

DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official methods of analysis of AOAC international. 18th Edition. AOAC International. Gaithersburg.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2007. Official methods of analysis, 18th edn, 2005. AOAC International. Gaithersburg, MD.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. Standar Nasional Indonesia. 3752:2009. Susu cokelat bubuk. BSN. Jakarta.
- Abu-Taweel, G. Mohammad, P. Antonisamy, S. Arokiyaraj, H.J. Kim, S.J. Kim, K.H. Park and Y.O. Kim. 2019. Spirulina consumption effectively reduces anti-inflammatory and pain related infectious diseases. *Journal of Infection and Public Health*. 12(6): 777-782.
- Afriliana, A., A. Subagio dan A. Abdullah. 2018. Development of new product cocoa spirulina as functional food. *Journal of Food Science and Technology*. 14: 131-137.
- Agustini, T.W. dan E.N. Dewi. 2020. Intervensi *O. bacilicum* terhadap kandungan protein dan karakteristik sensorik *S. platensis*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(2): 225-235.
- Akbari, N. 2019. Pengaruh penambahan bubuk daun mint kering (*Mentha Piperita L*) dan bubuk inulin terhadap rasa pahit dan sepat teh hijau (*Camelia Sinensis L*) celup (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Alankar, S. 2009. A review on peppermint oil. *Asian Journal of Pharamaceutical and Clinical Research*. 2(2): 27-33.
- Albert, A., A. Salvador, P. Schlich and S. Fizman. 2012. Comparison between temporal dominance of sensation (TDS) and key-attribute sensory profiling for evaluating solid food with contrasting textural layers: fish stick. *Food Quality and Preference*. 24: 111-118.
- Anggraini, T., D. Silvy, S.D. Ismanto dan F. Azhar. 2014. Pengaruh penambahan peppermint (*Mentha piperita, L.*) terhadap kualitas teh daun pegagan (*Centella asiatica, L. Urban*). *Jurnal Litbang Industri*. 4(2)
- Aouir, A., M. Amiali, A. Bitam, A. Benchabane and V.G. Raghavan. 2017. Comparison of the biochemical composition of different *Arthrospira platensis* strains from algeria, chad and the USA. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 11(2): 913–923.
- Aqila, D. 2018. Formulasi gel pengharum ruangan dengan pewangi minyak peppermint dan fiksatif minyak nilam. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara. Medan. Skripsi.

- Arumsari, K., S. Aminah dan Nurahman. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensoris teh celup campuran bunga kecombrang, daun mint dan daun stevia. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 9(2): 128-140.
- Asis, N. 2011. Pengaruh perendaman NaCl buah semu jambu mete (*Anacardium occidentale*, L.) dan penambahan gula pasir pada sari buah terhadap mutu sirup yang dihasilkan (Doctoral dissertation, Universitas Hassanuddin).
- Assah, Y.F dan F. Indriaty. 2018. Pengaruh lama penyimpanan terhadap mutu gula cair dari nira aren. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10(1): 1-10.
- Bhaves, J., S. Deepak, G.R. Kumar, D. Ashok, S. Deepak, A. Piyush and M. Piyush. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharmaceuticals. *Innovare Journal of Life Science*. 1: 34-37.
- Bonvehi, J.S and F.S. Coll. 2000. Evaluation of purine alkaloids and diketopiperazines contents in processed cocoa powder. *Eur Food Re Technol*. 210: 189-195.
- Bruzzzone, F., G. Ares and A. Gimenez. 2013. Temporal aspects of yoghurt-like products. *International Dairy Journal*. 30: 282-292.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Wooton. 2000. Ilmu pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Buleandra, M., E. Oprea, D.E. Popa, I.G. David, Z. Moldovan, I. Mihai and I.A. Badea. 2016. Comparative chemical analysis of *Mentha piperita* and *M. spicata* and a fast assessment of commercial peppermint teas. *Natural Product Communications*. 11(4), 1934578X1601100433.
- Bylund, G. 1995. Dairy processing handbook. 392. Tetra Pak, Lund. Sweeden.
- Cain, W.S and M. Drexler. 1974. Scope and evaluation of odor counteraction and masking. *The New York Academy of Science*. 237: 427-439.
- Cendekia, D., H. Rani dan D.A. Afifah. 2019. Pengaruh senyawa antioksidan dalam pembuatan klepon ubi jalar. *Jurnal Analis Farmasi*. 4(1): 25-28.
- Chadwick, M. 2018. Technical review: optimising flavour in mint. AHDB Horticulture.
- Cheevadhanarak, S., K. Paithoonrangsarid, P. Prommeenat, W. Kaewngam, A. Musigkain, S. Tragoonrung, S. Tahata, T. Kaneko, J. Chaijaruwanich, D. Sangsraku, S. Tangphatsornruang, J. Chanprasert, S. Tongsimma, K. Kusonmano, W. Jeamton, S. Dulsawat, A. Klanchui, T. Vorapreeda, V. Chumcua, C. Khannapho, C. Thammarongtham, V. Plengvidhya, S. Subudhi, A. Hongsthong, M. Ruengjitchachawaly, A. Meechai, J. Senachak and M. Tanticharoen. 2012. Draft genome sequence of *Arthrospira platensis* C1 (PCC9438). *Standards in Genomic Sciences*. 6(1): 43–53.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.

