

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyanti, A., Asmoro, N. W., Widyastuti, R., & Arifin, M. (2021). Karakteristik *Edible film* Selulosa Batang Jagung (*Zea mays*) dengan Penambahan Sorbitol. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 4(2), 129–135.
- Alam, N. Z., Rahayu, P. E., & Priatmoko, S. (2014). Sintesis Dan Karakterisasi Plastik Edible Filmdan Pektin Belimbing Wuluh Sebagai Pembungkuswingko. *Indo. J. Chem. Sci*, 2(2252), 3–7.
- Ambarsari, I., Anomsari, S. D., & Oktaningrum, G. N. (2015). Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya. In *BPTP Jawa Tengah* (Vol. 53, Issue 9).
- Angriani, L. (2019). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Pewarna Alami Lokal Pada Berbagai Industri Pangan. *Canrea Journal*, 2(1), 174–179.
- Azwar, E., Asmara, P., & Darni, Y. (2022). Karakterisasi *Edible film* dari Pati Jagung dengan Plastisizer Gliserol dan Filler CMC sebagai Bahan Pengemas Makanan. *Jurnal Teknologi Dan Inovasi Industri*, 3(1), 23–31.
- Brier, J., & lia dwi jayanti. (2020). Processing of Plastic Waste Into Alternative Fuels in The Form of Grounded (Petalastic) Through Pirolysis Process in Science Laboratory of MTsN 3 West Aceh. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST-UNIMED)*, 03(1), 8–16.
- Cao, L., Liu, W., & Wang, L. (2018). Developing a green and *Edible film* from Cassia gum: The effects of glycerol and sorbitol. *Journal of Cleaner Production*, 175, 276–282.
- Choirunnisa, U. (2017). Karakteristik Amilum Biji Durian (*Durio Zibethinus L*) Dan Uji Aktivitas Antioksidan Secara In-Vitro. in [*Universitas Esa Unggul*].
- Cornelia, M., & Tandoko, R. (2017). Pemanfaatan Pati Biji Durian (*Durio zibethinus L.*) sebagai Edible Coating dalam Mempertahankan Mutu Anggur Merah (*Vitis vinifera L.*). *Jurnal Sains Dan Teknologi*, 1(1), 51–67.
- Djaeni, M., & Prasetyaningrum, A. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif : Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Riptek*, 4(II), 37–45.
- Estiningtyas, H. R. (2010). Aplikasi *Edible film* maizena dengan penambahan ekstrak jahe sebagai antioksidan alami pada coating sosis sapi. In *Universitas Sebelas Maret Surakarta*.
- Estiningtyas, H. R., Kawiji, K., & Manuhara, G. J. (2012). The application of maizena-*Edible film* with addition of ginger extract as natural antioxidant in cow sausage coating. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*,

10(1), 7–16.

- Fatimah, S., Soraya, L., & Setyawati, H. (2020). Pemanfaatan Limbah Biji Durian Sebagai Plastik Biodegradable Dengan Variasi Suhu Gelatinasi Dan Penambahan Caco3. *Jurnal Atmosphere*, 1(1), 1–7.
- Febrianti, N. L. (2018). Optimasi Sifat Fisik Edible Film Berbasis Karagenan Murni Dengan Metode Permukaan Respon (Respon Surface Methodology). *Diaspora Eksakta*, 1(1), 71–90.
- Funami, T. (2011). Food Hydrocolloids Next target for food hydrocolloid studies : Texture design of foods using hydrocolloid technology. *Food Hydrocolloids*, 25(8), 1904–1914.
- Handito, D., Basuki, E., Saloko, S., Dwikasari, L. G., Triani, E., Mataram, U., Kedokteran, F., & Mataram, U. (2022). Analisis Komposisi Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Sebagai Antioksidan Alami Pada Produk Pangan. 4(November 2021), 23–24.
- Harmely, F., C. Deviarny, dan W. S. Y. (2014). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Film yang Dapat Dimakandari Ekstrak Daun Kemangi (Kemangi Amerika). *Jurnal Ilmu Farmasi Dan Kimia*, 1(1), 38–47.
- Haryati, S., Rini, A. S., & Safitri, Y. (2017). Utilization of durian seeds as raw material for biodegradable plastic with glycerol plasticizer and CaCO₃ filler. *Chemical Engineering Journal*, 23(1), 1–8.
- Herawati, H. (2018). Potensi Hidrokolid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan Dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 37(1), 17.
- Husna, A., Lubis, Y. M., & Erika, C. (2022). Ekstraksi Pewarna Alami Dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) Dengan Variasi Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 410–419.
- Ho, C. T., Zheng, X., & Li, S. (2015). Tea aroma formation. *Food science and human wellness*, 4(1), 9-27.
- Ilah, F. M. (2015). Pengaruh penambahan ekstrak etanol daun salam (*Eugenia polyantha*) dan ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica* Less) terhadap sifat fisik, aktivitas antibakteri dan aktivitas antioksidan *Edible film* berbasis pati jagung (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Jeyaraj, E. J., Lim, Y. Y., & Choo, W. S. (2020). Extraction methods of butterfly pea (*Clitoria ternatea*) flower and biological activities of its phytochemicals.

