

DAFTAR PUSTAKA

- Abou, E. 2010. Physico-chemical assessment of natural sweeteners steviosides produced from *Stevia rebaudiana* bertonii plant. *Jurnal of Food Sci.* 4(5):269-281.
- Adawiyah, D.R., D. Puspitasari, dan L. Lince. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan.* 31(1):9-20.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2013. Pembuatan jelly drink *Averrhoa blimbi l.* (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri.* 2(3):1-9.
- Anam, C., T. N. Andarini, T. A. Prima, DAN B. S. Amanto. 2020. Pengaruh proporsi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma spinosum*, dan tepung tapioka terhadap daya terima panelis dan nilai *hardness* nugget jamur enoki (*Flammulina velutipes*). *Pro Food.* 6(1):623-633.
- Ascon, M. 2007. *Modifying Flavour in Food.* Woodhead Publishing. Cambridge.
- Aprilia, V., H. Saebani., S.K.L. Bhima, dan A. Ismail. 2018. Pengaruh pemberian butylated hydroxytoluene (2, 6-ditert-butyl-4-methylphenol) per oral dosis bertingkat terhadap gambaran histopatologis ginjal. *Jurnal Kedokteran Diponegoro.* 7(2): 1154-1165.
- ASTM. 2012. *Standard guide for timeintensity evaluation of sensory attributes.* ASTM International. United States.
- Arbi, B., W.F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2016. Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. *Journal of Fisheries Science and Technology.* 12(1): 12-18.
- Astuti, Z.M., D. Ishartani, dan D.R.A. Muhammad. 2021. Penggunaan pemanis rendah kalori stevia pada velva tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian.* 14(1): 30-43.
- Azevedo, B.M., J.M. Ferreira, V. Luccas, dan H.M.A.Bolini. 2017. Bittersweet chocolates containing prebiotic and sweetened with stevia (*Stevia rebaudiana Bertonii*) with different Rebaudioside A contents: multiple time–intensity analysis and physicochemical characteristics. *International Journal of Food Science & Technology.* 52(8):1731-1738.
- Aziz, L. & A. R. Chasani. 2020. Perbandingan struktur dan komposisi makroalga di Pantai Drini dan Pantai Krakal. *Jurnal Kelautan.* 13(2): 75-86.
- Babu, B. and Wu, J.T. 2008. Production of natural butylated hydroxytoluene as an antioxidant by fresh water phytoplankton. *Journal Phycol.* 44: 1447–1454

- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2014. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pemanis. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. 01-3552-1994: Syarat Mutu Minuman Jeli
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI-01-2346: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris.
- Bawane. 2012. An Overview on Stevia: a natural calorie free sweetener. International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry. IJAPBC. 1(3):2277-4688
- Buchori, L. 2007. Pembuatan gula non karsinogenik non kalori dari daun stevia. Jurnal Reaktor. 2007.11(2):57–60.
- Chandra, A., P.K. Sharma, P.K. dan R. Irchhiaya. 2009. Microemulsion based hydrogel formulation for transdermal delivery of dexamethaxone. Asian Journal of Pharmaceutical. 3(1): 30-36.
- Cho, Y.H., S. Kim, E.K Bae, C.K. Mok, dan J. Park. 2008. Formulation of co surfactant free o/w microemulsion using nonionic surfaktant mixtures. Journal Food Scince. 73(3): E115-E121
- Carbonell-Capella, J.M., M. Buniowska, C. Cortes, A. Zulueta, A. Frigola, dan M.J. Esteve. 2017. Influence of pulsed electric field processing on the quality of fruit juice beverages sweetened with *Stevia rebaudiana*. Food and bioproducts processing. 101: .214-222.
- Contreras, Soledad M. 2013. Anticariogenic properties and effects on periodontal structures of i. Journal of Oral Research. 2(3):158–166.
- Dehlholm, C. 2012. Descriptive Sensory Evaluation: Comparison and Applicability of Novel Rapid Methodologies. Philosophiae Doctor (PhD). Denmark. Thesis.
- Dewi, J.K., P. Ekawati, dan P. Sinung. 2014. Kualitas Teh Celup dengan Kombinasi Teh Oolong dan Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertonii*). Journal Teknologi. 1-13.
- Dijksterhuis, G. B., dan J.R. Piggott. 2001. Dynamic methods of sensory analysis. Trends in Food Science & Technology. 11(8): 284–290.
- Fajarini, L.D.R., I.G.A Ekawati, dan P. T. Ina. 2018. Pengaruh penambahan karagenan terhadap karakteristik permen jelly kulit anggur hitam (*Vitis vinifera*). Jurnal ITEPA. 7(2):110-116.
- Fellow, P.J.1988. Food Processing Technology. Principle and Practice. Ellis Horwood. New York.
- Flanagan, J. Dan H. Singh. 2006. Microemulsions: a potential delivery system for bioactive in food. Critical Reviews in Food Science and Nutrition. 4: 221–37.