- Cirlini, M., P. Mena, M. Tassotti, K.A. Herrlinger, K.M. Nieman, C. Dall'Asta and D. Del Rio. 2016. Phenolic and volatile composition of a dry spearmint (*Mentha spicata* L.) extract. *Molecules*. 21(8): 1007.
- Clarke, G., K.N., Ting, C.H., Wiart, and J. Fry. 2013. High correlation of (2,2-Diphenyl-1-Picrylhydrazyl) (DPPH) radical scavenging, ferric reducing activity potential and total phenolics content indicates redundancy in use of all three assays to screen for antioxidant activity of extract of plants from the malaysian rainforest. *antioxidant*. 2(1): 1-10.
- Damar, A.R., M.R.J. Runtuwene dan D. Silvia. 2014. Kandungan flavonoid dan aktivitas antioksidan total ekstrak etanol daun kayu kapur (*Melanolepsis multiglandulosa Reinch*). *Jurnal Ilmiah Farmasi. FMIPA UNSRAT. Manado*. 3(4): 11-21.
- Dawidowicz, A., D. Wianowska and M. Olszowy. 2012. On practical problems in estimation of antioxidant activity of compounds by DPPH method (problems in estimation of antioxidant activity). *Food Chemistry*. 131: 1037-1043.
- de Oliveira, T.T.B., I.M. dos Reis, M.B. de Souza, E. da Silva Bispo, L.F. Maciel., J.I. Druzian, P.P.L.G. Tavares, A.O. Cerqueira, E.S.B. Morte, M.B.A. Gloria, V.L. Deus and L.R.R. de Santana. 2021. Microencapsulation of *Spirulina sp.* LEB-18 and its incorporation in chocolate milk: properties and functional potential. *LWT*. 148: 111674.
- Dewanti, F.K dan A. Rahayuni. 2013. Substitusi inulin umbi gembili (*Dioscorea esculenta*) pada produk es krim sebagai alternatif produk makanan tinggi serat dan rendah lemak. *journal of nutrition college*. 2(4): 474-482.
- Dewi, E.N., U. Amalia and M. Mel. 2016. The effect of different treatments to the amino acid contents of micro algae *Spirulina sp.* *Aquatic Procedia*. 7: 59-65.
- Dhanalakshmi, K., S. Ghosal and S. Bhattacharya. 2011. Agglomeration of food powder and applications. *Critical reviews in food science and nutrition*. 51(5): 432-441.
- Ekantari, N., Y. Marsono, Y. Pranoto dan E. Harmayani. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomasaa kering *Spirulina platensis*. *AGRITECH*. 37:173-182.
- Ekantari, N., F.W. Artiyono, S.W. Anindita dan M. Rafsanjani. 2022. Minuman cokelat-*Arthrospira platensis*: optimasi rasio bubuk cokelat-arthrospira, gula dan tepung rumput laut. *Manuskrip*.
- Erlianti, R., F. Darusman dan D.H. Effendi. 2015. Praperlakuan bahan baku glimepirid melalui metode kokristalisasi untuk meningkatkan kelarutan dan laju disolusi. *Prosiding Farmasi*. 671-680.
- Fiana, R.M., W.S. Murtius dan A. Asben. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20: 1-8.