- Journal of Food Science and Technology*, 58(6), 2054–2067.
- JIS (Japanese Industri Standard) 2 1707. 1997. Japanese Standards Association
- Jufri, M. (2006). Studi Kemampuan Pati Biji Durian Tablet Ketoprofen Secara Granulasi Basah. *Majalah Ilmu Kefarmasian*, III(2), 78–86.
- Karolina, W., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). Pengaruh Variasi Penambahan Pati Biji Durian (Durio Zibethinus Murr.) Dan Pati Jagung Terhadap Karakteristik *Edible film* The Effect Of Additional Variations Of Durian Seed Starch (Durio Zibethinus Murr.) and Corn Starch on the Characteristics of Edible. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian*, 4(1), 1–6.
- Khoiriyah, H., Kurniawati, N., Liviawaty, E., & Junianto. (2018). Concentration Addition of Plasticizer Sorbitol To the Characteristics of Carrageenan Edible Film. *Global Scientific Journals*, 6(10), 1–33.
- Nofiandi, D., Ningsih, W., & Putri, A. S. L. (2016). Pembuatan dan Karakterisasi *Edible film* dari Poliblend Pati Sukun-Polivinil Alkohol dengan Propilenglikol sebagai Plasticizer. *Jurnal Katalisator*, 1(2), 1–12.
- Palimbong, S., & Arlissha, S. P. (2020). Potensi Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea* Linn) sebagai Pewarna pada Produk Tape Ketan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 2(3), 228–235.
- Pham, T. N., Lam, T. D., Nguyen, M. T., Le, X. T., Vo, D. V. N., Toan, T. Q., & Vo, T. S. (2019). Effect of various factors on extraction efficiency of total anthocyanins from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L. Flowers) in Southern Vietnam. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 544(1).
- Prihatmojo, R. M. (2020). *Studi Pembuatan Edible film Dari Pati Singkong (Manihot Utilissima) Dengan Penambahan Pigmen Bunga Telang (Clitoria Ternatea L.) Sebagai Sumber Antioksidan. Thesis.* [Universitas Muhammadiyah Malang].
- Purwaniati, P., Arif, A. R., & Yuliantini, A. (2020). Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang (*Clitoria Ternatea*) Dengan Metode Ph Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. *Jurnal Farmagazine*, 7(1), 18.
- Purwanto, U. M. S., Aprilia, K., & Sulistiyani. (2022). Antioxidant Activity of Telang (*Clitoria ternatea* L.) Extract in Inhibiting Lipid Peroxidation. *Current Biochemistry*, 9(1), 26–37.
- Putri, D. A., Setiawan, A., & Anggraini, P. D. (2018). Physical properties of edible

