

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. *Official Methods and Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington D.C: AOAC Internasional.
- Agoes, G. 2009. *Teknologi Bahan Alam : Serial Farmasi Industri-2*. Bandung : Penerbit ITB.
- Aini, Syafiana Khusna. 2015. Kajian Pembuatan Edible Film Tapioka dengan Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) pada Buah Tomat. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga. Yogyakarta. 48 Hal.
- Al-Hasan, A.A. dan Norziah, M.H. 2012. Starch Gelatin Edible Films: Water Vapor Permeability And Mechanical Properties As Affected By Plasticizers. *Food Hydrocolloids* 26: 108-117.
- Amaliya, Riza Rizky dan Widya Dwi Rukmi Putri. 2014. Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih Sebagai Antibakteri. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (3) : 43 – 53.
- Andarwulan, N. dan Faradila, F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. Seafast Center. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Anshor, Laila. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L*) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan dan Uji Organoleptik *Edible Film* Berbahan Dasar *Whey*. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2008. Produksi Alpukat Menurut Kabupaten Kota di Provinsi Sumatera Barat. <https://sumbar.bps.go.id/dynamicictable/2018/02/13/134/produksi-alpukat-menurut-kabupaten-kota-di-provinsi-sumatera-barat-ton-2010-2016>. diakses pada 19 Maret 2019.
- Cahyana, P. t. 2006. Pengkajian Pengaruh Kadar Amiliosa dan *Plasticizer* Terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Beras Termodifikasi. [Tesis]. Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Bogor. 76 Hal.
- Cornelia, Melanie., Anugrahati, Nuri Arum., Christina. 2012. Pengaruh Penambahan Pati Bengkoang Terhadap Karakteristik Fisik dan Mekanik Edible Film. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 2 (34) : 263-271
- 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.

- Departemen Kesehatan Republik Indonesia [Depkes RI]. 2000. *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Ejiofor, Ezeagu, Ayoola dan Umera. 2018. Determination of Chemical Composition of Avocado (*Persea Americana*) Seed. *Journal Advance in Food and Nutritional Sciences*. ISSN 2377 – 8350.
- Elevina E Pérez S dan Dominique Dufour. 2017. Native and Modified Starches as Matrix for Edible Films and Covers. *Nutrition and Food Science International Journal*. 3 (3). ISSN 2474-767X.
- Embuscado, M.E and K.C. Huber. 2009. *Edible Film and Coating for Food Applications*. Springer: New York.
- Estiningtyas dan Henry, R. 2010. Aplikasi Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi. [Skripsi]. Universitas Sebelas Maret. Surakarta. 62 Hal.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan PT Raja Garfindo Persada*. Jakarta.
- Febriyanto, T., Resva, M., Jon, F., Dan Diajeng, D.R.M. 2019. Uji Daya Hambat Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Antibakteri *Staphylococcus Aureus*. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat* Vol. 3 (1) : 6-9. ISSN: 2085-1677.
- Galiotta G, Di Golia LD, Guilbert S, and Cuq B. 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Wheat Protein as Affected by Plasticizer and Crosslinking Agents. *Journal Dairy Science*. 81 (31): 3132-3130.
- Gontard, N., Guilbert, S. and Cuq, J.L. 1993. Edible Wheat Film : Influence of The main Process Variables on Film Properties of An Edible Wheat Gluten Film. *Journal Food Science*. 58 (1) : 206-211.
- Handarini, Kejora. 2014. Potensi Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai Pewarna dan Pengawet Alami pada Jelly Jajanan Anak. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*. Universitas Dr. Soetomo. Surabaya. 11 (2), ISSN 1693-8232, 32-42.
- Hartatik, Y., Nuriyah dan Iswarin. 2014. Pengaruh Komposisi Kitosan Terhadap Sifat Mekanik dan *Biodegradable* Bioplastik. Universitas Brawijaya. Malang. 14 Hal.
- Hasanah. 2012. *Khasiat Buah Alpukat*. Dunia Sehat: Jakarta.
- Henry, Leonia Ndesiamoo., Mtaita, Upendo Yonnah dan Kimaro, Chaterine Clemence. 2015. Nutritional Efficacy of Avocado Seeds. *Global Journal of Food Science and Technology*. 3 (5) : 192-196.