- Firdiyani, F., T.W. Agustini dan W.F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. JPHPI. 18(1): 28-37.
- Fitzpatrick, J.J., J. Salmon, J. Ji and S. Miao. 2017. Characterisation of the wetting behaviour of poor wetting food powders and the influence of temperature and film formation. KONA Powder Part J. 34: 282-289.
- Forny, L., A. Marabi and S. Palzer. 2011. Wetting, disintegration and dissolution of agglomerated water soluble powders. Powder Technology. 206(1-2): 72-78.
- Fransisca, C.C. 2020. Fortifikasi *Spirulina platensis* dan substitusi gula stevia terhadap aktivitas antioksidan dan penerimaan konsumen pada minuman fungsional kakao Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Fuadah, A., S.H. Sumarlan dan Y. Hendrawan. 2014. Kajian pembuatan bumbu dari bawang putih (*Allium sativum*) dan daun jeruk purut (*Cytrus hystrix*) menggunakan pengering tipe rak. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. 2(2): 156- 166.
- Gardiner, P. 2000. Peppermint (*Mentha piperita*). The Center for Holistic Education and Research. Revised May 2, 1-22.
- Gascon, M. 2007. Modifying flavour in food. Woodhead Publishing, Cambridge.
- Gholib, G dan A. Rohman. 2007. Kima farmasi: analisis. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Grassi, D., C. Lippi, S. Necozione, G. Desideri and C. Ferri. 2005. Short-term administration of dark chocolate is followed by a significant increase in insulin sensitivity and a decrease in blood pressure in healthy persons. The American Journal of Clinical Nutrition. 81(3): 611-614.
- Hadiani, E.T., U. Amalia, dan T.W. Agustini. 2019. The effect of basil (*Ocimum basilicum* i.) leaf extract in immersion stage against profile of *volatile* compound on *Spirulina platensis* powder. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. 246(1): 12-57.
- Haloho, J.D dan T. Purba. 2011. Pengaruh fermentasi biji kakao terhadap olahan coklat di kalimantan barat. Biopropal Ind. 2(1), 20-26.
- Harrington, W.L. 2011. The effects of roasting time and temperature on the antioxidant capacity of cocoa from dominican republic, equador, haiti, indonesia and ivory coast. The University of Tennessee, Knoxville USA.
- Hartanti, D.I. 2021. Pengaruh penambahan kayu manis sebagai *masking agent* dalam minuman kakao (*Arthrospira platensis*). Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Haryanto, B. 2017. Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirsak (*Annona muricata* L.) dengan metode kristalisasi. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 14(3): 163 – 170.

