

DAFTAR PUSTAKA

- Abdjan, M. I., Khusna, D., & Rakhman, A. (2018). *STUDI TRANSISI ELEKTRONIK SENYAWA ANTOSIANIDIN-3-GLIKOSIDA SEBAGAI KANDIDAT PIGMEN ALAMI*.
- Achmadi, E. R., Ilmu, A., Pangan, T., Pertanian, T., Mada, G., & Flora, J. (2023). Strategi Mengelola Kemasan Cerdas pada Pangan Strategies Managing Smart Packaging For Food Application. In *Journal of Food and Agricultural Product* (Vol. 3, Issue 1).
- Aksun, E. T. (2016). Ak__ll__ Ambalaj Teknolojisinin Su __r__ nlerinde Uygulanmas __[#477505]-565745. *Turkish Journal of Maritime and Marine Sciences*.
- Ananta, R., Budi, S., Kusuma, W., & Harjono, D. (2017). Indonesian Journal of Chemical Science. *J. Chem. Sci*, 6(1).
- Angriani, L. (2019). *POTENSI EKSTRAK BUNGA TELANG (CLITORIA TERNATEA) SEBAGAI PEWARNA ALAMI LOKAL PADA BERBAGAI INDUSTRI PANGAN (The Potential of Extract Butterfly Pea Flower (Clitoria ternatea L.) as a Local Natural Dye for Various Food Industry)*. 2(1).
- Aprilliani, F., Putri Ayuningtyas, L., & Adila Lestari, H. (2022). Bunga Telang (Clitoria ternatea L.) Sebagai Indikator pH dalam Sistem Kemasan Pintar. *Agrroteknika*, 5(2), 87–97.
- Armanzah, R., & Hendrawati. (2016). *PENGARUH WAKTU MASERASI ZAT ANTOSIANIN SEBAGAI PEWARNA ALAMI DARI UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatasL. Poir)*.
- Ayun, Q., Ajeng, A., & Article, R. (2022). *PENGARUH pH LARUTAN TERHADAP KESTABILAN WARNA SENYAWA ANTOSIANIN YANG TERDAPAT PADA EKSTRAK KULIT BUAH NAGA (Hylocereus costaricensis)* (Vol. 4, Issue 1).
- Boldin, P. (2010). *ELECTRIC FIELD MEASUREMENTS USING SCANNING ELECTRON MICROSCOPE* Examiners: Professor Tuure Tuuva Professor Erkki Lähderanta Supervisor: Tuure Tuuva.
- Caetano, N. S., Silvaa, V. F. M., & Mata, T. M. (2012). Valorization of coffee grounds for biodiesel production. *Chemical Engineering Transactions*, 26, 267–272.

