

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianto, A. W. (2012). *Uji daya antibakteri ekstrak daun salam (Eugenia polyantha Wight) dalam pasta gigi terhadap pertumbuhan Streptococcus mutans*.
- Agoes, G. (2007). *Teknologi bahan alam*. Bandung: ITB Press.
- Aripin, S., Saing, B., & Kustiyah, E. (2017). Studi pembuatan bahan alternatif plastik biodegradable dari pati ubi jalar dengan plastisizer gliserol dengan metode melt intercalation. *Jurnal Teknik Mesin*, 6, 79–84.
- Azzahra, F., & Hayati, M. (2018). Uji aktivitas ekstrak daun pegagan (Centella asiatica (L.) Urb) terhadap pertumbuhan Streptococcus mutans. *B-Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 5(1), 9–19.
- Bermawie, N., Purwiyanti, S., & Mardiana. (2008). Keragaan sifat morfologi, hasil dan mutu plasma nutfah pegagan (Centella asiatica (L.) Urb). *Jurnal Penelitian Tanaman Rempah dan Obat*, 19(1), 1–17.
- Coupland, J. N., Shaw, N. B., Monahan, F. J., O’Riordan, D., & O’Sullivan, M. (2000). Modeling the effect of glycerol on the moisture sorption behavior of whey protein edible films. *Journal of Food*.
- Departemen Kesehatan RI. (1995). *Farmakope Indonesia* (Edisi IV). Jakarta.
- Dhina, M. A., Mubaroq, S. R., & Astia, M. (2019). Formulasi permen jelly ekstrak pegagan (Centella asiatica (L.) Urb.) dengan variasi basis karagenan dan konjak untuk peningkatan daya ingat anak. *Jurnal Family Edu*, 5(1).
- Dian, R., Fatimawati., Budiarso, F. (2015). Uji Resistensi Bakteri Escherichia coli Yang Diisolasi Dari Plak Gigi Terhadap Merkuri dan Antibiotik Kloramfenikol. *Jurnal eBiomedik. Manado* Vol. 3 No. 1.
- Falguera, V., Quintero, J. P., Jiménez, A., Muñoz, J. A., & Ibarz, A. (2011). Edible coatings: Structure, active functions, and trends in their use. *Trends in Food Science & Technology*, 22, 292–303.
- Fiana, F. M., Kiromah, N. Z. W., & Purwanti, E. (2020). Aktivitas antibakteri ekstrak etanol daun sukun (Artocarpus altilis) terhadap bakteri Staphylococcus aureus dan Escherichia coli. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 10–20.
- Ganiswarna, S. G. (1995). *Farmakologi dan terapi* (Edisi IV). Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.

- Gennadios, A. (2002). *Protein-based films and coatings*. CRC Press.
- Gontard, N., Guilbert, S., & Cuq, J. L. (1993). Water and glycerol as plasticizer affect mechanical and water vapor barrier properties of an edible wheat gluten film. *Journal of Food Science*, 58(1), 206–211.
- Griffin, D. H. (1981). *Fungal physiology*. New York: John Wiley and Sons.
- Hambleton, A., Debeaufort, F., Bonnotte, A., & Voilley, A. (2009). Influence of alginate emulsion-based films structure on its barrier properties and on the protection of microencapsulated aroma compound. *Food Hydrocolloids*, 23, 2116–2124.
- Harborne, J. B. (1987). *Metode fitokimia* (Penerjemah: ITB Bandung).
- Hermawan, A. (2007). Pengaruh ekstrak daun sirih (*Piper betle* L.) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan metode difusi disk. *Artikel Ilmiah, Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Airlangga Surabaya*.
- Igbinsola, O., & Aiyegoro, A. (2009). Antimicrobial activity and phytochemical...
- James, J. T. (2009). Pentacilin triterpenoid from the medicinal herb (*Centella asiatica* (L.) Urb). *Pharmaciana*, 5(2), 3922–3941.
- Jawetz, M., & Adelberg. (2001). *Mikrobiologi kedokteran* (Edisi 22). Jakarta: EGC.
- Jittinan, C., Krisana, S., & Pakpachong, V. (2013). The development of innovative herbal extract oral film for the unpleasant mouth odour. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 4(2), 265–268.
- Kusnadi, J., & Budyanto, P. (2015). Antibacterial active packaging edible film formulation with addition teak (*Tectona grandis*) leaf extract. *International Journal of Life Sciences Biotechnology and Pharma Research*, 4(2), 79–84.
- Lachman, L., & Lieberman, H. A. (1994). *Teori dan praktek farmasi industri*.
- Makarewicz, M., Drożdż, I., Tarko, T., & Duda-Chodak, A. (2021). The interactions between polyphenols and microorganisms, especially gut microbiota. *Antioxidants*, 10(2), 188.
- McHugh, T. H., Aujard, J. F., & Krochta, J. M. (1994). Plasticized whey protein edible films: Water vapor permeability properties. *Journal of Food Science*, 59, 416–419.

- Megawati, & Ulinih, A. Y. (2015). Ekstraksi pektin kulit buah naga dan aplikasinya sebagai edible film. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 4(1), 16–23.
- Miftahendrawati. (2014). Efek antibakteri ekstrak daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) terhadap bakteri *Streptococcus mutans* (in vitro) (Skripsi, Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Hasanuddin).
- Mouro, C., Fanguiero, R., & Gouveia, I. C. (2020). Preparation and characterization of electrospun double-layered nanocomposites membranes as a carrier for *Centella asiatica* (L.). *Polymers*, 12(11).
- Nofiandi, D., Ningsih, W., & Sofie, A. L. P. (2016). Pembuatan dan karakterisasi edible film dari poliblend pati sukun-polivinil alkohol dengan propilenglikol sebagai plasticizer. *Jurnal Katalisator*, 1(2), 1–12.
- Patil, P., & Shrivastava, S. K. (2014). Fast dissolving oral films: An innovative drug delivery system. *International Journal of Science and Research*, 3(7), 2088–2093.
- Pelczar, M. J., & Chan, E. C. S. (1988). *Dasar-dasar mikrobiologi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Pratiwi. (2008). *Mikrobiologi farmasi*. Jakarta: Erlangga.
- Raeisi, M., Tajik, H., Aliakbarlu, J., & Valipour, S. (2014). Effect of carboxymethyl cellulose edible coating containing *Zataria multiflora* essential oil and grape seed extract on chemical attributes of rainbow trout meat. *Journal of Food Quality and Hazards Control*, 5(2), 89–93.
- Ramadhan, N. S., Rasyid, R., & Elmatris. (2015). Daya hambat ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb) yang diambil di Batusangkar terhadap pertumbuhan kuman *Vibrio cholerae* secara in vitro. *Jurnal Kesehatan Andalas Padang*, 4(1), 123–125.
- Seidel, V. (2006). Initial and bulk extraction. In S. D. Sarker, Z. Latif, & A. I. Gray (Eds.), *Natural Products Isolation* (2nd ed., pp. 31–35). Totowa, NJ: Humana Press Inc.
- Sulistyo. (1971). *Farmakologi dan terapi*. Yogyakarta: EKG.
- Syaflida, R., Riza, A., Rusdy, H., & Hasibuan, S. P. (2023). Daya antibakteri *Streptococcus mutans* menggunakan ekstrak daun pegagan (*Centella asiatica* (L.) Urb). *Jurnal Kesehatan*, 3(12), 4117–416