- Hawthorn, M., J. Ferrante, E. Luchowski, A. Rutledge, X.Y. Wei and D.J. Trigg. 1988. The Actions of Peppermint Oil and Menthol on Calcium Channel Dependent Processes in Intestinal, Neuronal and Cardiac Preparations. *Alimentary Pharmacology and Therapeutics*. 2(2): 101-118.
- Hendradi, E., U. Chasanah, T. Indriani dan F. Fionnayuristy. 2013. Pengaruh gliserin dan propilenglikol terhadap karakteristik fisik, kimia dan SPF sediaan krim tipe O/W ekstrak biji kakao (*Theobroma cacao* L.) (kadar ekstrak kakao 10%, 15% dan 20%). *PhamaScientia*. 2(1): 31-42.
- Henrikson, R. 1989. Earth food spirulina. ronorc enterprises, Inc. San Rafael, California. USA.
- Heyman, H dan T. Lawless. 2012. Sensory evaluation of food: Principles and Practice. Springrt. London
- Hii, C.L., C.L. Law, S. Suzannah and M. Cloke. 2009. Polyphenols in cocoa (*Theobroma cacao* L.). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*. 2(4): 702-722.
- Iflahah, M.A., N.M. Puspawati, dan N.M. Suaniti. 2016. Aktivitas antioksidan biji kakao (*Theobroma cacao* L.) dalam menurunkan kadar 8-hidroksi-2'deoksiganosin dalam urin tikus setelah terpapar etanol. *Journal of Applied Chemistry*. 4: 113–119.
- Immaningsih, N. 2013. Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(1): 1-5.
- Indrayati, F., R. Utami dan E. Nurhartadi. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada *edible coating* terhadap stabilitas warna dan pH fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(4): 25-31.
- Kabede, E and G. Ahlgren. 1996. Optimum growth conditions and light utilization efficiency of *Spirulina platensis* (= *Arthrospira fusiformis*) (Cyanophyta) from lake chitu, ethiopia. *Hydrobiologia*. 332(2): 99-109.
- Kapp, K. 2015. Polyphenolic and essential oil composition of mentha and their antimicrobial effect. Faculty of Pharmacy Doctoral Programme In Drug Research. University Of Helsinki.
- Kim, O.S. 2005. Radical scavenging capacity and antioxidant activity of the vitamin fraction in rice bran. *J Food Sci*. 70(3): 208-213.
- Koru, E. 2012. Earth food spirulina (arthrospira): production and quality standards. *Food Additive*. 191-202.
- Kumar, P. 2015. Masking taste potential of bitter drugs. *International Journal of Pharma Professional's*. 6: 1200-1206.
- Kusnadi, I.J. 2021. Penambahan sari daun mint (*Mentha Spicata* L) dan kayu manis (*Cinnamomum Burmanii* B.) pada sifat fisikokimia dan mikrobiologis produk

minuman fermentasi caspian sea yogurt. Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya.

Kusnandar, F. 2019. Kimia pangan komponen makro. Bumi Aksara. Jakarta.

Labbe, D., P. Schlich, N. Pineau, F. Gilbert and N. Martin. 2009. Temporal dominance of sensations and sensory profiling: a comparative study. Food Quality and Preference. 20(3): 216-221.

Lumbantoruan, P dan E. Erislah. 2016. Pengaruh suhu terhadap viskositas minyak pelumas (oli). Sainmatika: Jurnal Ilmiah Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. 13(2): 26-34.

Laoli, K.F.T. 2019. Pengaruh penambahan ekstrak daun peppermint (*Mentha piperita*) terhadap tingkat kesukaan aroma dan rasa serta aktivitas antioksidan permen jelly buah mengkudu (*Morinda citrifolia*). Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta. Skripsi.

Lawrence, B.M. 2013. The story of india's mint oils and menthol. Perfumer Fla. 38: 26-35.

Le Révérend, F.M., C. Hidrio, A. Fernandes, and V. Aubry. 2008. Comparison between temporal dominance of sensations and time intensity results. Food Quality and Preference. 19(2): 174-178.

Lenfant, F., C. Lorent, N. Pineau, C. Hartmann and N. Martin. 2009. Perception of oral food breakdown: the concept of sensory trajectory. Appetite. 52: 659-667.

Listiyowati, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking *aftertaste* pada es krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Maarse. 1991. Volatile compounds in foods and beverages. New York: Marcel Dekker inc.

McCarty, M.F., J.B. Aranda and F. Contreras. 2010. Potential complementary of highflavanol cocoa powder and spirulina for health protection. Medical Hypothesis. 74: 370-373.

Misfadhila, S., N. Wulandari, R.D. Yetti, G. Sarina dan M. Haris. 2022. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol cabai rawit merah (*Capsicum Annuum Var. Frutescens* (L.) *Kuntze*) menggunakan metode ferric reducing antioxidant power (FRAP). Jurnal Farmasi Higea. 14(1): 50-57.