- Deswardani, F., Muhammad, D., & Dwi Manda, P. (2022). KARAKTERISASI TiO₂ /KARBON AKTIF DARI AMPAS KOPI DAN UJI ADSORPSI-NYA TERHADAP LIMBAH TETRASIKLIN (C₂₂ H₂₄ N₂ O₈). *JoP*, 8(1), 16–21.
- Dewi, R., Dan, A., & Nofriadi, I. (2020). Jurnal Teknologi Kimia Unimal Jurnal Teknologi Kimia Unimal AKTIVASI KARBON DARI KULIT PINANG DENGAN MENGGUNAKAN AKTIVATOR KIMIA KOH. In *Jurnal Teknologi Kimia Unimal* (Vol. 9, Issue 2).
- Fardhyanti, S. D. S., & Julianur, S. (2016). *JBAT 4 (2) (2015) 68-73 Karakterisasi Edible Film Berbahan Dasar Ekstrak Karagenan Dari Rumpun Laut (Eucheuma Cottonii)*.
- Febrianti, C., Ulfah, M., & Kusumastuti, K. (2023). Pemanfaatan Ampas Kopi sebagai Bahan Karbon Aktif untuk Pengolahan Air Limbah Industri Batik. *AgriTECH*, 43(1), 1.
- Fernianti, D. (2013). *ANALISIS KEMAMPUAN ADSORPSI KARBON AKTIF DARI AMPAS KOPI BUBUK YANG SUDAH DISEDUH*. 3(2), 563.
- Firmansyah, C., Oleracea, B., & Eka, T. (2021). Identification of Beef Freshness Using Smart Labels Based On Anthocyanin Extract of Purple Cabbage. In *Science and Technology*.
- Gao, J., Cheng, B. B., Liu, Y. F., Li, M. M., & Zhao, G. Y. (2022). Effects of red cabbage extract rich in anthocyanins on rumen fermentation, rumen bacterial community, nutrient digestion, and plasma indices in beef bulls. *Animal*, 16(5).
- Hakim, A. A. (2018). 02511440000002-ungraduate_thesis. *ITS Repository*.
- Hartono, M. A., Purwijantiningsih, L. M. E., & Pranata, S. (2013). *PEMANFAATAN EKSTRAK BUNGA TELANG (Clitoria ternatea L.) SEBAGAI PEWARNA ALAMI ES LILIN Utilization of Extract Butterfly Pea Flowers (Clitoria ternatea L.) As Natural Colorant of Ice Lolly*.
- Ishak, I., Muhamad, I. I., Marsin, A. M., Iqbal, T., Malaysia, T., & Johor Bahru, U. (2015). *Jurnal Teknologi Full Paper DEVELOPMENT OF PURPLE SWEET POTATO STARCH BASE BIODEGRADABLE FILM* (Vol. 77).
- Jumardin. (2021). JURNAL SAINS FISIKA PENGARUH SUHU DAN WAKTU MICROWAVE TERHADAP PERUBAHAN SIFAT OPTIK DAUN BIDARA (*Ziziphus mauritiana*) DENGAN METODE SPEKTROSKOPI UV-VIS. In *Jurnal Sains Fisika* (Vol. 1).

- Kaewklin, P., Siripatrawan, U., Suwanagul, A., & Lee, Y. S. (2018). Active packaging from chitosan-titanium dioxide nanocomposite film for prolonging storage life of tomato fruit. *International Journal of Biological Macromolecules*, *112*, 523–529.
- Kombongkila, O., & Taunaumang, H. (2024). *Analisis Struktur Film Tipis Disperse Orange-3 Hasil FTIR* (Vol. 5, Issue 1).
- Laos, L. E., & Selan, A. (2016). *Pemanfaatan Kulit Singkong Sebagai Bahan Baku Karbon Aktif*.
- Maryam, M., Rahmad, D., & Yunizurwan, Y. (2019). Sintesis Mikro Selulosa Bakteri Sebagai Penguat (Reinforcement) Pada Komposit Bioplastik Dengan Matriks PVA (Poli Vinil Alcohol). *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, *41*(2), 110.
- Nansu, W., Chaiwut, P., Ross, S., Ross, G., Suphrom, N., & Mahasaranon, S. (2021). Developments of biodegradable polymer based on polylactic acid (PLA) with natural color extracts for packaging film applications. *Journal of Metals, Materials and Minerals*, *31*(3), 127–133.
- Ningrum, R. S., Sondari, D., Purnomo, D., Amanda, P., Burhani, D., & Rodhibilah, F. I. (2021). KARAKTERISASI EDIBLE FILM DARI PATI SAGU ALAMI DAN TERMODIFIKASI. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, *43*(2), 95.
- Nurhasanah, A., Supriatna, A. M., Fitriyani, D. R., Kunci, K., & Adsorben, : (2024). *Seminar Nasional Kimia 2024 UIN Sunan Gunung Djati*.
- Pebrianti, C., Ainurrahyid, R. B., Lestari, S., Jurusan, P., Pertanian, B., & Pertanian, F. (2015). *UJI KADAR ANTOSIANIN DAN HASIL ENAM VARIETAS TANAMAN BAYAM MERAH (*Alternanthera amoena Voss*) PADA MUSIM HUJAN TEST ANTHOCYANIN CONTENT AND YIELD OF SIX VARIETIES RED SPINACH (*Alternanthera amoena Voss*) IN THE RAINY SEASON*.
- Prayoga, E. (2013). *EKO PRAYOGA-fkik*.
- 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.
- Putri, A. (2023). Review: Pemanfaatan Polimer Alami Dalam Pembuatan Plastik Biodegradable. *Jurnal Al'ilmu*, *12*(1), 2023.

