

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, S., N.N. Aidha, dan E, Oktarina. 2018. Ekstraksi antioksidan spirulina sp. dengan menggunakan metode ultrasonikasi dan aplikasinya untuk krim kosmetik. *Jurnal Kimia Dan Kemasan*, 40(2), p: 105-16.
- Agustini, N. W. S. 2012. Aktivitas antioksidan dan uji toksisitas hayati pigmen fikobiliprotein dari ekstrak *Spirulina platensis*. *Prosiding Seminar Biologi*, 9(1).
- Ali, S. K., dan A. M. Saleh. 2012. Spirulina-an overview. *International journal of Pharmacy and Pharmaceutical sciences*, 4(3), 9-15.
- Anggraini, S. 2016. Pengaruh Rasio Fraksi Minyak dan Air Terhadap Karakteristik Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* dengan Enkapsulan dan Konsentrat Protein Whey. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ardhie, A.M. 2011. Radikal bebas dan peran antioksidan dalam mencegah penuaan. *Medicinus*, 24(1), p: 4-9.
- Ardhyatama, V.W. 2019. Pengaruh Penambahan Tepung Porang Dan Substitusi Tepung Garut Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Tingkat Kesukaan Mi Basah. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Disertasi Doktor.
- Augustin, J.M., V. Kuzina, S.B. Andersen, dan S. Bak. 2011. Molecular Activities, Biosynthesis and Evolution of Triterpenoid Saponins. *Phytochemistry*, 72(6), p: 435-457.
- Asmira, S., D. Ilham, dan P. Widiastika, 2021. Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L.*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif *Snack Food* Sumber Pro Vitamin A. *Jurnal teknologi pertanian*, 10(2), p: 78-87.
- Azizah, N. dan A.Q. Syafaatullah, 2018. Ekstraksi Zat Warna Alami dari Daun Pacar Kuku (*Lawsonia inermis*) dan Daun Tarum (*Indigofera tinctoria*) dengan Metode *Ultrasound Assisted Extraction*. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Disertasi Doktor.
- Bernasconi, G., dkk, 1995. *Teknologi Kimia Bagian 2*. Pradnya Paramita, Jakarta.
- Bertolini, A.C., A.C. Siani, dan C.R.F. Grosso. 2001. Stability of Monoterpenes Encapsulated in Gum Arabic in Spray Drying. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 49, p: 780-785.
- Bimala, N.A. 2017. Karakteristik Sistem Niosom Dengan Variasi Konsentrasi Span 60 Sebagai Surfaktan Menggunakan Kuersetin Sebagai Model Obat. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Disertasi Doktor.

- Dufossé, L., 2017. Current Carotenoid Production Using Microorganisms. *Bio-pigmentation and Biotechnological Implementations*, p: 87-106.
- Bugnicourt, J.M., O. Godefroy, J.M. Chillon, Choukroun, G.Massy. 2013. Cognitive disorders and dementia in CKD: the neglected kidney-brain axis. *Journal of the American Society of Nephrology*, 24(3), p: 353-363.
- Chambers, J.C., W. Zhang, J. Sehmi, M.N. Wass, P. Van der Harst, H. Holm, dkk. 2011. Genome-wide association study identifies loci influencing concentrations of liver enzymes in plasma. *Nature genetics*, 43(11), p: 1131-1138.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur, dan H. Hadiyanto. 2013. *Spirulina Platensis*: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Choiriyah, I.S. 2019. Pengaruh Penambahan Kulit Buah Naga Merah dan Gula Terhadap Warna, Sifat Kimia, Aktivitas Antioksidan dan Tingkat Kesukaan Selai. Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Disertasi Doktor.
- Couvreur P, B. Kante, L. Crislain, M. Roland, dan P. Speiser. 1982. Toxicity of polyalkylcyanoacrylate nanoparticles II: doxorubicin-loaded nanoparticles. *Journal Harm Sci*, 71, p: 790–792
- Decker, E.A., R.J. Elias, dan D.J. McClement. 2010. Oxidation in Foods and Beverages and Antioxidant Applications: Management in Different Industry Sectors.
- Elsevier, P.N. Ezhilarasi, P. Karthik, N. Chhanwal, dan K.C. Anandharama. 2013. Nanoencapsulation Techniques for Food Bioactive Components. *Journal Food and Bioprocess Technology*, 6(3), p: 628-647.
- Embuscado, M.E., 2019. Bioactives From Culinary Spices and Herbs. *Journal of Food Bioactives*, 6.
- Fahmi, M.Z. 2020. *Nanoteknologi dalam Perspektif Kesehatan*. Airlangga University Press.
- Fardood, S.T., A. Ramazani, dan S. Moradi. 2017. A Novel Green Synthesis of Nickel Oxide Nanoparticles Using Arabic Gum. *Chemistry Journal of Moldova*, 12(1), p: 115-118.
- Ghattas, T. A., E.N. Dawoud, A.F. Mahrous, dan E.A. Elgabry. 2019. Effect Of *Spirulina Platensis* Supplementation on Growth, Some Biochemical and Immunological Parameters in Suckling Calves. *Egyptian Veterinary Medical Association*, 79, p: 443-60.
- Febriyana, I. 2019. Pengaruh Maltodekstrin Sebagai Bahan Penyalut Dalam Proses Encapsulasi Minyak Jahe (*Zingiber Officinale*). Unika Soegijapranata Semarang. Disertasi Doktor.