Misnawi, J.S., B. Jamilah and S. Nazamid. 2003. Effects of incubation and polyphenol oxidase enrichment on colour, fermentation index, procyanidins and astringency of unfermented and partly fermented cocoa beans. International journal of food science & technology. 38(3): 285-295.

Misnawi. 2005. Peranan pengolahan terhadap pembentukan citarasa coklat, warta pusat penelitian kopi dan kakao. 21(3).

- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technology*. 26(2): 211-219.
- Momuat, L.I dan E. Suryanto. 2019. Pengaruh lama perendaman terhadap aktivitas antioksidan dari empelur sagu baruk (*Arenga microcharpha*). *Chemistry Progress*. 9(1): 21-28.
- Morais, E.C., A.C.M. Pinheiro, C.A. Nunes and H.M.A. Bolini. 2014. Multiple time-intensity analysis and temporal dominance of sensations of chocolate dairy dessert using prebiotic and different high-intensity sweeteners. *Journal of Sensory Studies*. 29(5): 339–350.
- Muchtadi, D. 2013. Antioksidan dan kiat sehat di usia produktif. Alfabeta. Bandung.
- Mustidi. 2008. Penelitian pengembangan minyak atsiri aromatik aromaterapi dan potensinya sebagai produk sediaan farmasi. Universitas Padjajaran. Bandung.
- Nickavar, B., A. Alinaghi and Kamalinejad. 2008. Evaluation on the antioxidant properties of five mentha species. *Irranian Journal of Pharmaceutical Research*. 7(3): 203-209.
- Ningtyas, D.W., B. Bhandari, N. Bansal and S. Prakash. 2019. Sequential aspects of cream cheese texture perception using temporal dominance of sensations (TDS) tool and its relation with flow and lubrication behaviour. *Food Research International*. 120: 586-594.
- Noer, H. 2006. Hidrokoloid dalam pembuatan jelly drink. *Food Review*. 1(2).
- Nur, Z., J. Genisa dan A.N.F. Rahman. 2016. Kelayakan tekno ekonomi cokelat oles fungsional dengan fortifikasi tepung rumput laut pada skala industri kecil. *Jurnal Sains dan Teknologi*. 16(1): 87-94.
- Normilawati., Fadlilaturrahmah., H. Samsul dan Normaidah. 2019. Penetapan kadar air dan kadar protein pada biskuit yang beredar di pasar banjarbaru. *Cerata Jurnal Ilmu Farmasi*. 10(2): 51-55.
- Notonegoro, H., I. Setyaningsih dan K. Tarman. 2018. Kandungan senyawa aktif *Spirulina platensis* yang ditumbuhkan pada media walne dengan konsentrasi NaNO_3 berbeda. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 13(2): 111-122.
- Novitasari, R.T.M., A.D. Anggo dan T.W. Agustini. 2021. Pengaruh kombinasi bahan pengisi maltodekstrin dan karagenan terhadap karakteristik bubuk flavor lemi dari rajungan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 3(1): 16-25.
- O'sullivan, A.M.N. 2013. Cellular and in-vitro models to assess antioxidant activities of seaweed extracts and the potential use of the extracts as ingredients. National University of Ireland. *Philosophy in Food and Nutritional Sciences*. Thesis.

