

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, G., 2009. *Teknologi Bahan Alam : Serial Farmasi Industri-2*. Bandung : Penerbit ITB.
- Al-Awwaly, K,U, A, Manab dan E, Wahyuni. 2010. 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.
- Almeida, K, E,, Tamime, A,Y, and Oliveira, M,N. 2008. Acidification Rates Of Probiotic In Minas Frescal Cheese *Whey*, *LWT*, 41, 311-316.
- Amalya, R. R. 2014. Karakteristik *Edible film* dari Pati jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 No. 3.
- AOAC. 2005. *Official methods of analysis of the Association of Analytical Chemist*. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, inc.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif keong ipong- ipong (*Fasciolaria salmo*). Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Bourbon AI, Pinheiro AC, Cerqueira MA, Rocha CMR, Avides MC, Quintas MAC, Vicente AA. 2011. Physico-Chemical Characterization Of Chitosan-Based *Edible films* Incorporating Bioactive Compounds Of Different Molecular Weight. *Journal of Food Engineering*. 106(2): 111-118.
- Cahyadi, W. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara. Hal 4-7, 9-15.
- Coniwati, P., Dewi P, Diana M. P. 2014. Pengaruh Peningkatan Konsentrasi Gliserol dan VCO (*Virgin coconut Oil*) Terhadap Karakteristik *Edible film* Dari Tepung Aren. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Dangaran, L,K,, Renner-Nantz and 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.
- Djaeni, M. 2017. Ekstraksi Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Berbantu Ultrasonik : Tinjauan Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Universitas Diponegoro.
- Embuscado, M.E and K.C. Huber. 2009. *Edible Flim and Coating for Food Applications*. Springer, New York.

- Estinigtas, H.R. 2010. “Aplikasi *edible film* maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antipksidan alami pada coating sosis sapi” skripsi. Hal 6-9
- Galiotta G, Di Golia LD, Guilbert S, and Cuq B. 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Protein as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *Journal Dairy Science.* , 81: 3132-3130.
- Guermaraes,P.M.R.,J.A. Texeira and L. Domingues,2010. Fermentation Lactose to Bioethanol by Yeast as Part of Integrated Solutions for The Valorisation of Cheese *Whey*. *Research Review Paper JBA*.Vol 06, No 1, hml 1-10.
- Handayani, R. M. 2004. Pemanfaatan *Whey* untuk Produk *Nata de Whey* (Kajian Konsentrasi Starter dan Lama Inkubasi).[http:// digilib, umm.ac.id/files/disk1/7/dijtumpp-gdl-s1-\(Diakses 3 Mei 2013\)](http://digilib.umm.ac.id/files/disk1/7/dijtumpp-gdl-s1-(Diakses%203%20Mei%202013).).
- Hermawan, R, Hayati, EK dan U.S. Budi. 2011. Konsentrasi total senyawa antosianin ekstrak bunga rosella (*hibiscus sabdarifa linn*) pengaruh temperatur dan pH. *Jurnal kimia UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*. Malang. 6(2). Hlm 138-147.
- Juliyarsi, I., Melia,S., and Sukma, A. 2011. The Quality of *Edible film* by Using Glycerol as Plasticizer. *Pakistan Journal of Nutrition* 10 (9): 884 – 887. Andalas University.
- Khotibul, A.A, Manab A, dan Wahyuni E. 2010. Pembuatan Film Layak makan Protein *Whey*: kajian Rasio Protein dan Gliserol Terhadap Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak* 2(2010): 45-56.
- Krisna, D.D. 2011. Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik pada Pembuatan *Edible film* dari Pati Kacang Merah (*Vigna Angularis Sp*). Tesis Program Studi Magister Teknik Kimia. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Kusumawati, D. H. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible film* Pati Jagung yang Diinkorporasi Dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol 1 No. 1.
- Manab, A. 2008. Effect of incorperating palm kernel Oil on *Whey* Protein based *edible film* Characteristics. *African Journal of Food Science.* 3(2): 5-16.
- Mardiah, Sarwani, H, Arifah, R. dan Reki, W .2009. Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat. Agromedia Pustaka: Jakarta.

