

DAFTAR PUSTAKA

- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of The Association of Analytical Chemist*. Washington D.C
- Arief, H.S., Y. B. Pramono, dan V.P. Bintoro. 2012. Pengaruh *edible coating* dengan konsentrasi berbeda terhadap kadar protein, daya ikat air, dan aktivitas air bakso sapi selama penyimpanan. *Animal Agriculture Journal*. 1 (2): 100-108.
- Awwaly, K. U. A, 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.
- Baldwin, E. A., R. Hagenmaier, and J. Bai. 2012. *Edible coating and Film to Improve Food Quality Second Edition*. London: CRC Press.
- Belitz, H. D., and W. Grosech. 1999. *Food Chemistry 2nd Ed*. Springer page 232.
- Cahyadi, W. 2008. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Dalimartha, S. dan M. Soediby. 1999. Awet muda dengan tumbuhan obat dan diet suplemen. *Trubus Agrowidya*, Jakarta. Hal 36-40
- Desrosier, and W. Norman. 2008. *The Technology of Food Preservation, Third Edition*. Penerjemah M. Muljohardjo, Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Estiningtyas, H. R. 2010. Aplikasi Edible Film Maizena Dengan Penambahan Ekstrak Jahe Sebagai Antioksidan Alami Pada Coating Sosis Sapi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret, Surakarta.
- Fennema, O.R. 2007. *Food Chemistry*. Marcel Dekker, INC. New York and Basel.
- Hagerman, A. E. 2002. *Handbook of Tannin*. USA: Departemen of Chemistry and Biochemistry Miami University, Oxford.
- Houghton, P.J., dan A. Raman. 1998. *Laboratory Handbook for the Fractination Natural Extracts*. Thomson Science, London.
- Hudaya, A. 2010. Uji Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Air Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Sebagai Pangan Fungsional Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour and Appearance Second Edition*. Maryland: Aspen.
- Julianti, E., dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Kamal, N. 2010. Pengaruh bahan aditif CMC (Carboxyl methyl cellulose) terhadap beberapa parameter pada larutan sukrosa. *Jurnal Teknologi*, vol 1, edisi 17, 78-84.
- Kenawi, M. A., M. M. A. Zaghlul and R. R. Abdel-Salam. 2011. Effect of two natural antioxidants in combination with edible packaging on stability of low fat beef product stored under frozen condition. *Journal of Biotechnology in Animal Husbandary*. 27 (3): 345-356.
- Koswara, S. 2007. Teknologi enkapsulasi flavor rempah-rempah. (On-line) <http://www.ebookpangan.com> diakses April 2017.
- Krochta, J. M. 2011. *Control of Mass Transfer in Food With Edible coatings and Film*. Advances in Food Engineering. CRC Press: Boca Raton, F. L. pp 517-538
- Lee, S. Y. and V. C. H. Wan. 2006. *Edible Films and Edible coatings*. In Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Volume I. (Eds) : Hui, Y.H. CRC Press, USA.
- Naufalin, R., S. L. J. Betty, K. Feri, S. Mirnawati, dan S. R. Herastuti. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri pathogen dan perusak pangan. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 16 (2): 119-125
- Naufalin, R., S. R. Herastuti, dan T. Yanto. 2010. Formulasi dan produksi pengawet alami ekstrak kecombrang. *Laporan Hasil Hibah Kompetensi Tahun II*. DP2M Dikti.
- Naufalin, R. dan S.R., Herastuti. 2012. *Pengawet Alami pada Produk Pangan*. UPT Percetakan dan Penerbitan Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto. 131 halaman.
- Nielsen, S. S. 2003. *Instructor Manual for Food Analysis: Answer to Study Questions*. 3rd Edition. Kluwer Academic Plenum Publisher, New York.pp.154.
- Othoman, A., A. Ismail, N. A. Ghani., and I. Adenan. 2005. Antioksidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Journal of Food Chemistry*. 100: 1523-1530