- Omobuwajo, T.O., O.T. Busari and A.A. Osemwegie. 2000. Thermal agglomeration of chocolate drinks powder. *Journal of Food Engineering*. 46: 73-81.
- Othman, A., A. Ismail, N.A. Ghani and I. Adenan. 2007. Antioxidant capacity and phenolic content of cocoa beans. *Food Chemistry*. 100(4): 1523-1530.
- Pineau, N and P. Schlich. 2015. Temporal dominance of sensations (TDS) as a sensory profiling technique. In *Rapid sensory profiling techniques* (pp. 269-306). Woodhead Publishing.
- Pineau, N., A.G. Bouille, M. Lepage, F. Lenfant, P. Schlich, N. Martin and A. Rytz. 2012. Temporal dominance of sensation: what is a good attribute list?. *Food Qual Prefr*. 26: 283-287.
- Pratiwi, P.Y., A. Mardiyarningsih dan E. Widarti. 2019. Perbedaan kualitas tanaman mint (*Mentha Spicata L*) hidroponik dan konvensional berdasarkan morfologi tanaman, profil kromatogram, dan kadar minyak atsiri. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*. 1(2): 148-156.
- Purnamasari, D.A., E. Munadzirroh dan R.M. Yogiartono. 2010. Konsentrasi ekstrak biji kakao sebagai material alam dalam menghambat pertumbuhan *Streptococcus mutans*. *Jurnal PDGI*. 59(1): 14-18.
- Restuti, A.N.S., A. Yulianti, H. Oktafa, D.S. Alfafa, F.N. Yani, M. Kurniawati dan P. Wulandari. 2019. Analisis aktivitas antioksidan dan uji organoleptik minuman cokelat (*Theobroma cacao L.*). *Health Science: Polije Proceedings Series*. 13-18.
- Ridlo, A., S. Sedjati dan E. Supriyanti. 2016. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina sp.* menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*). *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(2): 58-63.
- Rosalinda, S., T. Febriananda dan S. Nurjanah. 2021. Penggunaan berbagai konsentrasi kulit buah pepaya dalam penurunan kadar kafein pada kopi. *Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian*. 15(1): 27-34.
- Rosniati dan Suprapti. 2009. Pengaruh waktu fermentasi biji kakao terhadap citarasa dan kandungan polifenol dark chocolate, serta citarasa, bubuk, dan lemak cokelat. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 4 (2): 52-64.
- Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh hijau daun kakao (*Theobroma cacao L.*). *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*. 1-26.
- Saraswati, I.G.A.A.I. 2019. Pengaruh penambahan gula stevia komersial pada oatmeal cookies yang difortifikasi *Spirulina platensis*. *Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi*.
- Sari, P., E. Utari, Y. Praptiningsih dan Maryanto. 2015. Karakteristik kimia-sensori dan stabilitas polifenol minuman cokelat-rempah. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1): 54-66.

- Scott. 2013. What causes aftertaste. Journal of Medicine. <http://themedicinejournal.com/articles/what-is-aftertaste/>. Diakses pada 2 Juli 2022.
- Sedjati, S., E. Yudiati dan Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *Spirulina* sp. dan potensinya sebagai pewarna alami. Jurnal Ilmu Kelautan. 17(3): 176-181.
- Sekarini, G.A. 2011. Kajian penambahan gula dan suhu penyajian terhadap kadar total fenol, kadar tannin (katekin) dan aktivitas antioksidan pada minuman teh hijau (*Camellia sinensis* L.). Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Setiawan, A., B. Kunarto dan E.Y. Sani. 2013. Ekstraksi daun peppermint (*Mentha piperita* L.) menggunakan metode *microwave assisted extraction* terhadap total fenolik, tanin, flavonoid dan aktivitas antioksidan. Jurnal Petrol. 369(1): 1689-99.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Seyidoglu, N., S. Inan and C. Aydin. 2017. A prominent superfood: *Spirulina platensis*. DOI: 10.5772/66118.
- Singh, R., M.A. Shushni and A. Belkheir. 2015. Antibacterial and antioxidant activities of *Mentha piperita* L. Arabian Journal of Chemistry. 8(3): 322-328.
- Sinurat, E., R. Peranginangin dan S. Wibowo. 2007. Pengaruh konsentrasi kappa karaginan pada es krim terhadap tingkat kesukaan panelis. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi kelautan dan Perikanan. 2(2): 81-89.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Sofiah, B.D dan T.S. Achyar. 2008. Buku ajar kuliah penilaian indra. (Cetakan ke-1). Universitas Padjadjaran, Jatinangor.
- Srihari, E dan F.S. Lingganingrum. 2016. Ekstrak kulit manggis bubuk. Jurnal Teknik Kimia. 10(1): 1-7.
- Sucianti, A., N.M. Yusa dan I.M. Sughita. 2021. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aktivitas antioksidan dan karakteristik teh celup herbal daun mint (*Mentha piperita* L.). Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA). 10(3).
- Sun, Y., S. Fan, R. Liang, X. Ni, Y. Du, J. Wang and C. Yang. 2021. Design and characterization of starch/solid lipids hybrid microcapsules and their thermal stability with menthol. Food Hydrocolloids. 116: 106631.
- Susilo, R.O. 2013. Pengeringan dan formulasi serbuk minuman berbasis sayuran dengan pengeringan semprot. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.