- Gascon, M. 2007. *Modifying Flavour in Food*. Woodhead Publishing. Cambridge
- Ginneken, V.J.T.V., P.F.G H Johannes, Willem de, V. K. Herman van, dan A. B. Willem. 2011. Polyunsaturated fatty acids in various macroalgal species from north atlantic and tropical seas. *Journal Lipids in Health and Disease*. 10: 104.
- Ginsberg, H. N. dan W. Karmally. 2000. *Nutrition, lipids, and cardiovascular disease. Biochemical and Physiological Aspects of Human Nutrition*. WB Saunders Company. Philadelphia.
- Guiry, M.D. 2007. Seasonal growth and phenotypic variation in poryphyra linearis (*rhodophyta*) populations on the west coast of Ireland. *Journal of Phycology*. 43: 90-100.
- Gupta, P. 2010. Callusing in *Stevia rebaudiana* (Natural Sweetener) for Steviol Glycoside Production. *International Journal of Agricultural and Biological Sciences* 1:1
- Han L. H., H. Liu, dan Y. Wei. 2011. In situ synthesis of hematite nanoparticles using a low-temperature microemulsion method. *Powder Technology*. 207 (1–3) :42–46.
- Hartanti, D., I., T. 2021. Pengaruh penambahan kayu manis sebagai *masking agent* dalam minuman kakao *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Hartiati, A., Sri, M. Dan D.P. Made. 2009. Pengaruh Preparasi Bahan Baku Rosella dan Waktu Pemasakan terhadap Aktivitas Antioksidan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Argotekno*. 15(1):20-24.
- Jufri, M., A. Binu, dan J. Rahmawati. 2004. Formulasi gameksan dalam bentuk mikroemulsi. *Majalah Ilmu Kefarmasian*. 1(3): 160 – 174.
- Kartika.B, P. Astuti, dan W. Supartono. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangandan Gizi UGM. Yogyakarta.
- Kaur G., S.K. Mehta. 2017. Developments of Polysorbate (Tween) based microemulsions: Preclinical drug delivery, toxicity and antimicrobial applications. *International Journal of Pharmaceutics*. 529(1):134-60.
- Kim, I.S., M. Yang, O. H. Lee dan S. N. Kang. 2011. The antioxidant activity and the bioactive compound content of *Stevia rebaudiana* water extracts. *LWT-Food Science and Technology*. 44(5):1328-1332.
- Klug, T.V., E. Collado, G. B. Martínez-Hernández, F. Artés dan F. Artés-Hernández. 2019. Effect of stevia supplementation of kale juice spheres on their quality changes during refrigerated shelf life. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 99(5):2384-2392.
- Kumar, P. 2015. Masking taste potential of bitter drugs. *International Journal of Pharma Professional's*. 6:1200-1206.