- Hermawan, R., Hayati, E.K., dan U.S. Budi. 2012. Konsentrasi total senyawa Antosianin Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L): Pengaruh Temperatur dan pH. *Jurnal Kimia. Jurusan Kimia UIN Maulana Malik Ibrahim Malang*. 6 (2) : 138-147.
- Hermianti, W., Firdausni, Marlusi, dan Wahyuningsih, T. 2013. Penelitian Pemanfaatan Bengkuang Menjadi Pangan Semi Basah. *Jurnal Komunikasi Baristand Industri Padang*. No. 312.
- Hidayat, R.S., Napitupulu, R. M. 2015. Kitab Tumbuhan Obat. Cetakan Pertama. Jakarta: AgriFlo Kaemba, Almawaty, Edy Suryanto, Christine F. Mamuja. 2017. Karakteristik Fisiki – Kimia dan Aktivitas Antioksidan Beras Analog Dari Sagu Baruk (*Arenga microcarpha*) dan Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas* L. Poiret). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5 (1) : 1-8
- Huang, Y.C., Y.H. Chang dan Y.Y. Shao. 2005. Effect of Genotype and Treatment On the Antioxidant Activity of Sweet Potato in Taiwan. *Journal Food Chemistry*. 98: 529-538
- Indriyani, Y.H. dan Suminarsih, E. 1997. *Alpukat*. Penebar Swadaya: Jakarta
- Inggrid, M., Yansen, H., Jesslyn, F. W. 2018. Karakteristik Antioksidan pada Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Rekayasa Hijau* Vol. 2 (3) : 283-290. ISSN: 2550-1070.
- Iskandar, A. dan Handayani, M.N. 2016. Karakteristik Saus Paprika (*Capsicum Annuum*) dengan Penambahan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) Sebagai Pewarna Alami . Universitas Pendidikan Indonesia. *Jurnal Fortech*. Vol. 1 (1) 2016.
- Ismail, A, Ikram, E, dan Nazri, H. 2008. Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) Seeds Nutritional Composition, Protein Quality and Health Benefits. *Journal of Food* 2 (1) : 1-16
- Janssen, L. P. B. M and Moscicki, L. 2009. Thermoplastic Starch: A Green Material for Various Industries. *Weinheim: Wiley-VCH*.
- Julianto, G. E., Ustadi, Amir, H. 2011. Karakterisasi *Edible Film* dari Gelatin Kulit Nila Merah dengan Penambahan *Plasticizer* Sorbitol dan Asam Palmitat. *Jurnal Perikanan* Vol. 13 (1): 27-34. ISSN: 0853-6384.
- Katili, S., B. T. Harsunu, dan S. Irawan. 2013. Pengaruh Konsentrasi *Plasticizer* Gliserol dan Komposisi Kitosan dalam Zat Pengaruh terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Kitosan dalam Zat Pelarut terhadap Sifat Fisik *Edible Film* dari Kitosan. *Jurnal Teknologi* 6 (1): 11 Hal.
- 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 : 45-56.

