

DAFTAR PUSTAKA

- Abrori, A. 2020. Preferensi dan Minat Beli Konsumen terhadap Dark Chocolate Bar Dengan Penambahan Nanokapsul Karotenoid *Spirulina platensis* menggunakan Metode *Projective Mapping*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Afriliana, A., A. Subagio, and A. Abdullah. 2018. Development of new product cocoa *spirulina* as functional food. *Journal of Food Science and Technology*. 14(5): 131-137.
- Agustina, R., R. Sunartati, D. Ermaya, dan R. Yulia. 2020. Pemanfaatan abu pelepah kelapa sebagai pengawet alami ikan kembung. *Jurnal Biologica Samudra*. 2(2): 137-144.
- Aiman, A., A. A. Handaka, dan W. Lili. 2017. Analisis preferensi konsumen dalam pengambilan keputusan membeli produk olahan perikanan di Kota Tasikmalaya (studi kasus di Pasar Tradisional Cikurubuk, Kec. Mangkubumi). *Jurnal Perikanan dan Kelautan*. 8(1): 146-156.
- Al-Naqeb, G., M. Ismail, G. Bagalkotkar, and H. A. Adamu. 2010. Vanilin rich fraction regulates ldlr and hmgcr gene expression in hepg2 cells. *Food Research International*. 43: 2437-2443.
- Albert, A., P. Valera, A. Salvador, G. Hough, dan S. Fisman. 2011. Overcoming the issues in the sensory description of hot served food with a complex texture. Application of QDA, Flash Profiling and Projective Mapping Using Panels with Different Degrees of Training. *Food Quality and Preference*. 22(5): 463-473.
- Andriani, M., B. S. Amanto, dan Gandes. 2012. Pengaruh penambahan gula dan suhu penyajian terhadap nilai gizi minuman teh hijau (*Camellia sinesis* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 40-47.
- AOAC. 2007. Official Methods of Analysis of AOAC International. 18th Edition. AOAC International. Gaithersburg.
- Ariyanti, M. dan Wahyuni. 2019. Kandungan flavonoid dan total fenol pada bubuk kakao fermentasi. prosiding seminar nasional penelitian & pengabdian kepada masyarakat. 76-79.
- Asti, G. K. and N. Ekantari. 2020. Consumer preferences for dark chocolate products fortified with *spirulina platensis* using analytical hierarchy process method. *E3S Web of Conferences*. 147: 03021.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. Susu Coklat Bubuk. SNI No. 3752:2009. BSN. Jakarta.
- Berget, I., P. Varela, and T. Naes. 2019. Segmentation in projective mapping. *Food Quality*

and Preference. 71: 8-20.

Bylund G. 1995. Dairy Processing Handbook. 392. Tetra Pak, Lund, Sweden.

Cendekia, D., H. Rani, & D. A. Afifah. 2019. Pengaruh senyawa antioksidan dalam pembuatan klepon ubi jalar. Jurnal Analis Farmasi. 4(1): 25-28.

Cheevadhanarak, S., K. Paithoonrangsarid, P. Prommeenate, W. Kaewngam, A. Musigkain, S. Tragoonrung, S. Tahata, T. Kaneko, J. Chaijaruwanich, D. Sangsraku, S. Tangphatsornruang, J. Chanprasert, S. Tongsimma, K. Kusonmano, W. Jeamnton, S. Dulsawat, A. Klanchui, T. Vorapreeda, V. Chumcua, C. Khannapho, C. Thammamongtham, V. Plengvidhya, S. Subudhi, A. Hongsthong, M. Ruengjitchatchawaly, 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. *Arthrospira platensis*: potensinya sebagai bahan pangan fungsional. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan. 2(1): 1-4.

Clarke, G., K. Ting, C. 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 Malaysian rainforest. Antioxidant. 2(1): 1-10.

Corputty, L. D. dan E. Rochima. 2015. Pengaruh Fortifikasi Iodium Asal Rumput Laut (*Gracillaria* sp.) terhadap Karakteristik Tortilla Chips. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjadjaran. Skripsi.

Devy, A. S. 2019. Pengaruh Substitusi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Fe dan Kapasitas Antioksidan terhadap Minuman Moringa Latte. Jurusan Gizi. Poltekkes Denpasar. Skripsi.

Disa, A. Husni, dan Sulastri. 2017. Sifat fisik kualitas susu kambing peranakan etawa laktasi i-iv di Desa Sungai Langka Kecamatan Gedong Tataan Kabupaten Pesawaran. Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan. 1(1): 20-25.

Ekantari, N., F. Wimala, S. W. Anindita, dan M. Rafsanjani. 2022. Minuman Cokelat-*Arthrospira*: Optimasi Rasio Bubuk Cokelat-*Arthrospira*, Gula dan Tepung Rumput Laut. Manuskrip.

Erniati, F. R. Zakaria, 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.