- Kumari, P., C. R. K. Reddy, dan J. Bhavanath. 2011. Comparative evaluation and selection of a method for lipid and fatty acid extraction from macroalgae. *Journal of Analytical Biochemistry*.
- Kusumajati, D. R. S. 2021. Pengaruh Fortifikasi Mikroemulsi Asam Lemak *U. Lactuca* Terhadap Sifat Fisik, Kimiawi dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Minuman Jeli. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kusumaningsih, T., N.J. Asrillya, S. Wulandari, D. R. T. Wardani, dan K. Fatikhin. 2015. Pengurangan Kadar Tanin pada Ekstrak Stevia rebaudiana dengan Menggunakan Karbon Aktif. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 11(1): 81-89.
- Lawrence, M. J. Dan G. D. Rees. 2012. Microemulsion-based media as novel drug delivery systems. *Advanced Drug Delivery Reviews*. 64: 175–193.
- Lee, J., D.H. Chambers, K. Adhikari, dan Y. Yoon. 2013. Volatile aroma compounds in various brewed green teas. *Molecules*. 18(8):10024-10041.
- Madan, S., S. Ahmad, G. N. Singh, K. Kohli, Y. Kumar, R. Singh, dan M. Garg. 2010. Stevia rebaudiana (Bert.) Bertoni-A Review. *Indian Journal of Natural Product and Resources*. 1(3): 267-286
- McClements, D.J. 2008. Emulsion design to improve the delivery of functional lipophilic compound. *Annual Reviews of Food Science and Technology*. 1(1): 241-269
- Mishra, N., 2011. An Analysis of antidiabetic activity of *Stevia rebaudiana* extract on diabetic patient. *Journal of Natural Science Research*. 1(3):1-10.
- Nieva-Echevarria, B., M. J. Manzanos, E. Goicoechea, dan M. D. Guillen. 2015. 2,6-Di-TertButyl-Hydroxytoluene and its metabolites in foods. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. 14: 67-80
- Ningrum, Y.P. 2020. Variasi jenis dan konsentrasi surfaktan untuk formulasi mikroemulsi asam lemak *U. lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Nurminabari, I.S., Widianara, T. and Irana, W., 2019. Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum L.*) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana B.*) terhadap karakteristik teh mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Food Technol. J.* 6: 18-22.
- Nurhidayat, A. 2019. Pengaruh Pemanbahan Serbuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Sifat Antioksidan dan Organoleptik Minuman Herbal Rambut Jagung (*Zae Mays*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Teknologi Sumbawa Besar. Skripsi
- Ora, F.H. 2015. Struktur dan Komponen Telur. Deepublish. Yogyakarta.
- Permatasari, D.R.I., Purwadi dan H. Evanuarini. 2018. Kualitas kefir dengan penambahan

tepung daun stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni*) sebagai pemanis alami. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, 13(2): 91-97.

- Pineau, N., Schlich, P., Cordelle, S., Mathonnière, C., Issanchou, S., Imbert, A., Rogeaux, M., Etiévant, P. and Köster, E., 2009. Temporal Dominance of Sensations: Construction of the TDS curves and comparison with time-intensity. Food Quality and Preference. 20(6): 450-455.
- Pratomo, A. 2005. Pemanfaatan surfaktan berbasis minyak sawit pada industri perminyakan. Prosiding pada Seminar Nasional Pemanfaatan Oleokimia Berbasis Minyak Sawit Pada Berbagai Industri. Bogor
- Putnik, P., I. Bezuk, F. J. Barba, J.M. Lorenzo, I. Polunic, and D.K. Bursac. 2020. AgriFood Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability. Academic press. New York
- Putri, R.T., L. Hardjito dan J. Santoso. 2020. Optimasi hidrolisis mikrobiologi serta bioaktivitas antibakteri, antioksidan, dan antikoagulan hidrolisat *U. lactuca*. Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. 15(2): 123-132.
- Raharjo. 1988. Uji Indrawi. Teknologi Hasil pertanian Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Rasyid, A. 2017. Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *U. lactuca* from Pameungpeuk Waters, Indonesia. Tropical Life Sciences Research. 28(2): 119-125.
- Ratnasari, A.D. 2018. Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Minuman Jeli Daun Kembang Bulan (*Thitonia Diversifolia*) dengan Flavor Sirsak dan Stroberi sebagai Minuman Fungsional Anti Hiperglikemik. Universitas Esa Unggul. Tesis.
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, and M.E. Quinn. 2009. (Eds) Sixth Edition. Handbook of Pharmaceutical Excipients. Pharmaceutical Press. London.
- Saraswati, D. 2020. Pengaruh Suhu Dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak *U. lactuca*. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sartika, R. A. D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. 2(4)
- Sary, F.M. 2019. Formulasi mikroemulsi asam lemak makroalga *U. lactuca* serta aplikasinya pada minuman sari buah lemon. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Schmid, M., F. Guiheneuf, dan D. B. Stengel. 2014. Fatty acid contents and profiles of 16 macroalgae collected from the Irish Coast at two seasons. Journal of Applied Phycology. 26: 451-463