- Firdaus, M. 2019. *Pigmen Rumput Laut dan Manfaat Kesehatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- FR, E.N., dan Azmi, D.D. 2017. Ekstraksi Zat Warna Alami Dari Kayu Secang (*Caesalpinia Sappan Linn*) Dengan Metode *Ultrasound Assisted Extraction* Untuk Aplikasi Produk Pangan. Institut Teknologi Sepuluh Nopember. Disertasi Doktor.
- Gutiérrez-Salmeán, G., L. Fabila-Castillo, dan G. Chamorro-Cevallos. 2015. Aspectos Nutricionales Y Toxicológicos De *Spirulina (Arthrospira)*. *Nutricion hospitalaria*, 32(1), p: 34-40.
- Gharsallaoui, A., G. Roudaut, O. Chambin, A. Voilley, dan R. Saurel. 2007. Applications Of Spray-Drying in Microencapsulation of Food Ingredients: An Overview. *Food Research International*, 40(9), p: 1107-1121.
- Hajimonfarednejad, M., M. Ostovar, M.J Raei, M.H Hashempour, J.G. Mayer, dan M. Heydari. 2019. *Cinnamon: A Systematic Review of Adverse Events*. *Clinical Nutrition*, 38(2), p: 594-602.
- Hermawati, Y., A. Rofieq, dan P. Wahyono. 2015. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Antosianin Daun Jati Serta Uji Stabilitasnya Dalam Es Krim. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi*, p: 301-308.
- Hidayati, R.N. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Tauge Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) Sebagai Pupuk Untuk Meningkatkan Populasi *Spirulina Sp.* Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Skripsi.
- Hosseini, A., S.M. Jafari, H. Mirzaei, A. Asghari, dan S. Akhavan. 2015. Application of Image Processing to Assess Emulsion Stability and Emulsification Properties of Arabic Gum. *Carbohydrate polymers*, 126, p: 1-8.
- Julianto, T.S. 2016. *Minyak atsiri bunga indonesia*. Deepublish.
- Kasman, A.S., A. Engelen, dan I.O Angelia. 2019. Pengaruh Penambahan Pewarna Alami Dari Buah Naga (*Hylocereus Polyrhizus*) Pada Pembuatan Selai Ubi Kayu (*Manihot Esculenta*). *Seminar Nasional Teknologi, Sains dan Humaniora*, 1(1), p: 251-260.
- Kebede, E. dan G. Ahlgren. 1996. Optimum Growth Conditions and Light Utilization Efficiency of *Spirulina Platensis (Arthrospira fusiformis) (Cyanophyta)* from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiologia* 332, p: 99–109.
- Kantha, K. 2014. *Spirulina The Best Food for Future*. *Narayana Nursing Journal*, 4, pp.40-42.

