

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R. and Indriati. 2003. Color stability of natural pigment from secang woods (*Caesalpiniasappan. L*). Proceeding of the 8th Asean Food Conference; Hanoi 8 – 11 October 2003
- Ahvenainen, R. (2003). Active and intelligent packaging: an introduction, Novel Food Packaging Techniques (pp. 5-21). Cambridge
- Andarwulan, N. dan Fitri. 2012. Pewarna Alami Untuk Pangan. Bogor: SEAFASST Center. Institut Pertanian Bogor.
- Andarwulan, N. dan S. Koswara. (1992). Kimia Vitamin. Rajawali. Jakarta.
- Apriyanto, A.D., Fardiaz, N.L., Puspitasari., Sedamawati., dan S. Budiyanto.1989. Analisa Pangan. PAU dan pangan Gizi. IPB Pres.
- Asih, S. (2013). Pembuatan Kemasan Cerdas Indikator Warna Dengan Pewarna Bit (*B. Vulgaris L. Var Cicla L.*) Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor
- Cardon, D. 2005. Dyes and Tannins: Volume 3 of Plant Resources of Tropical Afrika. Afrika: PROTA.
- Dwiari, S.R. 2008. Teknologi Pangan. Jakarta: Pusat Perbukuan, Departemen Pendidikan Nasional, 2008
- Hidayat dan Napitupulu. 2015. Kitab Tanaman Obat. Jakarta : AGRIFLO.
- H., P., Sudaryati, Tri, Mulyani S., dan Egha R., H. 2010. “*Sifat Fisik dan Mekanis Edible Film dari Tepung Porang (Amorphopallus oncophyllus) dan Karboksi Metil Selulosa*”. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol. 11 No. (3): 196-201.
- Hunt, RWG 1991. Measuring Colour. 2nd ed, UK: Ellis Horwood Ltd, Chichester
- Kuswandi B, Wicaksono Y, Jayus AbdullahA, Heng L, Ahmad M (2011) Smart packaging: sensors for monitoring of food quality and safety. Sens Instrum Food Qual Saf 5(3-4):137-146
- Lydia, S.W., dkk. 2001. Ekstraksi dan Karakterisasi Pigmen dari Kulit Buah Rambutan (*Nephelium Lappaceum*). Var. Binjai Biosain, 1(2): 42-53.

- Nirmal, Nilesh, P., Mithun, S.,R., Rangabhatla, G., S.,V., P., and Mehaj, Ahmad. 2015. "Brazilin from *Cesalpina Sappan* Heartwood and Its Pharmacological Activities: A review". *Asian Pacific Journal of Tropical Medicine*, Vol. 8 (6): 421-430.
- Othman N, Azahari NA, Ismail H. 2011. "*Thermal properties of polyvinyl alcohol (PVOH)/corn starch blend film*". *Malaysian Polymer Journal* 6 (6): 147-154
- Perwitasari, Dyah suci dkk.2008. Pembuatan Dekstrin Sebagai Bahan Perekat Dari Hidrolisis Pati Umbi Talas Dengan Katalisator Hcl.Jawa Timur: Jurusan Teknik Kimia FakultasTeknologi Industri UPN
- Prihatman, Kemal. 2000. Tentang Budidaya Pertanian Pisang. Kantor Deputi Menegristek Bidang Penhayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi, Jakarta.
- Puspitasari, Arum. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstak Secang (*Caesalpina Sappan* L.) Terhadap Kualitas Dodo Garut. Skripsi. Surakarta: Fakutas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Robertson GL. 2006. *Food Packaging – Principles and Practice*. Second edition, CRC Press, Boca Raton, FL, USA.
- Shintia, B. (2019). Analisis Keputusan Konsumen Terhadap Pembelian Pisang Cavendish (*Musa Cavendishi*) Di Brastagi Supermarket Medan (Doctoral dissertation).
- Sumarmono, J dan F.M. Suhartati. 2012. Yield dan Komposisi Keju Lunak (Soft Cheese) dari Susu Sapi yang dibuat Dengan Teknik Direct Acidification menggunakan Ekstrak Buah Lokal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. Hal. 66-67
- Sundari, Reta, Ika. 2014. "*Pengaruh Penambahan Plasticizer Polyvinyl Alcohol (PVA) Terhadap Karakteristik Bioplastik Pati-Kitosan*". Skripsi Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Airlangga.
- Wijanarko, Simon Bambang. 2002. *Analisa Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya
- Yam KL, PT Takhistov, dan J Miltz. 2005. *Intelligent Packaging : concepts and appication*. *J. Food Sci.* 70 (1), R1-R10
- Zhang, Yanan. 2016. *Development of Colorimetric Indicators for Inteligent Food Packaging*. Thesis. Canada: The Universty of Guelp