

## DAFTAR PUSTAKA

- Adrimarsya. 2012. Difusi Dan Osmosis. [diunduh 2014 Jan 12]. (Online : <http://Adrimarsya.wordpress.com/2012/12/05/difusi-dan-osmosis/.html> )  
<http://Adrimarsya.wordpress.com/2012/12/05/difusi-dan-osmosis/>.
- Aini, S. 2013. Ekstraksi Kurkumin dari Rimpang Temulawak dengan Metode Maserasi. Skripsi. Departemen Teknologi Institut PertanianIPB.Bogor.
- Al-Tayyar, N.A., Youssef, A.M., Al-Hindi, R. 2020. Antimicrobial food packaging based on sustainable Bio-based materials for reducing foodborne Pathogens: A review. *Food Chem.* 310, 125915.
- Alam, F. and Hasnain, A. 2009. Studies On Swelling And Solubility Of Modified Starch From taro (*Colocasia Esculenta*): Effect Of Ph And Temperature. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 74: 45–50.
- Bagchi, Anamika. 2012. Extraction of Curcumin. *IOSR Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology (IOSR-JESTFT) ISSN: 2319-2402, ISBN: 2319-2399. Volume 1, Issue 3, PP 01-16.*
- Buzea, C., Blandino, I.I.P., dan Robbie, K.. 2007. Nanomaterial and nanoparticles: sources and toxicity. *Biointerphases*, 2: MR170–MR172
- Chitraningrum, N. 2008. Sifat Mekanik dan Termal pada Bahan Nanokomposit Epoxy-clay Tapanuli. Skripsi. Departemen Fisika. FMIPA. UI. Depok.
- Damat. 2009. Identifikasi Kandungan Boraks dan Karakterisasi Bakso Daging di Kota Malang. Volume I : 1-10.
- Delmifiana, Betti dan Astuti. (2013). Pengaruh Sonikasi Terhadap Struktur Dan Morfologi Nanopartikel Magnetik Yang Disintesis Dengan Metode Kopesipitasi. *Jurnal Fisika Unand Vol. 2, No. 3*
- Dobrucka, R., Przekop, R. 2019. New perspectives in active and intelligent food packaging. *J. Food Process. Preserv.* 43.
- Fayaz, AM, et al. 2009. *Fungal based synthesis of silver nanoparticles-An effect of temperature on the size of particle. Colloids and Surfaces B: Biointerfaces.* Vol (74) No.1: 123-126

- Firahmi, N., Darmawati, S., Aldrin, M. 2015. Sifat Fisik dan Organoleptik Bakso yang Dibuat dari Daging Sapi dengan Lama Pelayuan Berbeda. *Al Ulum Sains dan Teknologi*. Vol.1 No.1
- Fitri, A., R, Baskara, K.A., & Siswanti. 2016. Penggunaan daging dan tulang ikan bandeng (*chanos chanos*) pada stik ikan sebagai makanan ringan berkalsium dan berprotein tinggi. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Vol 9. No.1.
- Fitria, M. A., Rahkadima, Y. T., Dhaniswara, T. K., A'yuni, Q., Febrianti, A. 2018. Identifikasi Makanan Yang Mengandung Boraks Dengan Menggunakan Kunyit Di Desa Bulusidokare, Kecamatan Sidoarjo, Kabupaten Sidoarjo. *Journal of Science and Social Development*. Vol (1) No. 1: 2620-3200.
- Fuad, N., R. 2014. Identifikasi Kandungan Boraks Pada Tahu Pasar Tradisional di Daerah Ciputat. *OJP*. Hl. 2-3. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Jakarta
- Ghaani, M., Cozzolino, C.A., Castelli, G., Farris, S. 2016. An overview of the intelligent packaging technologies in the food sector. *Trends in Food Sci. Technol.* 51, 1–11.
- Hadiyarwarman, A. Rijal, B.W. Nuryadin, M. Abdullah, dan Khairurrijal, 2008. Fabrikasi Material Nanokomposit Superkuat, Ringan dan Transparan Menggunakan Metode Simple Mixing. *Jurnal Nanosains & Nanoteknologi* 1 (1):14-21.
- Han, J.W., Ruiz-Garcia, L., Qian, J.P., Yang, X.T. 2018. Food Packaging: A Comprehensive Review and Future Trends. *Compr. Rev. Food Sci. Food Saf.* 17: 860–877
- Hosokawa, M. 2007. Nanoparticle Thecnology Handbook, 1st Edition. UK: Elsevier Linarce House, Jordal Hill, Oxford OX2 8DP
- Hu, dkk. 2017. Curcumin in Hepatobiliary Disease: Pharmacotherapeutic Properties and Emerging Potential Clinical Applications. *The Official Journal of The Mexian Association of Hepatology*. Vol. 16. No. 6:835-841
- Huayhongthong, S., Khuntayaporn, P.; Thirapanmethee, K., Wanapaisan, P., Chomnawang, M.T. 2019. Raman spectroscopic analysis of food-borne microorganisms. *LWT*. 114, 108419