- Setyaningsih, D., A. Anton A. & P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. IPB Press. Bogor.
- Suhendra, L. 2014. Mekanisme Singlet Oxygen Quenching oleh Fucoxanthin dan Efektivitasnya sebagai Antioksidan dalam Mikroemulsi. Universitas Gadjah Mada. Disertasi
- Sulastri, E., Ikram, M. and Yuliet, Y., 2017. Uji stabilitas dan aktivitas antioksidan mikroemulsi likopen tomat (*Solanum lycopersicum L.*). Jurnal Farmasi Galenika. 3(1):10-17.
- Soekarta, S. W. 1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Perikanan. Bhratara Karya Akasara. Jakarta.
- Soetrisno, B., 2018. Pengaruh penggunaan daun stevia sebagai pemanis alami terhadap karakteristik organoleptik selai kue nastar. Jurnal Hospitality. 4(2):45.
- Tamat, S.R., T. Wikanta. dan L.S. Maulina. 2007. Aktivitas antioksidan dan toksisitas senyawa bioaktif dari ekstrak rumput laut hijau *Ulva reticulata Forsskal*. Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia. 5(1): 31-36
- Tezar, R., S. Aminah dan A. Bain. 2008. Optimasi pemanfaatan stevia sebagai pemanis alami pada sari buah belimbing manis. Jurnal Agriplus. 18(3):178-185.
- Thomas, J.E. dan Glade, M.J. 2010. Stevia: It's Not Just About Calories. The Open Obesity Journal. 2:101-109.
- Trivedi, B.P. 2012. Gustatory system: The finer points of taste. *Nature*. 486: S2-S3
- Vania, J., A.R. Utomo, dan Trisnawati, C.Y., 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jelly drink pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 16(1):8-13.
- Wahdaningsih, S., W. Budilaksono, dan A. Fahrurroji. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Heksana Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus lemairei britton dan rose*) Menggunakan Metode DPPH. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjungpura. Penelitian
- Wicaksono, G. Satrio dan E. Zubaidah. 2015. Pengaruh karagenan dan lama perebusan daun sirih terhadap mutu dan karakteristik minuman jelly daun sirih. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1):281-291.
- Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus L. Merr.*). AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian. 3(1):144-152.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xiao-ling, L., C. Rong dan Y. Zai-yong. 2003. Elementary Study on Nutritional Compositions of the Green Alga, *Ulva lactuca* in the South China Sea. Journal of

Natural Science. 6(2): 79-83.

Ye, F., R. Yang, X. Hua, Q. Shen, W. Zhao, dan W. Zhang. 2013. Modification of stevioside using transglucosylation activity of *Bacillus amyloliquefaciens* α -amylase to reduce its bitter aftertaste. *LWT-Food Science and Technology*. 51(2): 524-530.

Zakaria, F.R., B.P. Priosoeryanto, E. Erniati, dan S. Sajida. 2017. Karakteristik nori dari campuran rumput laut *U. lactuca* dan *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*. 12(1): 23-30.

Zarranappa, M.H. Vagdevi, M. R. Lokesh, dan B. C. Gowdarshivannavar. 2012. Syntesis and Antioxidant Activity of 3-Substitued schiff bases of quinazoline-2,4-diones. *International Journal of Chem Tech Research*. 4(4): 1527-1534