- Maryani, H dan L. Kristina. 2008. Khasiat dan Manfaat Rosela. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Morillon, Valérie, et al. "Factors affecting the moisture permeability of lipid-based *edible films*: a review." *Critical reviews in food science and nutrition* 42.1 (2002): 67-89.
- Nisma, F., Situmorang, A., dan Muhammad, F., 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.
- Nofita, T. 2011. Pengaruh Pemberian *Carboxymethyl Cellulose* dan Sorbitol pada Pembuatan *Edible film* dengan Bahan Dasar *Whey* Terhadap Kadar Air, pH, Ketebalan dan Waktu Kelarutan. Tesis Program Pasca Sarjana Universitas Andalas, Padang.
- Panasar, P,S,, J,F, Kennedy, D,N, Gandhi, and K,Bunko. 2007. Bioutilisation of *whey* for lactacid production, *Food Chemistry*, 105, 1-14.
- Pietta, P.G. 2000. In *Flavonoids in Health and Disease*. Rice –Evans,C.a., Packer, L., Eds.: Marcel Dekker: New York, pp 61-110.
- Pitak N. and Rakshit SK. 2011. Physical and antimicrobial properties of banana flour/chitosan biodegradable and self sealing films used for preserving Freshcut vegetables. *LWT - Food Science and Technology*. 44(10): 2310-2315.
- Pratama, Y. E. 2016. Karakteristik *Edible film whey* Dengan Penambahan Ekstrak Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) Sebagai Antibakteri. Skripsi. Fakultas Peternakan, Universitas Andalas.
- Purwadi. 2007. Kajian Pembuatan Keju Mozzarella dengan Bahan Pengasam Jus Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia Swingle*). Disertai. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rochhadi,H. 2012. Rosella. http://bungarosella-herbal.blogspot.Com/2013/03/klarifikasi-dan-morfologi-tanaman_3024.html di akses tanggal 09 September 2013.
- Rodriguez, M, J, Osés, K, Ziani, and J,I, Mate. 2006. Combined effect of *plasticizers* and surfactants on the physical properties of starch based *edible films*. *Food Res. Int.* 39: 840-846.

- Rusli, A, Metusalach, Salengke, Mulyati M. T. 2017. Karakterisasi *Edible film* Karagenan dengan Pemplastis Gliserol. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 219-229.
- Santoso, B. dan L. Dewi .2009. aktifitas antioksidan dan kandungan fenolik total pada ekstrak rosella (*hibiscus sabdariffa linn*) dan aplikasi sebagai bahan pembuatan selai. *Fakultas sains dan pendidikan sains UKSW salatiga*. 4(3): 582-593
- Saputra, C. 2015. *An Edible film Characteristic Of Chitosan Made From Shrimp Waste As A Plasticizer*. *Jurnal Of Naturan Science Research*. Vol 5.
- Septia, R. A. 2016. Pembuatan Tepung Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) dan Aplikasinya Pada Dakak-Dakak. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas, Padang*.
- Sitompul, A. J., Wahyu S., Elok Z. 2017. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Plasticizer Terhadap Sifat Fisik *Edible film* Kolang Kaling (*Arenga pinnata*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.5 No.1:13-25
- Sudarmadji, S., Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Angkasa, Bandung.
- Sukma A. 2007. Pengaruh Pemberian Carboxymethyl cellulose (CMC) dan Gliserol pada Pembuatan Ediblefilm dengan Bahan Dasar Whey Terhadap Kadar Air, Ph, Ketebaln dan Waktu Kelarutan. *Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Peternakan. UNAND*
- Sumitro, R. 2011. *Pengaruh Pemberian Seduhan Bunga Rosella Pada Prubahan Tekanan Darah Sistolik dan Diastolik*. Surabaya; Universitas Airlangga.
- Suryani. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Suzery, M., Lestari,S., dan cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sochkletasi. *Jurnal Sains & Matematika* Vol.18(1):1-6
- Tamat, S. R., T. Wikanta dan L. S. Maulina. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *ulva reticulata* forsskal. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*. Vol 5(1) : 31-36.
- Tariq, M. R., Sameen, A., Khan, M. I., Huma, N., dan Yasmin, A. 2013. Nutritional and Therapeutic Properties of *Whey*. *Journal of Annals. Food Science and Technology*. Vol 14, No 1, hml 19-26.

- Widdyanto, E. 2005. Pemanfaatan Protein *Whey* Menjadi *Edible film Coating* Untuk Mempertahankan Kualitas Daging Ayam. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarno, F.G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia, Jakarta.
- Winarti, S. 2010. Makanan Fungsional. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wiyarsi, A.,2011. Khasiat Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) . Erlangga. Jakarta
- Yuariski, Oki 2012. Pengerinan Bunga Rosella (*Hibiscus sabdarifa* L) Menggunakan Pengering Rak Udara Resirkulasi. Universitas Diponegoro. Semarang
- 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.

