]. Departemen Kimia Universitas Sumatera Utara: Medan. 105 hal.

Supardianningsih., Mustla, A., Riana, M., Ardiani, S., dan Amalia, B. 2023. Pengembangan Label Film Smart Packaging Berbasis Sensor pH dari Bayam Merah untuk Mendeteksi Kesegaran Daging. *Jurnal Aceh phys soc*. 12(3): 8-14.

Suryadri, H., Andriani, R., Aditya D., M., G., dan Damris, M. 2021. Perbandingan Penambahan CMC dan Sorbitol dengan Penambahan Gelatin dan Gliserol terhadap Edible Film yang Terbuat dari Limbah Cair Tahu. *Chempublish Journal*. 5(2): 93-104.

Tisyadana, M. 2021. Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (CMC) Terhadap Karakteristik Bioplastik Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*). [Skripsi]. Padang. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.

Wahida, B. Q., Hermanto, D., Handayani, S. S. 2023. Pembuatan Sensor Kesegaran Bahan Pangan Berbasis Imobilisasi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) pada Membran Nata De Coco. [Skripsi]. Mataram. Fakultas Mtematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram:132 Hal.

Wahyuningsih, S., Wulandari, L., Wartono, M. W., Munawaroh, H., dan Ramelan,

A. H. 2017. The Effect of pH and Color Stability of Anthocyanin on Food Colorant. *IOP Conference Series*. 193: 1-9.

Warsiki, E., Sunarti, T. C., Damanik, R. 2010. Pengembangan Kemasan Anti Mikrobial (AM) untuk Memperpanjang Umur Simpan Produk Pangan. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil Penelitian IPB 2009*. Institut Pertanian Bogor. 579-588.

Winarti, S., Jariyah, Ratih, A., K. 2015. Penambahan Sorbitol pada *Fruit leather* Jambu Biji Merah untuk Memperbaiki Karakteristik dan Daya Simpan. *Prosiding Seminar Agroindustri dan Loka Karya Nasional*. FKTP-TPI. Surabaya. 127 -134.

Yusuf, A. G., Najiyah, N., Mulyono, E. W. S., dan Abdilah, F. 2021. Studi Literatur Potensi Ekstrak Zat Warna Alami sebagai Indikator Asam Basa Alternatif. *Fullerene Journal of Chemistry*. 6(2): 124-134.

Zuwanna, I., Fitriani., dan Meilina. 2017. Pengemas Makanan Ramah Lingkungan, Berbasis Limbah Cair Tahu (*Whey*) Sebagai Edible Film. *Prosiding Seminar Nasional Pascasarjana Unsyiah*. A77-A87.