- Komala, O., Reni, R. dan Muztabadihardja. 2013. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol dan Ekstrak Air Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) Terhadap Bakteri *Streptococcus pneumoniae*. *Jurnal Berita Biologi* Vol 12 (1): 73-79
- 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.
- Krochta J.M, Baldwin E.A dan Nisperos – Carriedo M.O (1994). *Edible Coatings and Film to Improve Food Quality*. Technomis Publishing. Co. Inc. Lancaster Bosel.
- Halimah, A. D. N, Istiqomah, Rohmah, S. 2014. Pengolahan Limbah Biji Alpukat untuk Pembuatan Dodol Pati Sebagai Alternatif Pengobatan Ginjal. Universitas Diponegoro. *Jurnal Imiah Mahasiswa* Vol 4 (1) : 32-37
- Li, M.2015. Pengaruh Penyimpanan terhadap Stabilitas Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) dalam Formulasi Multi Emulsi A/M/A dan Suspensi Liposom. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Hal 8-11.
- Lubis, L. M. 2008. Ekstrak Pati Dari Biji Alpukat. *Karya Ilmiah*. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.: Medan.
- Malangngi, L. P., Meiske, S. S., Jessy, J. E. P. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal MIPA UNSRAT Online* Vol. 1 (5) : 5-10
- Mandroh, Catarina. 2018. Pengaruh Penambahan Volume Ekstrak Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L.) terhadap Total Bakteri Asam Laktat (BAL), pH, Keasaman dan Uji Organoleptik dalam Pembuatan Yoghurt Susu Sapi. [Skripsi]. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta. Hal 16-17.
- Mardiah, Arifah R, WA Reki, Sawarni H. 2009. *Budidaya dan Pengolahan Rosella Si Merah Segudang Manfaat*. Agromedia Pustaka: Jakarta.
- Maryani, H dan L. Kristina. 2005. *Khasiat dan Manfaat Rosela*. Agromedia Pustaka: Jakarta
- McHugh, T. H and Krochta, J. M. 1994. Sorbitol VS Gliserol Plasticized Whey Protein Edible Film: Integrated Oxygen Permeability And Tensile Property Evaluation. *Journal Agricultural and Food Chemistry*. Hal 841 – 845.
- Miguel, M.G. 2011. Antocyanins: Antioxydant and/or AntiInflammatory Activities. *Journal of Pharmeceutycal Science*. 1(6): 7-15

- Mulyadi, Agus, Faizah Hamzah, Farida Hanum Hamzah. 2018. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Penambahan Lilin Lebah (*Beeswax*) pada Pembuatan *Edible Film*. *Jurnal JOM Faperta*. Vol 5 (2) : 1-9.
- Murtiningsh, Sudaryati, Mayagita. 2018. Pembuatan Permen Jelly Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Gelatin. *Jurnal REKA PANGAN*. Vol 12 (1) : 67-77
- Ningsih, Sri Hastuti. 2015. Pengaruh Plasticizer Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Film* Campuran Whey dan Agar. [Skripsi]. Fakultas Peternakan Universitas Hasanudin. Makasar. Hal 10.
- 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. *Jurnal Lemlitbang UHAMKA*.
- 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.
- Nurjannah, W. 2004. Isolasi dan Karakterisasi Alginat dari Rumput Laut (*Sargassum* sp.) untuk Pembuatan *Biodegradable Film* Komposit Alginat Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Nurrasid, E. S. 1998. Aktivitas Antidiabetes Ekstrak Etanol Biji Alpukat, Daun Murbel dan Buah Terong Ungu Pada Tikus Putih. [Skripsi]. Jurusan Farmasi FMIPA Unpad. Bandung.
- Patriani, Debby. 2016. Pengaruh Penambahan Pati Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Karakteristik *Edible film* Berbahan Dasar Tepung Tapioka. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas, Padang.
- Pietta, P.G. 2000. *Flavonoids in Health and Disease*. Rice –Evans, C.a., Packer, L., Eds.: Marcel Dekker: New York, Hal 61-110.
- Rahmi, Afifah. 2017. Pemanfaatan Berbagai Jenis Sumber Pewarna Alami sebagai Indikator Kemasan Pintar untuk Mendeteksi Kerusakan Fillet Daging Ayam Selama Penyimpanan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 70 Hal.
- Ramadhanty, Suci. 2019. Karakteristik Bioplastik Berbahan Dasar Pati Ampas Sagu dan Pati Sagu (*Metroxylon* sp) dengan Penambahan Kitosan dari

Berbagai Sumber. [Tesis]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 74 Hal

Richana, N. 2009. Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pasca Panen Pertanian.

Rienoviar dan Husain N. 2010. Penggunaan Asam Askorbat (Vitamin C) Untuk Meningkatkan Daya Simpan Sirup Rosela (*Hibiscus sabdariffa* Linn). *Jurnal Hasi Penelitian Industri* 23 (1) : 8-18

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. International Journal* . 39 : 840-846.

Rusli , Arham, Metusalach, Salengke, Mulyati M. T. 2017. Karakterisasi *Edible Film* Karagenan dengan Pemlastis Gliserol. *Jurnal JPHPI*. Vol 20 (2): 219-229

Safitri, Anisa Arga. 2012. Studi Pembuatan Fruit Leather Mangga Rosella. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar. 54 Hal.