- Fatmawati, I. 2019. Peningkatan Tekstur Dan Stabilitas Es Krim *Spirulina platensis* selama Masa Penyimpanan Dengan Mono – dan Di – Gliserida. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ferdinand, A. 2000. Manajemen Pemasaran: Sebuah Pendekatan Strategis. Research Paper Series. BP. UNDIP.
- Firdaus. 2020. Pengaruh persepsi dan kepuasan konsumen terhadap minat pembelian ulang produk private label indomaret (studi pada konsumen indomaret di Kecamatan Telanaipura Kota Jambi). Jurnal Manajemen Terapan dan Keuangan. 9(1): 1-14.
- Fitzpatrick JJ, Salmon J, Ji J, Miao S. 2017. Characterisation of the wetting behavior of poor wetting food powders and the influence of temperature and film formation. KONA Powder Part J 34: 282-289.
- 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.
- Fuchs, M., C. Turchiuli, M. Bohin, M. E. Cuvelier, C. ordonnaud, M. N. Peyrat-Maillard, and E. Dumoulin. 2006. Encapsulation of oil in powder using spray drying and fluidised bed agglomeration. Journal of Food Engineering. 75: 27-35.
- Hammerstone, J. F., S. A. Lazarus, and H. H. Schmitz. 2000. Procyanidin content and variation in some commonly consumed foods. Journal Nutrition. 130: 2086S-2092S.
- Harahap, D. A. 2015. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen di pajak usu (pajus) Medan. Jurnal Keuangan dan Bisnis. 7(3): 227-242.
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina* sp dalam skala laboratoris. BIOMA. 10: 19-22.
- Hartanti, D. I. T. 2021. Pengaruh Penambahan Kayu Manis sebagai Masking Agent dalam Minuman Kakao *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hermansyah, R. W. Wignyanto, dan A. F. Mulyadi. 2012. Pembuatan tepung pewarna alami dari limbah pengolahan daging rajungan (kajian konsentrasi dekstrin, suhu pengeringan dan analisis biaya produksi). Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 1(1): 40-49.
- Indrahadi, D. A. 2017. Optimalisasi Formulasi Bahan Baku (Jahe Merah, Krimer, Gula Aren, dan Lain-Lain) yang Digunakan terhadap Bandrek Serbuk. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Skripsi.

- Jaeger, H., A. Janositz, and D. Knorr. 2010. The maillard reaction and its control during food processing. the potential of emerging technologies. *Pathologie Biologie*. 58(3): 207-213.
- Jatmika, C., B. P. Manggadani, dan Hayun. 2015. Evaluasi aktivitas antioksidan senyawa 4-[(e)-2-(4-okso-3-fenilkuinazolin-2-il)etenil]-bensensulfonamida dan analognya. *Pharmaceutical Sciences and Research*. 2(3): 143-151.
- Kabede, E. and G. Ahlgren. 1996. Optimum growth conditions and light utilization efficiency of *Spirulina platensis* (*Arthrospira fusiformis*) from Lake Chitu, Ethiopia. *Hydrobiol*. 332: 99-109.
- Kemp, S. E., T. Hollowood, and J. Hort. 2009. *Sensory Evaluation a Practical Handbook*. John Wiley & Sons, United Kingdom.
- Kennedy, J. 2010. Evaluation of replicated projective mapping of granola bars. *Journal of Sensory Studies*. 25: 672-684.
- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran*. Edisi 13, Jilid 1. Pearson Education, Inc, Jakarta.
- Kotler, P. dan K. L. Keller. 2012. *Marketing Management*. Fourteenth Edition. Pearson Education, New Jersey.
- Kurnia, J. 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): 43-49.
- Lamusu, D. 2018. Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*Ipomea batatas* L) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1): 9-15.
- Leighton, C. S., H. C. Schonfeldt, and R. Kruger. 2008. Quantitative descriptive sensory analysis of five different cultivars of sweet potato to determine sensory and textural profiles. *Journal of Sensory Studies*. 25(1): 2-18.
- Liu, C. H. S., and L. Tingko. 2016. Service quality and price perception of service: influence on word of mouth and revisit intention. *Journal of Transport Management*. 52: 42-54.
- Lopez, A. S. 1986. Chemical Change Occuring during the Processing of Cocoa. *Proceeding of the Cacao Biotechnology Symposium*. Department of Food Science College of Agriculture. The Pennsylvania State University, Pennsylvania.
- Maitumu, C.V., A. M. Legowo, dan A. N. Al-Barari. 2013. Karakteristik mikrobiologis, kimia, fisik dan organoleptik susu pasteurisasi dengan penambahan ekstrak daun