- Lalit, R.; Mayank, P., Ankur, K. 2018. Natural Fibers and Biopolymers Characterization: A Future Potential Composite Material. *Stroj. Cas. J. Mech. Eng.* 68: 33–50.
- Lee, dkk. 2013. Curcumin And its Derivatives: The Application in Neuropharmacology and Neuroscience in The 21st Century. *Current Neuropharmacology.* 11: 338-378
- Lina. 2008. Standarisasi Ekstrak Rimpang Kunyit (curcuma domestica val). Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Madhusudan, P., Chellukuri, N., Shivakumar, N. 2018. Smart packaging of food for the 21st century—A review with futuristic trends, their feasibility and economics. *Mater. Today Proc.* 5, 21018–21022.
- Martau, G.A., Mihai, M., Vodnar, D.C. 2019. The Use of Chitosan, Alginate, and Pectin in the Biomedical and Food Sector-Biocompatibility, Bioadhesiveness, and Biodegradability. *Polymers.* 11, 1837.
- Masrukan. 2020. Potensi Modifikasi Pati Dengan Esterifikasi Sebagai Prebiotik. *Agrotech*, 1 (1).
- Muttaqin, B., Titi, S., & Ima, W. 2016. Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (Ewp) Terhadap Kualitas Bakso Dari Ikan Lele, Bandeng, Dan Kembung. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*, 5(1).
- Nagavarma BVN, Yadav HK, Ayaz A, Vasudha LS, Shivakumar HG. 2012. Different techniques for preparation of polymeric nanoparticles—a review. *Asian J Pharm Clin Res.* Vol 5 No 3:16–23.
- Nemes, S. A., Szabo, K., Vodnar, C. 2020. Applicability of Agro-Industrial By-Products in Intelligent Food Packaging. Institute of Life Sciences, University of Agricultural Sciences and Veterinary Medicine, Calea Manastur, Romania.
- Nurfawaidi, Arjun dkk. 2018. Pengembangan Label Pintar untuk Indikator Kesegaran Daging Sapi pada Kemasan (Development of Smart Label for Beef Freshness Indicator in Package). *e-Jurnal Pustaka Kesehatan*, vol.6 (2).

- Nurhuda, H. S., Junianto, Rochima. E., 2017. Penambahan Tepung Karaginan Terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Ikan Manyung. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. Vol (8) No. 1: 157-164.
- Pal, M. 2017. Nanotechnology: A New Approach in Food Packaging. *J. Food Microbiol. Saf. Hyg.* 2.
- Pokropivny, V., Runni L., I Hussai, Alex, Pokropivny. 2017. Introduction to Nanomaterials and Nanotechnology. Tartu University Press. Pp.10
- Priyadarsini, K.I. 2014. *The Chemistry of Curcumin: From extraction to therapeutic agent*. *Molecules*. 19: 2009120112.
- Rai, M., Ingle, A.P., Gupta, I., Pandit, R., Paralikar, P., Gade, A., Chaud, M.V., dos Santos, C.A. 2018. Smart nanopackaging for the enhancement of food shelf life. *Environ. Chem. Lett.* 17, 277–290.
- Realini, C.E., Marcos, B. 2014. Active and intelligent packaging systems for a modern society. *Meat Sci*, 98, 404–419.
- Riyanto, R., I. Hermana, dan S. Wibowo. 2014. Characteristics of plastic indicator for early warning indicator of fish freshness in a plastic packaging. *JPB Perikanan*. 9(2).
- Sankari, G., E. Kriahnamoorthy, S. Jayakumaran, S. Gunaekarana, V.V. Priya, S. Subramanlam, S. Subramanlam, and S.K. Mohan. 2010. Analysis of serum immunoglobulins using fourier transform infrared spectral measurements. *Biol. Med.* 2(3):42-48.
- Santoso, Urip. 2009. Boraks dan Formalin Pada Makanan. (Online : <http://uwityangyoyo.wordpress.com/kimia/boraks-dan-formalin-pada-makanan.html> )
- Saputra, Adinda dan Ningrum, Dewi K. 2009. Pengeringan Kunyit Menggunakan Microwave dan Oven.
- Saputra, D.D., Fitriyah, H., Setiawan, E. 2019. Sistem Klasifikasi Bakso yang Mengandung Boraks dengan Sensor Warna Menggunakan Metode K-Nearest Neighbor Berbasis Arduino. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*. Vol. 3, No. 10.