- sorgum starch film added with carboxymethyl cellulose. *Journal of Physical Science*, 29, 185–194.
- Radina, F. (2016). *Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Mulberry Sebagai Antioksidan Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Edible film Tapioka* (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Rahayu Sakinah, A., & Sunan Kurniawansyah, I. (2013). Isolasi, Karakterisasi Sifat Fisikokimia, dan Aplikasi Pati Jagung Dalam Bidang Farmasetik. *Farmaka*, 4(2), 430–442.
- Rahmawati, S., Aulia, A., Hasfah, N., Nuryanti, S., Abram, P. H., & Ningsih, P. (2021). The utilization of durian seeds (*durio zibethinus murr*) as a base for making edible film. *International Journal of Design and Nature and Ecodynamics*, 16(1), 77–84.
- Rahmawati, S., Pathuddin, Nuryanti, S., Dia Afrianti Sangkota, V., Afadil, Anggraini, & Syawaliah, N. (2022). Characteristics and antioxidants of *Edible film* from durian seeds (*Durio zibethinus*) with additions to rosella flower extract (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Materials Today: Proceedings*, 65, 3109–3115.
- Rakhman, F. A., & Darni, Y. (2017). *Edible film* Application Of Seaweeds *Eucheumma Cottoni* And *Sorghum*. *Inovasi Pembangunan – Jurnal Kelitbangan*, 05(02), 172–183.
- Ristianingsih, Y., & Natalia, M. (2019). Pengaruh penambahan kitosan sisik ikan papayu (*Anabas testudienus*) terhadap sifat kimia, mekanik dan struktur morfologi pada *Edible film* pati jagung. *Chempublish Journal*, 4(2), 114–123.
- Rokhmatin, A. (2019). Pengaruh Penggunaan Gliserol Dan Penambahan Stpp (*Sodium Tripolyphospate*) Sebagai Agen Cross-Linking Dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap *Edible film* Pati Biji Durian. In University of Muhammadiyah Malang.
- Sari, D. Y., Fitriyanti, R., Nurlela, & Wahyudi, A. (2021). Pemanfaatan Limbah Biji Durian (*Durio Zibethinus Murr*) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Plastik Biodegradable. *Fakultas Teknik, Universitas PGRI Palembang*, 6(2), 157–165.
- Sumartini, & Ikrawan, Y. (2020). *Analisis Bunga Telang (Clitoria Ternatea) Dengan Variasi Ph Metode Liquid Chromatograph-Tandem MASS Spectrometry (LC-MS/MS)* Sumartini Sumartini. *Pasundan Food Technology Journal*, 7(2), 70–77.

- Tanjung, D. S. (2017). *Pengaruh Variasi Konsentrasi Hcl Sebagai Pelarut Kitosan Dan Temperatur Pemanasan Bioplastik Terhadap Karakteristik Bioplastik Pati Biji Durian (Durio Zibethinus) Berpengisi Kitosan Dengan Plasticizer Sorbitol*. Skripsi. Departemen Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara.
- Thompson, R. C., Moore, C. J., vom Saal, F. S., & Swan, S. H. (2009). Plastics, the environment and human health: current consensus and future trends *Sciences. Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological*, 364(1526),.
- Unawahi, S., Widyasanti, A., & Rahimah, S. (2022). *Ekstraksi Antosianin Bunga Telang (Clitoria ternatea Linn) dengan Metode Ultrasonik Menggunakan Pelarut Aquades dan Asam Asetat. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 10(1), 1–9.
- Wahidin, M., Srimarlita, A., Sulaiman, I., & Indarti, E. (2021). Transparency and thickness of jackfruit and durian seed starch edible film. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 667(1).
- Widyanugraha, A. D., Nuriyah, L., & Iswarin, S. J. (2016). Pembuatan Dan Karakterisasi Bioplastik Alginat Dari Rumput Laut Sargassum Sp. *Repository.Ub.Ac.Id*, 1–17.
- Widayanti, R. A. (2023). Karakteristik Fisik Dan Aktivitas Antioksidan *Edible film* Pati Umbi Bentul (*Colocasia Esculenta (L.) Schott*) Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). Thesis. Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian-Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang.
- Yanti, J. S. A. (2022). Pengaruh penambahan kopi robusta bubuk (*Coffea canephora L.*) dan jahe merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) sebagai sumber antioksidan pada pembuatan cookies. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 253–263.
- Zahra, H., Ratna, R., & Munawar, A. A. (2020). Pembuatan *Edible film* Berbasis Pati Jagung dengan Menggunakan Variasi Gliserol Sebagai Plasticizer. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), 511–520.
- Zussiva, A., Bertha, K. L., & Budiyati, C. S. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, 1(1), 356–365.