- Khansa, D.P. 2018. Pengaruh PH Dan Zat Aditif Terhadap Stabilitas Fikosianin *Spirulina Sp.* dan Aplikasinya Pada Model Minuman. Universitas Pendidikan Indonesia. Disertasi Doktor.
- Krasaekoopt, W., B. Bhandari, dan H. Deeth. 2003. Evaluation Of Encapsulation Techniques of Probiotics for Yoghurt. *International Dairy Journal*, 13(1), p: 3-13.
- Kumalasari, A. R. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karotenoid Dari *Spirulina Platensis* Terhadap Karakteristik Nanokapsul Dengan Enkapsulan Konsentratprotein Whey Dan. Fakultas Pertanian. Universitas gadjah mada. Skripsi.
- Kumari, D. J., B. Babitha, S. Jaffar, M.G. Prasad, M.D. Ibrahim, dan M.S. Khan. 2011. Potential Health Benefits of *Spirulina Platensis*. *Int. J. Adv. Pharm. Sci*, 2, p: 417-422.
- Kurnia, R., 2018. *Fakta Seputar Pepaya*. Bhuana Ilmu Populer.
- Kurnia, I. F., E.N. Dewi, dan R.A Kurniasih. 2021. Pengaruh Konsentrasi Bubur *Eucheuma Cottonii* Terhadap Karakteristik Selai Lembaran. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 3(1), p: 43-49.
- Langgeng, D.Y. dan H.S. Widiana. 2013. Pengaruh Warna Cangkir Terhadap Persepsi Cita Rasa Teh. Empathy. *Jurnal Fakultas Psikologi*, 1(2).
- LISTYOWATI, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking aftertaste pada es krim *Spirulina platensis*. Universitas Gadjah Mada. Disertasi
- Maleta, H.S., R. Indrawati, L. limantara, dan T.H.P. Brotosudarmo. 2018. Ragam Metode Ekstraksi Karotenoid Dari Sumber Tumbuhan Dalam Dekade Terakhir (Telaah Literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 13(1), p: 40-50.
- Margianti, Y.S. 2020. Pemanfaatan Limbah Ares Pohon Pisang Menjadi Manisan Ares Pisang. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(2).
- Maruddin, F., R. Malaka, dan M. Taufik. 2018. Karakteristik Edible Film Berbahan Whey Dangke Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Veteriner*, 19, pp.291-7.
- Masuku, M.A. 2021. Study on Chemical and Organoleptic Properties Sale King Banana–Dried by Cabinat Drying. *Jurnal Agrikan (Agribisnis Perikanan)*, 14(2), pp.232-242.
- Milani, A., M. Basirnejad, S. Shahbazi, dan A. Bolhassani. 2017. Carotenoids: Biochemistry, Pharmacology and Treatment. *British Journal of Pharmacology*, 174(11), p: 1290-1324.

- Nabila, S.E., 2021. Uji Organoleptik Karamel Susu Sapi Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Burmanii*) Pada Konsentrasi yang Berbeda. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Disertasi Doktor.
- Novitasari, R. dan H. Mardesci. 2020. Pembuatan Bakso Ikan Gabus Dengan Pemanfaatan Tepung Sagu yang Merupakan Potensi Lokal Sumber Daya Alam Kabupaten Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(2), p: 71-78.
- Nilasari, P.A. dan C.V. Kustanti. 2018. Pengaruh Konsumsi Rumput Laut Terhadap Tekanan Darah Pada Penderita Hipertensi di RW 05 Kelurahan Gedongkiwo Yogyakarta Tahun 2018. Stikes Bethesda Yakkum. Disertasi Doktor.
- Ngamwonglumlert, I. dan S Devahastin. 2018. Microstructure and Its Relationship with Quality and Storage Stability of Dried Foods. *In Food Microstructure and Its Relationship with Quality and Stability*, p: 139-159.
- Nomleni, F.T., Y. Daud, dan F. Tae. 2021. Etnobotani Tumbuhan Obat Tradisional Di Desa Huilelot dan Desa Uiasa Kecamatan Semau Kabupaten Kupang. *Bio-Edu. Jurnal Pendidikan Biologi*, 6(1), p: 60-73.
- Papunas, M.E., G.S. Djarkasi, dan I.C. Moningga. 2013. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Flakes Berbahan Baku Tepung Jagung (*Zea mays L.*), Tepung Pisang Goroho (*Musa acuminata, Sp.*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*). *In cocos*, 3(5).
- Putri, C.S.W. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Ikan Lele (*Clarias Gariepinus*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Kadar Protein dan Kadar Betakaroten Bubuk Bubur Bayi Instan Sebagai Alternatif Makanan Pendamping Asi (*Mp-Asi*). Universitas Alma Ata Yogyakarta. Disertasi Doktor.
- Putri, R.M.S. dan H. Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simping (*Placuna placenta*) dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), p: 19-29.
- Rahardjo, C.R. 2016. Faktor Yang Menjadi Preferensi Konsumen dalam Membeli Produk Frozen Food. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*, 1(1), p: 32-43.
- Rahayu, R.P. 2018. Inovasi Pemberian Jus Wortel Untuk Mengurangi Tingkat Dismenore Primer Pada Remaja Di Wilayah Kabupaten Magelang. Universitas Muhammadiyah Magelang. Disertasi Doktor.
- Rahmawati, A.N., M. Maryanto, dan N. Nurhayati. 2019. Karakteristik Flake Ubi Jalar Orange Dan Ungu Dengan Penambahan Minyak Nabati (Minyak Sawit, Minyak Kelapa, Dan Margarin). *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), p: 85-91.
- Riaty, C., 2019. Pengaruh Penambahan Nanokapsul Karotenoid Dari *Spirulina Platensis* Terhadap Karakteristik Milk Chocolate Bar. Universitas Gadjah Mada. Disertasi Doktor.