Saleh, Tanjung Abdullah. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Film dari Pati Biji Alpakat (*Persea americana* Mill) dan Polivinil. [Skripsi]. FMIPA. USU.

Santoso, Budi., Amilita, Debby., Priyanto, Gatot., Hermanto dan Sugoto. 2017. Pengembangan Edible Film Komposit Berbasis Pati Jagung dengan Penambahan Minyak Sawit dan Tween 20. *Jurnal Agritech*, 38 (2) : 119-124.

Santoso, Budi, Antaria Marsega, Gatot Priyanto dan Rindit Prambayun . 2016. Perbaikan Sifat Fisik, Kimia dan Antibakteri *Edible Film* Berbasis Pati Ganyong. *Jurnal Agritech*, 36 (4) : 379 – 386.

Sari, T. I., Hotman P. M., Fery, P. 2008. Pembuatan *Edible Film* dari Kolang Kaling. *Jurnal Teknik Kimia* Vol 15 (4) : 27-35

Setiawan, Adi. 2018. Pengaruh Formulasi Kelopak Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Daun Sirih Hijau (*Piper betle* L.) terhadap Mutu Minuman Seduhan Rosella. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan. Universitas Sahid Jakarta.

Setyaningsih, D., Apriyanto, A., Sari, P, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan Agro*. Bogor: IPB Press. 180 hal.

Siswanti. 2008. Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Iles – iles (*Amorphophallus muelleri* Blume) dan Maizen. [Skripsi]. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta. Hal 21.

- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Penerbit Liberty, Yogyakarta.
- Sumelda, 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzgium cumini*) Pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, Merr.). [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Unand. Padang.
- Suzery, M., Lestari, S., and Cahyono, B. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa L*) dengan Metode Maserasi dan Sokhletasi. *Jurnal Sains & Matematika* 18 (1) : 1-6.
- Syarifuddin, Ahmad dan Yunianta. 2015. Karakterisasi Edible Film Dari Pektin Albedo Jeruk Bali dan Pati Garut. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (4) : 1538 – 1547.
- Ulum, M., Mu'tamar MFF. Dan Asfan. 2018. Karakteristik Edible Film Hasil Kombinasi Pati Biji Alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan Pati Jagung (*Amilum maydis*). *Jurnal Ilmiah Rekayasa*. 11 (2): 132-145.
- Ulfimarjan. 2016. Pengaruh Konsentrasi Kitosan terhadap Karakteristik Bioplastik Pati Sagu. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang. 70 Hal.
- 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.
- Waryoko, Rahardjo, Budi., Marseno, Djagal Wiseso dan Karyadi, Joko Nugroho Wahyu. 2014. Sifat Fisik, Mekanik dan Barrier Edible Film Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Yang Diinkorporasi Dengan Kalium Sorbat. *Jurnal Agritech*, 34 (1).
- Widyanti, P.S. dan Anne, N. 2008. *Rosella Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wieddyanto, Erwin. 2005. Pemanfaatan Protein Whey Menjadi Edible film Coating Untuk Mempertahankan Kualitas Daging Ayam. [Skripsi]. Jurusan Teknologi Hasil Ternak, Universitas Brawijaya. Malang.
- Winarti, S dan Y. Purnomo. 2006. *Olahan Biji Buah*. Tribun Agrisarana. Surabaya
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*. Andalas University Press. Padang. Hal 31
- Yudiandani, Ana, Raswen Efendi dan Ahmad Ibrahim. 2016. Pemanfaatan Biji Alpukat (*Persea americana Mill.*) Untuk Pembuatan *Edible Film*. Program

Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.
Jurnal Jom Faperta. 3 (2) : 1-10

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. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 2 (31) : 131-136.

Zuhrotun, Ade. 2007. Aktivitas Anti Diabetes Ekstrak Etanol Biji Buah Alpukat (*Persea americana Mill*) Bentuk Bulat. [Skripsi]. Fakultas Farmasi. Universitas Padjajaran: Jatinangor.

