

DAFTAR PUSTAKA

- Arthey, D., & Ashurst, P. R. (2001). *Fruit processing: nutrition, products, and quality management* (No. 664.82 A7 2001).
- Ayyubi, S. N., & Admaja, L. (2020). Pengaruh Variasi Konsentrasi Montmorillonit Terhadap Sifat dan Kinerja Membran Kitosan/PVA/MMT untuk Aplikasi DMFC. *Chemistry*, 3(1), 1-9.
- Dachriyanus. (2004). Analisis Struktur Senyawa Organik Secara Spektroskopi. Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas. Padang.
- Dalimartha, S. (2008). Atlas Tumbuhan Obat Indonesia. 5, 86-87. Jakarta: Wisma Hijau.
- Dermawan, K., Ambarwati, R., & Kasmiyatun, M. (2020). Pembuatan Plastik Biodegradable dari Pati Biji Nangka dengan Penambahan Polyvinyl Alcohol (PVA) dan Sorbitol. *Chemical Engineering*, 1(1).
- Dompeipen, E. J. (2017). Isolasi dan identifikasi kitin dan kitosan dari kulit udang Windu (*Penaeus monodon*) dengan spektroskopi inframerah. *Majalah Biam*, 13(1), 31-41.
- Fanany, M. R. (2020). *Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Telang (Clitoria ternatea) Dengan Metode Maserasi* (Doctoral dissertation).
- Kanatt, S. R., Rao, M. S., Chawla, S. P., dan Sharun, A. (2012). Active Chitosan-Polyvinyl Alcohol Films with Natural Extracts. *Food Hydrocolloids*. 29, 290-297.
- Karuniastuti, N. (2013). Bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan. *Swara Patra*, 3(1).
- Kevin Gould, Kevin M. Davies, Chris Winefield (2008). Anthocyanins: biosynthesis, functions, and applications. Springer. ISBN 978-0-387-77334-6, 283-298.
- Khomsan A. (2004). Pangan dan Gizi. Yogyakarta.
- Harper, C. A., & Petrie, E. M. (2003). *Plastics materials and processes: a concise encyclopedia*. John Wiley & Sons.



- Hasibuan, R. A. (2020). Biomikrokomposit Hidrogel Interpenetrasi Berbasis Polivinil Alkohol dan Poli Asam Akrilat dengan Pengisi Mikrokrystal Selulosa (Avisel PH101) Sebagai Polimer Absorben.
- Março PH, Poppi RJ, Scarminio IS, Tauler R. (2011). Investigation of the pH Effect and UV Radiation on Kinetic Degradation of Anthocyanin Mixtures Extracted from Hibiscus Acetosella. *Food Chem*, 125: 10201027.DOI: 10.1016/j.foodchem.2010.10.005.
- Mary Ann Lila. (2004). Anthocyanins and Human Health: An In Vitro Investigative Approach. *J Biomed Biotechnol*. 5, 306–313.
- Mastuti, I. E., Fristianingrum, G., & Andika, Y. (2013). Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Bahan Pewarna Makanan.
- Nhut Pham, T. (2019). Extraction of anthocyanins from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L. Flowers) in Southern Vietnam: Response surface modeling for optimization of the operation conditions, *IOP Conference Serie: Materials Science and Engineering*, 542(1).
- Odian, George. (2004). Principles of Polymerization. John Wiley & Sons, Inc.
- Pacquit, A., Lau, K.T., McLaughlin, H., Frisby, J., Quilty, B. & Diamond, D. (2005). Development of a volatile amine indicator for the monitoring of fish spoilage. *Talanta*. 69, 515–520.
- Park Y, You M, Shin J, Ha S, Kim D, Heo MH, Nah J, Kim YA, Seol JH, 2019. Thermal Conductivity Enhancement in Electrospun Poly(Vinyl Alcohol) and Poly(Vinyl Alcohol)/Cellulose Nanocrystal Composite Nanofibers. *Scientific Reports*, 9(1): 1-10.
- Pasqui D, Cagna MD, Barbucci R. (2012). Polysaccharide-Based Hydrogels: The Key Role of Water in Affecting Mechanical Properties. *Polymers*, 4: 1517- 1534.
- Purnawati, D. (2017). Pembuatan Lapisan Tipis Polivinil Alkohol (PVA)-Kitosan dan Potensinya sebagai Pengemas Makanan, Skripsi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Pusat Penelitian Oseanografi LIPI. (2020). Dampak Pandemi COVID-19 Terhadap Peningkatan Sampah Plastik. Jakarta.
- Pracaya. (1999). Kol Alias Kubis. Penebar Swadaya. Jakarta.



- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79-97.
- Robertson GL. (2006). Food Packaging – Principles and Practice Second Edition. USA: CRC Press.
- Sanjaya, I. G & T. Puspita. (2011). Pengaruh Penambahan Khitosan dan Plasticizer Gliserol pada Karakteristik Plastik Biodegradable dari Pati Limbah Kulit Singkong. *Skripsi*. Surabaya: ITS.
- Setiani, W., Sudiarti, T., & Rahmidar, L. (2013). Preparasi dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-kitosan. *Jurnal Kimia Valensi*, 3(2).
- Setyowati, W. A. E., Elfi Susanti, V. H., Alviah, I., & Wardani, M. K. Minyak Kayu Manis sebagai Agen Antibakteri pada Kertas Alami dari Kulit Pisang (*Musa paradisiaca* Linn.). *JKPK(Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia)*, 4(1), 42-47.
- Sigmaaldrich. 2021. IR Spectrum Table & Chart. Diakses pada tanggal 18 November 2021.
- Silverstein, RM., Francis, XW., David, JK. (1989). Spectrometric identification of organic compound. Seventh Edition.
- Singh, S., Gaikwad, K. K., & Lee, Y. S. (2018). Anthocyanin - A Natural Dye for Smart Food Packaging System. *Packaging Science and Technology*, 24(3), 167-180.
- Sitanggang, A. B., Irsali, M. F., & Rawdkeun, S. (2020). Inkorporasi Oleat dan Ekstrak Antosianin pada Film Gelatin sebagai Indikator pH untuk Kemasan Pintar. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 31(1), 66-75.
- Socaciu, C. (2007). Food Colorants: Chemical and Functional Properties. London: CRC Press.
- Strong, A. Brent. (2006). Plastics: Materials and Processing. Pearson Prentice Hall ISBN 0-13-114558-4.
- Sunardi, Irwan A, Istikowati WT, Aminonatalina. (2013). Pengaruh Derajat Netralisasi Asam Akrilat pada Sintesis Polimer Superabsorben dari Selulosa Tumbuhan Alang-Alang (*Imperata cylindrical*). *Sains dan Terapan Kimia*, 7(2): 102-115.
- Suryana, M. R. (2021). Ekstraksi Antosianin Pada Bunga Telang. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(2), 45-50.
- Tang, X., & Alavi, S. (2011). Recent advances in starch, polyvinyl alcohol based polymer blends, nanocomposites and their biodegradability. *Carbohydrate Polymers*, 85(1), 7-16.



- Thomas Bechtold, Rita Mussak. (2009). Handbook of Natural Colorants. Wiley. ISBN 978-0-470-51199-2, 144-147.
- Utami, M. R., Latifah, L., & Widiarti, N. (2014). Sintesis Plastik Biodegradable dari Kulit Pisang dengan Penambahan Kitosan dan Plasticizer Gliserol. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 3(2).
- Wibowo, S. (2006). Produksi kitin kitosan secara komersial. In *Prosiding seminar nasional Kitin-Kitosan*.
- Widyatun, F. (2018). Uji Mekanik Film Chitosan-PVA-Antosianin Beras Merah. *String*, 3(2), 176-180.
- Winarno, F.G. (2002). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia.
- Wrolstad, R. (2001). The Possible Health Benefits of Anthocyanin Pigments and Polyphenolics. <http://lpi.oregonstate.edu/ss01/anthocyanin.html>. Diakses tanggal 17 Desember 2020.
- Yusuf, M., Indriati, S., & Attahmid, N. F. U. (2018). Karakterisasi Antosianin Kubis Merah sebagai Indikator pada Kemasan Cerdas. *Galung Tropika*, 7(1), 46-55.
- Zussiva A., Laurent B.K., dan Budiyati C.S. (2012). Ekstraksi dan Analisis Zat Warna Biru (Anthosianin) dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) sebagai Pewarna Alami. 356-365.