- Suter, I.K. 2013. Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan Tema "Seminar Sehari dengan tema" Pentingnya Makanan Alamiah (*Natural Food*) Untuk Kesehatan Jangka Panjang (pp. 1-17).
- Tristantini, D., A. Ismawati, B.T. Pradana dan J.G. Jonathan. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L*). In Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan (p. 1).
- Usysus, Z., J.S. Richert and M.I. Adamczyk. 2009. Protein quality and functional properties of shrimp waste protein concentrate and lyophilized flour. *Cienc Argotec, Lavras*. 36(2): 189-194.
- Utomo, M.T.S dan A.S. Prabakusuma. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga *Spirulina platensis* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA*. 15(3): 167-176.
- Vissotto, F.Z., L.C. Jorge, G.T. Makita, M.I. Rodrigues and F.C. Menegali. 2010. Influence of the process parameters and sugar granulometry on cocoa beverage powder steam agglomeration. *J Food Eng*. 97: 283-291.
- Widyotomo S., 2001. Karakteristik biji kakao kering hasil pengolahan dengan metode fermentasi dalam karung plastik, *Pelita Perkebunan*, 2001, 17 (2), 72-84.
- Wilanda, S., N. Yessirita dan I.K. Budaraga. 2021. Kajian mutu dan aktivitas antioksidan teh kulit kopi (*Coffea canephora*) dengan penambahan daun mint. *Jurnal Research Ilmu Pertanian*. 1(1): 86-93.
- Winarno F.G. 2004. Pangan, gizi, teknologi dan konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia pangan dan gizi. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsih, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas: potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Kanisius. Yogyakarta.
- Winati, D.D.T., S. Susilawati dan N. Zulferiyenni. 2021. Pengolahan bekatul dan spirulina menjadi cookies kaya protein (*The Processing of Rice Bran and Spirulina into Protein Rich Cookies*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. 10(3): 309-316.
- Witono, Y. 2014. Teknologi flavor alami berbasis proses hidrolisis enzimatis. Pustaka Radja. Surabaya.
- Wong, C.C., H.B. Li, K.W. Cheng and F. Chen. 2006. A systematic survey of antioxidant activity of 30 chinese medicinal plants using the ferric reducing antioxidant power assay. *Food Chemistry*. 97(4): 705-711.
- Yasir, A.S., M.W. Wiranti dan N.W. Wulantika. 2019. Literatur review: potensi *Spirulina platensis* terhadap aktivitas antioksidan, antidiabetes dan antihipertensi. *Jurnal Farmasi Malahayati*. 2(2): 164-174.

- Yoga, I.B.K.W. 2015. Penentuan konsentrasi optimum kurva standar antioksidan; asam galat, asam askorbat dan trolox® terhadap radikal bebas DPPH (*2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl*) 0,1 mM. Prosiding Seminar Nasional. Seminar Nasional FMIPA UNDIKSHA V Tahun 2015. Denpasar.
- Zakaria, F.R., dan B.P. Priosoeryanto. 2012. Efek konsumsi minuman bubuk kakao (*Theobroma cacao* L.) bebas lemak terhadap sifat antioksidatif limfosit subyek perempuan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 23(1): 81-85.