- Sari, Wulanningsih Fitria. 2008. Uji AKtivitas Antioksidan Senyawa Campuran Derivat Kurkumin dan Katekin Hasil Isolasi dari Daun The (Camellia Sintesis). Depok: FMIPA UI.
- Srivastava, S., R. Sinha, dan D. Roy. 2004. Toxicological effects of malachite green. *Aquatic Toxicology*. 66: 319-329.
- Sugiharti, S. 2009. Pengaruh Perebusan Dalam Pengawet Asam Organik Terhadap Mutu Sensori Dan Umur Simpan Bakso. Bogor: Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyani, Martin, dan Huda, Nuril. 2017. Optimasi Pengukuran Spektrum Vibrasi Sampel Protein Menggunakan Spektrofotometer Fourier Transform Infrared (FT-IR). *Indo. J. Chem. Sci.* 6 (2) (2017)
- Sundari, R. 2016. Pemanfaatan dan Efisiensi Kurkumin Kunyit (*Curcuma Domestica Val*) Sebagai Indikator Titrasi Asam Basa. *Teknoin*. Vol. 22 (8) : 595-601.
- Susanto, Eko. 2010. Pengolahan Bandeng Duri Lunak (*Channos channos* Forsk). Semarang: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Jurusan Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Diponegoro Semarang
- Setyaningsih, Dwi., Anton Ariyantono, Maya Puspita S. 2010. Analisis Sensori. IPB Press. Bogor.
- Syuhada, R. W., Jayatin, dan S. Rohman. 2009. Modifikasi Bentonit (Clay) Menjadi Organoclay dengan Penambahan Surfaktan. *Jurnal Nanosains & Nanoteknologi*. 2(1): 48- 51.
- Tattiyakul, J., Asavasaksakul, S. and Pradipasena, P., 2006, Chemical and physical properties of flour extracted from taro *Colocasia esculenta* (L.), Schottgrown in different regions of Thailand, *Science Asia*, 32: 279–284.
- Tsuda, Takanori. 2018. Curcumin As a Functional Food Derived Factor: Degradation Products, Metabolites, Bioactivity and Future Perspectives. *Food Funct.* 9: 705-714
- Vodnar, D.C., Mitrea, L., Călinoiu, L.F., Szabo, K., Ștefănescu, B.E. 2020. Removal of bacteria, viruses, and other microbial entities by means of nanoparticles. In *Advanced Nanostructures for Environmental Health*; Baia,

- L., Pap, Z., Hernadi, K., Baia, M., Eds.; Elsevier: Amsterdam, The Netherlands. pp. 465–491.
- Wahyuni, T.S. 2010. Pembuatan Dekstrin Dari Pati Umbi Talas Dengan Hidrolisis Secara Enzimatis, Skripsi Sarjana. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya.
- Wasito, H., Dkk. 2017. Test Strip Pengukur pH dari Bahan Alam yang diimobilisasi dalam Kertas Selulosa. *Indonesian Journal of Chemical Science*. Vol. 6 No. 3
- Widiastuti R, D. 2016. Kajian Kemasan Pangan Aktif dan Cerdas (Active and Intelligent Food Packaging). Jakarta : BPOM.
- Widowati, S., Waha, M. G., dan Santosa, B. A. S. 1997. Ekstraksi dan Karakterisasi Sifat Fisikokimia dan Fungsional Pati Beberapa Varietas Talas (*Colocasia esculenta* (L.) Schott). *Prosiding Seminar Teknologi Pangan*, 181-195.
- Widyaningsih, T. D., dan E. S. Murtini. 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. *Trubus Agrisarana*, Surabaya
- Wijaya, D. 2011. Waspada Zat Aditif Dalam Makananmu. *Jogjakarta : Buku Biru*.
- Youssef, A.M., Assem, F.M., Abdel-Aziz, M.E., Elaaser, M., Ibrahim, O.A., Mahmoud, M., Abd El-Salam, M.H. 2019. Development of bionanocomposite materials and its use in coating of Ras cheese. *Food Chem*. 270: 467–475.
- Yuliani, S. 2013. Karakteristik Psikokimia umbi dan tepung Talas Beneng (*Xantosoma undipes* K.Koch) Hasil Budidaya dan Liar. Skripsi. Faperta. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa
- Zhang, X., S. i Lu, dan X. Chen. 2014. A visual ph sensing film using natural dyes from *bauhinia blakeana dunn*. *Sensors And Actuators B. Chemical*. 198: 268–2