- Ou, B., D. J. Huang, M. H. Woodill, J.A. Flanagan, and E. K. Deemer. 2002. Analysis of antioxidant activities of common vegetables employing oxygen radical absorbance capacity (ORAC) and ferric reducing antioxidant power (FRAP) assays: a comparative study. *Journal Agricultural Food Chemistry.*, 20, 3122-3128.
- Pagliari, M., and M. Rossi. 2008. *The Future of Glycerol: New Uses of a Versatile Raw Material*. RSC Green Chemistry Book Series.
- Pisoschi, A.M., G. P. Negulescu. 2011. Methods for Total antioxidant activity determination: a review. *Riview Article Biochemistry and Analytical Biochemistry (On-line)* <http://dx.doi.org/10.4172/2161-1009.1000106> diakses Oktober 2017.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories: Analytical Progres* 19 (2): 1-4.
- Prior, R.I., X. Wu, and K. Schaich. 2005. Standarized method for the determination of antioxidant capacity and phenolics in foods and dietary supplements. *Journal of Agricultural and Food Chemistry.* 53: 4290-4302.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. Kajian teknologi *edible coating* dari pati dan aplikasinya untuk pengemas primer lempok durian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan XV* (3).
- Sarastani, D., T. S. Suwarna, T. R. Muchtadi, D. Fardiaz, dan A. Apriyanto. 2002. Aktivitas ekstrak dan fraksi ekstrak biji atung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Vol XIII. No. 2. 149-156.
- Sastrosupadi. A. 1995. *Rancangan Percobaan Praktis untuk Bidang Pertanian*. Kanisius. Yogyakarta.
- Singleton, V. L., and J. A. Rossi (1965). Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagen. *American Journal of Enology and Viticulture.* 16: 144-158
- Siskawardani, D. D., N. Komar, dan M.B. Hermanto. 2013. Pengaruh konsentrasi Na-CMC (*Natrium- Carboxymethyle Cellulose*) dan lama sentrifugasi terhadap sifat fisik Kimia minuman asam sari tebu (*Saccharum officinarum L*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. Vol. 1 No. 1.
- Srihidayati, G. 2017. *Studi Perbandingan Viskositas Saos Sambal Aneka Merk Produk*. Vol 5 No 2 Juni 2017. ISSN: 2302-6944
- Suhartatik, N., N. C Muhammad, R. Sri, dan S.R. Endang. 2013. Aktivitas antioksidan antosianin beras ketan hitam selama fermentasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 24(1) : 115-119.

- Syamsuhidayat. 1991. *Inventarisasi Tanaman Obat Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Badan Penelitian dan Pengembangan. Jakarta.
- Tampubolon, O. T., S. Suhatsyah, dan S. Sastrapradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas Farmasi, UGM, Yogyakarta.
- Wahyuni, D.T., dan S. B. Widjanarko. 2015. Pengaruh Jenis pelarut dan lama ekstraksi terhadap ekstrak karotenoid labu kuning dengan metode gelombang ultrasonik *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 No 2 hal 390-401.
- Wahyuni I.T., I. Taruna, dan Sutarsi. 2015. Viskositas *puree* buah naga putih (*Hylocereus Undatus*) pada berbagai suhu dan konsentrasi. *Berkala Ilmiah Pertanian* 1(1): xx-xx. (In Press).
- Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri. 2008. *Potensi Ekonomi Tanaman Obat Sebagai Bahan Baku Jamu*. ISSN 0853-8204.
- Widiastuti, D. R.. 2016. Kajian pengawet pangan dari bahan alami sebagai bahan tambahan pangan alternatif. *Karya Tulis Ilmiah*. Badan Pemeriksaan Obat dan Makanan.
- Wikanta, W. 2012. Presepsi Masyarakat Tentang Penggunaan Formalin dalam Bahan Makanan dan Pelaksanaan Pendidikan Gizi dan Keamanan Pangan. *Skripsi*. Pendidikan Biologi, FKIP, Universitas Muhammadiyah Surabaya, Surabaya.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widianingrum. 2012. Teknologi produksi dan aplikasi pengemas edibel antimikroba berbasis pati. *Jurnal Litbang Pertanian*. 31 (3): 85-93.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Yogyakarta: Kanisius. Hal. 189-190.
- Yunita, E. 2010. Ekstraksi Tanin dari Kulit Buah Manggis dengan Variasi Konsentrasi Solven, Rasio Bahan Terhadap Solven dan Waktu Ekstraksi. *Skripsi*. Universitas Sriwijaya, Palembang.