- Rodriguez-amaya, D.B. 2019. Update on Natural Food Pigments-A Mini-Review on Carotenoids, Anthocyanins, and Betalains. *Food Research International*, 124, p: 200-205.
- Rosalita, R., H. Syam, dan R. Fadilah. 2020. Terhadap Kualitas Organoleptik Puding Rumput Laut (*eucheuma cottonii*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4, p: 92-103.
- Sahar, A., U. Rahman, A. Ishaq, M.S. Munir, dan R.M. Adil. 2019. Health-Promoting Perspectives of Fruit-Based Functional Energy Beverages. *In Sports and Energy Drinks*, p: 399-439.
- Salimah, D.M., T. Lindriati, dan B.H. Purnomo. 2015. Sifat Fisik Dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal agroteknologi*, 9(02), p: 145-155.
- Sharma, V. dan L.I.M. Rao. 2014. An Overview on Chemical Composition, Bioactivity and Processing of Leaves of Cinnamomum Tamala. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 54(4), p: 433-448.
- Sianturi, G.A.E., L. Muliani, dan H.P.R. Sari. 2021. Pengaruh Cita Rasa dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen Ragusa Es Krim Italia. Destinesia: *Jurnal Hospitaliti dan Pariwisata*, 3(1), p: 35-49.
- Sinaga, R.E. dan H.A. Prasetyo. 2019. Upaya Memperpanjang Masa Simpan Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium D.*) Studi Kasus Desa Bandar Huta Usang Kabupaten Dairi. *Jurnal Agroteknosains*, 3(2).
- Soe, K. dan U.S. Htun. 2010. Effects of Temperature, Salinity, Light Intensity And Media on The Growth of *Spirulina Platensis* (Nordstedt) Geitler Using Seawater-Based Media. *Universities Research Journal*, 3.
- Suhariyadi, S., C. Kartika, dan I. Permatasari. 2020. Pengolahan Tumbuhan Alur (*Suaeda Maritima*) Terhadap Kadar Vitamin A Dengan Metode Spektrofotometri.
- Sukumar, M., M. Sundar, M. Sivarajan, S. Babuskin, K. Radhakrishnan, dan P.A.S. Babu. 2016. Impact of Processing and Storage on Bioactive Ingredients and Nutritional and Sensory Properties of Food. *In Food Processing Technologies*, p: 23-40.
- Sumartini, S. dan P.W. Ratrini. 2021. Pengaruh Antioksidan Daun Mangrove Terhadap Hasil Pengujian Hedonik Dan *Fat Bloom* Pada Coklat Batang Selama Masa Simpan. *Aurelia Journal*, 3(1), p: 47-57.
- Suryani, D.R. dan S. Mulyani. 2016. Aroma Dan Warna Susu Kerbau Akibat Proses Glikasi D-Psikosa, L-Psikosa, D-Tagatosa, Dan L-Tagatosa. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3).

- Syamsir, E., P. Hariyadi, D. Fardiaz, N. Andarwulan, dan F. Kusnandar. 2012. Pengaruh Proses *Heat-Moisture Treatment* (HMT) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Pati. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 23(1), p: 100-100.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2).
- Tribelhorn, R.R. 1991. *Breakfast Cereals*. Handbook of Cereal Science and Technology, p: 741-762.
- 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), p: 167-176.
- Wahyu dan Yanuar. 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pigmen Karotenoid Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Karotenoid Dari *S. Platensis*. Universitas Diponogoro. Skripsi
- Wenno, S.I. dan H. Sinay. 2019. Kadar Klorofil Daun Pakcoy (*Brassica Chinensis L.*) Setelah Perlakuan Pupuk Kandang Dan Ampas Tahu Sebagai Bahan Ajar Mata Kuliah Fisiologi Tumbuhan. Biopendix. *Jurnal Biologi, Pendidikan dan Terapan*, 5(2), p: 130-139.
- Winarno, F.G., Y. Haryadi, dan B. Satiawiharja. 1984. Special Traditional Foods of Indonesia. In *Proceedings of the IPB-JICA International Symposium on Agricultural Product Processing Technology July-August*, p: 45-63.
- Yuliana, M. 2020. Kajian Substitusi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Penambahan Wortel (*Daucus Carota L.*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kandungan Zat Gizi Terutama Besi Pada Biskuit. Poltekkes Tanjungkarang. Disertasi Doktor.