- Rihayat, T., Hadi, A. E., Aidy, N., Safitri, A., Siregar, J. P., Cionita, T., Irawan, A. P., Hamdan, M. H. M., & Fitriyana, D. F. (2021). Biodegradation of polylactic acid-based bio composites reinforced with chitosan and essential oils as anti-microbial material for food packaging. *Polymers*, 13(22).
- Rohaeti, E., & Rakhmawati, A. (2017). The Hydrophobicity and the Antibacterial Activity of Polyester Modified With Silver Nanoparticle and Hexadecyltrimethoxysilane. *Molekul*, 12(1), 78.
- Rorong, & Wilar. (2020). KERACUNAN MAKANAN OLEH MIKROBA. In *Techno Science Journal* (Vol. 2, Issue 2).
- Sagala, Z., & Juniasti, A. (2021). UJI PENETAPAN KADAR TOTAL FENOLIK DAN NILAI SPF (SUN PROTECTION FACTOR) EKSTRAK ETANOL DAUN KELOR (MORINGA OLEIFERA L.) DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC CONTENT AND SPF (SUN PROTECTION FACTOR) VALUE ETHANOL EXTRACT OF MORINGA LEAVES (MORINGA OLEIFERA L.). In *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal* (Vol. 6, Issue 2).
- Styawan, A. A., & Rohmanti, G. (2020). Jurnal Farmasi Sains dan Praktis PENETAPAN KADAR FLAVONOID METODE AIC13 PADA EKSTRAK METANOL BUNGA TELANG (Clitoria ternatea L.) DETERMINATION OF FLAVONOID LEVELS OF AIC13 METHODE IN THE EXTRACT OF METANOL FLOWERS (Clitoria ternatea L.). In *JFSP* (Vol. 6, Issue 2).
- Syarnsa Ardisasmita, M. (1996). *ANALISIS PROFJDL PERMUKAAN-MENGGUNAKAN METODA SPEK_mOSKOPI INFRAMERAH DENGAN TRANSFORMASIFOURIER*.
- Tawakkal, I. S. M. A., Cran, M. J., Miltz, J., & Bigger, S. W. (2014). A review of poly(lactic acid)-based materials for antimicrobial packaging. *Journal of Food Science*, 79(8).
- Vanderroost, M., Ragaert, P., Devlieghere, F., & De Meulenaer, B. (2014). Intelligent food packaging: The next generation. In *Trends in Food Science and Technology* (Vol. 39, Issue 1, pp. 47–62). Elsevier Ltd.
- Vivek, N., Sindhu, R., Madhavan, A., Anju, A. J., Castro, E., Faraco, V., Pandey, A., & Binod, P. (2017). Recent advances in the production of value added chemicals and lipids utilizing biodiesel industry generated crude glycerol as a substrate – Metabolic aspects, challenges and possibilities: An overview. In *Bioresource Technology* (Vol. 239, pp. 507–517). Elsevier Ltd.

- Yessica. (2025). The investigation of chitosan based smart biodegradable film packaging characteristics. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*.
- Yuan, Y., & Lee, T. R. (2013). Contact angle and wetting properties. *Springer Series in Surface Sciences*, 51(1), 3–34.
- Zacharias, D. M. (2019). 15.II.0017 DAVITA MARGARETA ZACHARIAS (3.38)..pdf LAMP.