



DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni Herliani. 2010. *33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Bandung: Alfabeta.
- Ashar. 2011. *Media Pembelajaran*. Jakarta: PT Raja Grafindo.
- Arsyad, A. 2014. *Media pembelajaran*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Departemen Agama RI. 2005. *Mushaf Al-Quran dan Terjemahannya*. Jakarta: Al-Huda Kelompok Gema Insani.
- Emriadi. 2003. *Material Polimer*. Padang: Andalas University Press.
- Fessenden. 1986. *Kimia Organik (Edisi Ketiga jilid 2)*. Jakarta: Erlangga.
- Hartono, dkk. 2012. *PAIKEM (Pembelajaran Aktif Inovatif Kreatif Efektif dan Menyenangkan)*. Pekanbaru: Zanafa.
- Kusnandar, Feri. 2011. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.
- Mudasir. 2016. *Pembelajaran Berbasis Multimedia*. Jakarta: Kreasi Edukasi.
- Mulyati, N., E. 2014. *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Munir. 2012. *Multimedia Konsep & Aplikasi dalam Pendidikan*. Bandung: Alfabeta.
- Ngili, Yohanis. 2009. *Biokimia (Struktur & Fungsi Biomolekul)*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Oxtoby. 2013. *Prinsip-prinsip Kimia Modern Edisi Keempat Jilid 2*. Jakarta: Erlangga.
- Purwanto, Ngalim. 2009. *Prinsip-prinsip dan Teknik Evaluasi Pengajaran*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Riduwan. 2011. *Skala Pengukuran Variabel-Variabel Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sadiman, A., S., R. Rahardjo, Anung, H., Rahardjito. 2012. *Media Pendidikan Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Siregar, Syofian. 2014. *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif dilengkapi dengan Perhitungan Manual dan Aplikasi SPSS versi 17*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sitepu. 2014. *Pengembangan Sumber Belajar*. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Sudjana, Nana dan Ahmad, R. 2003. *Media Pengajaran*. Bandung: Sinar Baru Algesindo.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmadinata, N., S. 2012. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sunarya, Y. 2011. *Kimia Dasar 2*. Bandung: Yrama Widya.
- Trianto. 2010. *Mendesain Model Pembelajaran Inovatif- Progresif*. Jakarta: Kencana.
- Widodo, Chomsin S dan Jasmadi. 2008. *Panduan Menyusun Bahan Ajar Berbasis Kompetensi*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Yusbarina. 2014. *Analisis Instrumen Kimia (Metode Spektroskopi)*. Pekanbaru: Kreasi Edukasi.
- Afriyah, Y., Widya, D. R. P., Sudarma, D. W. 2015. *Penambahan Aloe vera L. dengan Tepung Sukun (Artocarpus communis) dan Gayong (Canna edulis Ker.) Terhadap Karakteristik Edible Film*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri.
- Akbar, F., Zulisma, A., Hamidah, H. 2013. *Pengaruh Waktu Simpan Film Plastik Biodegradasi dari Pati Kulit Singkong terhadap Sifat Mekanikalnya*. Medan: Jurnal Teknik Kimia USU, Vol. 2, No. 2.
- Amaliya, R. R., Widya, D. R. P. 2014. *Karakterisasi Edible Film dari Pati Jagung dengan Penambahan Filtrat Kunyit Putih sebagai Antibakteri*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 3 p. 43-53.
- Arifin, M. .F., Liliek, N., Syarmalina, Rensy. 2009. *Formulasi Edible Film Ekstrak Daun Sirih (Piper betle L.) sebagai Antihalitosis*. Jakarta: Kongres Ilmiah ISFI XVII.
- Erviana, L., Abd. Malik, dan Ahmad, N. *Uji Aktivitas Antiradikal Bebas Ekstrak Etanol Daun Kemangi (Ocimum Basilicum L.) dengan Menggunakan Metode DPPH*. Makassar: Jurnal Fitofarmaka Indonesia, Vol. 3 No. 2.



