

DAFTAR PUSTAKA

- Akin, M., Eyduran, S. P., & Krauter, V. (2023). Food packaging related research trends in the academic discipline of food science and technology: A bibliometric analysis. *Cleaner and Circular Bioeconomy*, 5, 2-12.
- Arini, D., Ulum, M. S., & Kasman, D. (2017). Pembuatan dan pengujian sifat mekanik plastik biodegradable berbasis tepung biji durian. *Natural Science: Journal of Science and Technology*, 6(3), 276–283.
- Budi Lestari, R., Mulyadi Sirojul Munir, A., & Arif Tribudi, Y. (2018). Pemanfaatan kitosan kulit udang dengan penambahan ekstrak daun kesum. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 207-214 .
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., & Nurtama, B. (2013). Pemanfaatan pati biji durian (*Durio zibethinus Murr.*) dan pati sagu (*Metroxylon sp.*) dalam pembuatan bioplastik. *J. Kimia Kemasan*, 35(1), 20-29.
- 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.
- Dewi, S., NYRS Assegaf, S., & Natalia, D. (2019). Efek ekstrak etanol daun kesum (*Polygonum minus huds.*) sebagai antifungi terhadap *trichophyton rubrum*. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 8(2), 198-203.
- Dirpan, A., Ainani, A. F., & Djalal, M. (2023). A bibliometrics visualization analysis of active packaging system for food packaging. *Heliyon*, 9(8), 2-17.
- Donthu, N., Kumar, S., Mukherjee, D., Pandey, N., & Lim, W. M. (2021). How to conduct a bibliometric analysis: An overview and guidelines. *Journal of Business Research*, 133, 285–296.
- Fatisa, Y., & Agustin, N. (2018). Characterization and antioxidant activity edible film of durian (*Durio zibethinus*) seed starch with the addition of soursop (*Annona muricata L.*) leaf. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*, 1(1), 37-42.
- Handayani, P. A., & Wijayanti, D. H. (2015). Pembuatan film plastik biodegradable dari limbah biji durian (*Durio zibethinus murr.*). *JBAT*, 4(1), 21–26.
- Hartati, I., Ariyani, S., Haswati, H., Abdun Nafik, H., & Dyah Yuliana Zulfa. (2020). Analisa bibliometrik publikasi ilmiah bertema biorefineri biomassa berlignoselulosa. *Inovasi Teknik Kimia*, 5(1), 42-49.
- Haryati, S., Rini, A. S., & Safitri, Y. (2017). Pemanfaatan biji durian sebagai bahan baku plastik biodegradable dengan plasticizer giserol dan bahan pengisi cac03. *Jurnal Teknik Kimia*, 23(1), 1–8.
- Karolina, W., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2022). The effect of additional variations of durian seed starch (*Durio zibethinus Murr.*) and corn starch on the characteristics of edible film. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 4(1), 1-7.

- Kartikasari, D., Ristia Rahman, I., & Ridha, A. (2022). Uji fitokimia pada daun kesum (*Polygonum minus* huds.) dari kalimantan barat. *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 5(1), 35–42.
- Kong, I., Heng, Z. W., & Pui, L. P. (2022). Development of chitosan edible film incorporated with curry leaf and kesum for the packaging of chicken breast meat. *Asia-Pacific Journal of Molecular Biology and Biotechnology*, 30(3), 91–104.
- Kumar, L., Ramakanth, D., Akhila, K., & Gaikwad, K. K. (2022). Edible films and coatings for food packaging applications: a review. In *Environmental Chemistry Letters*, 20(1), 875–900.
- Lestari, R. B., Permadi, E., & Harahap, R. P. (2020). Decrease quality during storage packaged beef sausage edible coating by durian seeds starch-chitosan with the addition of kesum leaf extract. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 478(1), 1-6.
- Lestari, R. B., Permadi, E., & Mulyadi, A. (2022). Application of edible coating of durian seed starch chitosan composites with kesum leaves extracts on microbiological quality and tvb-n of beef sausage. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 17(1), 56–63.
- Ninkov, A., Frank, J. R., & Maggio, L. A. (2022). Bibliometrics: Methods for studying academic publishing. *Perspectives on Medical Education*, 11(3), 173–176.
- Nugraha, A. K., & Nasrudin, D. (2023). Pemetaan pengembangan e-modul sebagai sumber belajar mipa peserta didik. *Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains*, 6(1), 14–21.
- Nurwidiyani, R., Ghufira, Nesbah, & Deni Agus Triawan. (2022). Sintesis bioplastik ramah lingkungan berbasis pati biji durian dengan filler selulosa sabut kelapa. *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 8(1), 32–38.
- Raharjo, E., Yusmarin., & Raswen Efendi. (2018). Pembuatan edible coating dari pati biji durian sebagai pelapis bolu kemojo. *Universitas Riau JOM Faperta UR*, 5(2), 1-13.
- Rahmadani, E., Nurmalasari., & Ridha Yulyani Wardi. (2021). Pengaruh edible coating termodifikasi pati biji durian terhadap lama umur penyimpanan buah markisa (*Passiflora edulis*). *Cokroaminoto Journal of Biological Science*, 3(1), 11–15.
- 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.

- Rozhikin, Zalfiatri, Y., & Hamzah, F. H. (2020). Pembuatan plastik biodegradable dari pati biji durian dan pati biji nangka. *Chempublish Journal*, 5(2), 151–165.
- Sriwahyuni, L., Dewi Rosahdi, T., & Asep, S. (2015). Isolasi dan karakterisasi amilase dari pati biji durian (*Durio sp.*), 2(1), 18-23.
- Sulistriyono, A., Pratjojo, W., & Widiarti, N. (2014). Sintesis dan karakterisasi plastik edible film dan pektin belimbing wuluh sebagai pembungkus wingko. *J. Chem. Sci*, 3(3), 213–216.
- Suput, D., Lazic, V., Popovic, S., & Hromis, N. (2015). Edible films and coatings: Sources, properties and application. *Food and Feed Research*, 42(1), 11–22.