

DAFTAR PUSTAKA

- Alreza, R. 2012. "Pengaruh Bahan Pelapis Terhadap Karakteristik Kelapa Muda Siap Saji Selama Penyimpanan". *Skripsi*. Hal. 10
- Alsuhendra, Ridawati, Santoso, A.I. 2010. *Pengaruh Penggunaan Edible Coating Terhadap Susut Bobot, pH, dan Karakteristik Organoleptik Buah Potong pada Penyajian Hidangan Dessert*. Jakarta: Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta
- Annusavice, K.J. 2003. *Buku Ajar Ilmu Bahan Kedokteran Gigi Edisi 10*. Jakarta: EGC. Hal. 178-216
- Baga, I. Handajani, S. Putri, A.R. 2012. "Efek Lama Perendaman Resin Akrilik Heat Cured dalam Minuman Teh Hijau (*Camellia Sinensis*) Terhadap Perubahan Warna". *Maj. Ked. Gigi (Dent. J)*. Hal. 2-3
- Baurtoom. 2008. "Edible Films and Coating: Characteristics and Properties". *Int. Food. (Research. J)*. Vol. 15 Hal 1-7
- Daniati, 2012. "Perbandingan Desinfektan Sodium Hipoklorit 0,5% dan Ekstrak Jahe Merah 100% Sebagai Bahan Pembersih Gigi Tiruan Terhadap Perubahan Warna pada Resin Akrilik Heat Cured" *Skripsi*. Hal 5
- David dan Munadzirah, E. 2005. "Perubahan Warna Lempeng Akrilik yang Direndam dalam Larutan Desinfektan Sodium Hipoklorit dan Klorhexidin". *Maj. Ked. Gigi (Dent. J)*. Vol. 38 Hal 36-38
- Duymus, Z.Y., Yanikoglu, N., Arika, M. 2010. "Evaluation of Colour Changed of Acrylic Resin Materials in the Different Solutions". *Asian. Cham. J. Vol.* 22, No. 9 Hal 6675
- Donhowe, I. K. and Fennema, O.R. 1993. "The effects of solution composition and drying temperature on crystallinity, permeability and mechanical properties of methylcellulose films". *J. Food Process*. No. 17
- Embuscado, M.E. and Huber, K.C. 2009. *Edible Films and Coatings for Food Applications*. New York: Springer Science and Business Media
- Estiningtyas, H.R. 2010. "Aplikasi Edible Film Maizena dengan Penambahan Ekstrak Jahe sebagai Antioksidan Alami pada Coating Sosis Sapi". *Skripsi*. Hal 6-9

- Fajarni, Sri. 2010. "Pengaruh Minum Teh Terhadap Stabilitas Warna Bahan Basis Gigi Tiruan Resin Akrilik Polimerisasi Panas dan Nilon Thermoplastik". *Skripsi*. Hal 22-23
- Girindra, A. 1990. *Biokimia I*. Jakarta: PT Gramedia
- Gunadi, H.A. Burhan, L.K. Suryatenggara, F. Margo, A. Setiabudi, I. 2012. *Ilmu Geligi Tiruan Sebagian Lepas*. Jilid 1. Jakarta: EGC
- Haryanti, D.T. 2013. "Pengaruh Lama Perendaman Basis Gigi Tiruan Resin Akrilik Dalam Kuah Pempek Terhadap Perubahan Warna". *Skripsi*. Hal 3
- Hat Yai, S. 2008. "Edible Film and Cloating: Characteristics and Properties". *Int. Food. (Research. J)*. Hal 2
- Jones, J.D. 2009. *Removable Partial Denture. A Clinician's Guide*. Singapore: Wiley Blackwell
- Marcelo. 2009. "Evaluation of the Color Stability of Two Techniques for Reproducing Artificial Irides After Microwave Polymerization". *J. Appl. Oral. Sci*. Hal 200-201
- Munter, and Zina. 2004. "Evaluation of the Effect of some Denture Cleansers on the Colour of Acrylic Resin Denture Base Material". *Dent J*. Vol. 4 No. 2 Hal 84-54
- Pascal, M., and Lin Shin-Jie. 2013. The Aplication of Edible Polymeric Films adn Coatings in the Food Industry. *Food Processing & Technology*. USA: Department of Food Science and Technology. The Ohio State University. Colombus. Ohio. USA
- Prasetyaningrum, A. Rokhati, N. Kinasih, D.N. Novia, F.D. 2010. "Karakterisasi Bioactive Edible Film dari Komposit Alginat dan Lilin Lebah sebagai Bahan Pengemas Makanan Biodegradible". *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses 2010*
- Rohatiningrum. 2003. "Pengaruh Larutan Coklat (Theobroma cacao L.) terhadap Perubahan Warna Resin Akrilik". *Skripsi*. Hal. 7-8
- Saravi, E. Vodjani, M. Bahrani, F. 2012. "Evaluation of Cellular Toxicity of Three Denture Base Acrylic Resins". *Dent. J*. Vol. 9 No. 4 Hal. 183-184
- Silverstein, R.M, Bassler, G.C, Morrill, T.C. 1991. *Spectrometric identification of organic compounds (Fifth Edition)*. New York: John Wiley and Son Ltd

- Singh, and Priyaki. 2012. "Effect of Tea, Coffee and Turmeric Solutions on the Colour of Denture Base Acrylic Resin: An In Vitro Study". *Pros. J.* Vol. 12 No. 3 Hal. 152
- Skurtys. Acevedo. Pedreschi. Enrione. Osorio. Aguilera. 2009. *Food Hydrocolloid Edible Films and Coatings*. Chile: Department of Food Science and Technology. Universidad de Santiago de Chile.
- Susilaningtyas, W. Wulan, K.A. Saraswati, R.L. 2012. "Efek Lama Perendaman Resin Akrilik Head Cured dalam Larutan Natrium Hipoklorit 0,5% terhadap Kekuatan Impak". *Maj. Kes.*
- Sutrisna, N., 2007. *Cerdas Belajar Kimia untuk Kelas XII Sekolah Menengah Atas/Madrasah Aliyah Program Ilmu Pengetahuan Alam*. Bandung: Grafindo Media Pratama.
- Warsiki, E. dan Wahyono, C.D. 2012. "[Pembuatan](#) Label/Film Indikator Warna dengan Pewarna Alami dan Sintetis". *Agroindustri Jurnal*. Vol. 1 No. 2 Hal. 83.