- Febriana, D., Dina, M., Endah, R. 2015. *Karakterisasi Simplisia dan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (Annona muricata Linn)*. Bandung: Posiding Penelitian SPeSIAUnisba.
- Handayani, P. A. 2015. *Pembuatan Film Plastik Biodegradable dari Limbah Biji Durian (Durio zibethinus Murr.)*. Semarang: Jurnal Bahan Alam Terbarukan, ISSN 2303-0623.
- Handayani, Retty. 2014. *Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Mikroemulsi Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum Americanum L.) sebagai Antioksidan*. Garut: Jurnal Ilmiah Farmako Bahari, ISSN: 2303-0623.
- Harmely, F., Chris, D., Wenna, S.,Y. 2014. *Formulasi dan Evaluasi Sediaan Edible Film dari Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum americanum L.) sebagai Penyegar Mulut*. Padang: Jurnal Sains Farmasi & Klinis.
- Hidayah, B.I., Neni, D dan Endar, P. 2015. *Pembuatan Biodegradable Film dari Pati Biji Nangka (Artocarpus hetrophyllus) dengan Penambahan Kitosan*. Yogyakarta: Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia “Kejuangan”, ISSN 1603-4393.
- Hidayani, T.R, Elda, P., Dyah, N. 2015. *Karakteristik Plastik Biodegradabel Dari Limbah Plastik Polipropilena Dan Pati Biji Durian*. Padang: Jurnal Akademi Teknologi Industri Padang.
- Huri, D., Fithri, C. N. 2014. *Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Edible film*. Malang: Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 2 No. 4 p. 29-40.
- Irharni, dkk. 2014. *Analisa Pengaruh Pati Biji Durian (Durio Zibethinus) sebagai Bahan Pengisi terhadap Sifat Mekanik dan Biodegradasi Komposit Matrik Polipropena*. Aceh: Jurnal Teori dan Aplikasi Fisika, Vol. 02, No. 02.
- Jacob, A., M., Roni, N., Siluh Putu,S.,D.,U. 2014. *Pembuatan Edible Film dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan*. Bandung: JPHPI, Vol. 17 No. 1.
- Kasrina., S. I., dan Wahyu, E. J. 2012. *Ragam Jenis Mikroalga di Air Rawa Kelurahan Bentiring Permai Kota Bengkulu sebagai Alternatif Sumber Belajar Biologi SMA*. Bengkulu: Jurnal Exacta, ISSN 1412-3617, Vol. X No. 1.
- Kusumawati, D., H., Widya. D. R. P, *Krakteristik Fisik & Kimia Edible Film Pati Jagung yang diInkorporasi dengan Perasan Temu Hitam*. Malang: Jurnal Pangan & Agroindustri Vol. 1 No. 1 p. 90-100, oktober 2013.



- Moh. Djaeni, A. Prasetyaningrum. 2010. *Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi*. Semarang: Jurnal Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik .
- Murni, S.W, dkk. 2013. *Pembuatan Edible Film dari Tepung Jagung (Zea Mays L.) dan Kitosan*. Yogyakarta: Jurnal Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, ISSN 1693-4393.
- Novia. 2009. *Pemanfaatan Biji Karet sebagai Semi Drying Oil dengan Metode Ekstraksi Menggunakan Pelarut n-Heksana*. Palembang: Jurnal Teknik Kimia, Vol. 16, No. 4.
- Nurfiana, Fifi Mukaromah, U., Jeannisa, V. C., dan Putra, S. 2009. *Pembuatan Bioethanol Dari Biji Durian Sebagai Sumber Energi Alternatif*. Yogyakarta: Seminar Nasional SDM Teknologi Nuklir, ISSN 1978-0176.
- Pamolango, S., A. Widdi, B., A. C. Wullur. 2016. *Uji Fitokimia, Antioksidan, Dan Toksisitas Dari Ekstrak Daun Kentang (Solanum Tuberosum) Dengan Metode 1.1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl (DPPH) Dan Brine Shrimp Lethality Test (BSLT)*. Manado: PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi, Vol. 5 No. 3 Agustus 2016, ISSN 2302 - 2493.
- Prasetyaningrum, Aji. 2010. *Karakterisasi Bioactive Edible Film Dari Komposit Alginat Dan Lilin Lebah Sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradable*. Semarang: Jurnal Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang, ISSN: 1411-4216.
- Primavera, I., R., C. 2014. *Pengaruh Media Audio-Visual (Video) terhadap Hasil Belajar Siswa Kelas XI pada Konsep Elastisitas*. Jakarta: Prosiding Seminar Nasional Pendidikan IPA FITK UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Pulungan, M. H., Vemy, S. Q., Wignyanto. 2015. *Pembuatan Plastik Biodegradeble Pati Sagu (kajian penambahan kitosan dan gelatin)*. Malang: Jurnal Jurusan TIP FTP, ISBN: 978-602-9933-3-7.
- Purbasari, A., Ekky, F.A., Raizka, K.M. 2014. *Oplastik dari Tepung dan Pati Biji Nangka*. Semarang: Jurnal Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro, ISBN 978-602-99334-3-7.
- Santoso, B., Filli, P., Basuni, H., dan Rindit, P. 2011. *Pengembangan Edible Film dengan Menggunakan Pati Gayong Termodifikasi Ikatan Silang*. Jakarta: Jurnal Teknol. dan Industri Pangan.
- Sari, T. I., Hotman, P. M., dan Fery, P. 2008. *Pembuatan Edible Film dari Kolang Kaling*. Palembang: Jurnal Teknik Kimia, No. 4, Vol. 15.



- Sinaga, L. L., Melisa, S. R. S., Mersi, S. S. 2013. *Karakteristik Edible film dari Ekstrak Kacang Kedelai dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol Sebagai Bahan Pengemas Makanan*. Medan: Jurnal Teknik Kimia USU.
- Srihari, E. 2015. *Ekstrak Kulit Manggis Bubuk*. Surabaya: Jurnal Teknik Kimia.
- Sulistriyono, Anjar, dkk. 2014. *Sintesis dan Karakteristik Plastik Edible Film dan pektin Belimbing Wuluh sebagai Pembungkus Wingko*. Semarang: Indonesian Journal of Chemical Science, ISSN No 2252-6951.
- Sutha Negara, I. M., I Nengah Simpen. 2014. *Sintesis dan Karakterisasi Edible Film Berbahan Baku Gelatin Hasil Isolasi Kulit Ceker Ayam Broiler*. Denpasar: Jurnal Kimia FMIPA Universitas Udayana, ISSN 1907-9850.
- Yosephine, A., D. 2013. *Formulasi Mouthwash Minyak Atsiri Daun Kemangi (Ocimum Basilicum L.) Serta Uji Antibakteri dan Antibiofilm terhadap Bakteri Streptococcus Mutans Secara In Vitro*. Yogyakarta: Jurnal Obat Tradisional, ISSN: 1410-5918. Vol. 18(2), p 95-102.
- Zuhra, Cut Fatimah., Jamaran, K., Marpongahtun., Erman, M. 2013. *Effect of Essential Oil of Attarasa Leaves (Litsea cubeba Lour. Pers) on Physico-Mechanical and Microstructural Properties of Breadfruit Starch-Alginate Edible Film*. Medan: *Malaysian Journal of Analytical Sciences*.
- Almurdani, M. 2013. *Eksplorasi Senyawa Antioksidan, Antimikrobia dan Toksisitas dari Akar Tanaman Bayam Berduri (Amaranthus spinosus)*, Pekanbaru: Tesis Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Riau.
- Lampiran Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 22 Tahun 2016, Tentang Standar Proses Pendidikan Dasar dan Menengah, diakses dari <http://bsnp-indonesia.org/wp-Content/uploads/2009/06/Permendikbud Tahun2016 Nomor022 Lampiran.pdf>, pada tanggal 20 Juni 2017 Pukul 12.30 WIB.
- Sudarminto Setyo Yuwono. 2015. *Daun Kemangi (Ocimum Sanctum)*, diakses dari <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/10/daun-kemangi-ocimum-sanctum/>, pada tanggal 11 Juli 2017 Pukul 16.15 WIB.