- aileru (*Wrightia calycina*) selama penyimpanan. Jurnal Aplikasi Pangan. 18:18-29.
- Maraqy, N. A. 2020. Pengembangan snack bar dengan fortifikasi *Spirulina* sebagai Sumber protein. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. 15(1).
- Martin, M. A., L. Goya, and S. Ramos. 2013. Potential for preventive effect of cocoa and cocoa polyphenols in cancer. Food and Chemical Toxicology. 56: 336-351.
- McCarty, M. F., J. B. Aranda, and F. Contreras. 2010. Potential complementary of high-flavanol cocoa powder and *Spirulina* for health protection. Medical Hypothesis. 74: 370-373.
- Moharram, H. and M. Youssef. 2014. Methods for determining the antioxidant activity: a review. Alex. J. Fd. Sci. & Technol. 11(1): 31-42.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. Songklanakarin J. Sci. Technology. 26 (2): 211-219.
- Mulyawanti, I. dan K. T. Dewandari. 2010. Studi Penerapan HACCP pada pengolahan sari buah jeruk siam (studi kasus di Citrus Centre Kab. Sambas, Kalbar). Jurnal Standardisasi. 12(1): 43-49.
- Najarudin, Tamrin, dan N. Asyik. 2018. Pengaruh penambahan bubuk kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) terhadap sifat fisik, kimia, organoleptik dan umur simpan sirup air kelapa. Jurnal Sains dan Teknologi Pangan. 3(1): 1102-1110.
- Negara, H. P., I. Y. B. Lelana, dan N. Ekantari. 2014. Pengkayaan β -karoten pada coklat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. Jurnal Perikanan. 16 (1): 17-28.
- Nelson, N. 1944. A photometric adaptation of the somogyi method for the determination of glucose. Journal Biol. Chem. 153(2): 375-379.
- Nestrud, M. A. and H. T. Lawless. 2010. Perceptual mapping of apples and cheeses using projective mapping and sorting. Journal of Sensory Studies. 25: 390-405.
- 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.
- Nugrahani, O. P., S. A. Budhiyanti, dan A. Husni. 2012. Stabilitas mikrokapsul *Spirulina platensis* selama penyimpanan. Jurnal Perikanan. 14(2): 81-88.

- 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.
- Pagès, J. 2005. Collection and analysis of perceived product inter-distances using multiple factor analysis: application to the study of 10 white wines from the loire valley. Food Quality and Preference. 16: 642-649.
- Pratama, G. M. C. T., I. G. N. B. R. M. Hartawan, I. G. A. T. Indriani, M. U. Yusrika, S. A. A. Suryantari, A. B. S. Satyarsa, dan P. S. S. Sudarsa. 2020. Potensi ekstrak *spirulina platensis* sebagai tabir surya terhadap paparan ultraviolet b. Journal of Medicine and Health. 2(6): 205-217.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2019. Outlook kakao. Kementerian Pertanian, Jakarta.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan. 2(2): 80-87.
- Ramadhani, K.F. 2020. Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein dan Mutu Lemak Rendang Daging dengan Variasi Bahan Pengganti Santan. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Ramadhanti, N. E. 2020. Preferensi dan Minat Beli Konsumen terhadap Milk Chocolate Bar dengan Penambahan Nanokapsul Karotenoid *Spirulina platensis* menggunakan Metode Projective Mapping. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ramlah, S. 2016. Karakteristik mutu dan citarasa coklat kaya polifenol. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 11(1): 23-32.
- 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 kakao (*Theobroma cacao* L.). Seminar Nasional INAHCO (Indonesian Anemia & Health Conference). 13-18.
- Revulaningtyas, I. R. dan D. I. Norsita. 2020. Penentuan atribut mutu untuk pengembangan produk minuman kakao bubuk berdasarkan tingkat kebutuhan konsumen. 17(1): 7-13.
- Ridho, E. A., R. Sari, dan S. Wahdaningsih. Uji aktivitas antioksidan ekstrak methanol buah lakum dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran Untan. 1(1).

- Risvik, E., J. A. McEwan & M. Rodbotten. 1997. Evaluation of sensory profiling and projective mapping data. *Food Quality and Preference*. 8: 63-71.
- Rosalinda, S., T. Febriananda, dan S. Nurjanah. 2021. Penggunaan berbagai konsentrasi kulit buah pepaya dalam penurunan kadar kafein pada kopi. *TEKNOTAN*. 15(1): 27-34.
- Ross, C. F., K. M. Weller, and J. R. Alldredge. 2012. Impact of serving temperature on sensor properties of red wine as evaluated using projective mapping by a trained panel. *Journal of Sensory Studies*. 27: 463-470.
- Rugha, M. D. 2021. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol dan Dekokta Daun Kelor (*Moringa oleifera*, Lam) dengan Metode Ferric Reducing Antioxidant Power. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma. Skripsi.
- Safitri, W. dan A. Kusbandari. 2022. Penetapan kadar teobromin pada bubuk minuman coklat di Kecamatan Umbulharjo dengan metode HPLC. *Journal Farmasi Klinik dan Sains*. 2(1): 97-108.
- Sani. 2010. Pengaruh Pelarut Phenol pada Reklamasi Minyak Pelumas. Unesa University Press.
- Saputra, A. H. 2010. Fortifikasi Tepung Tulang Ikan sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Bakso Lele. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Padjajaran. Skripsi.
- Saraswati, I. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Stevia Komersial terhadap 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 kakao-rempah. *Jurnal Agroteknologi*. 9(1): 54-66.
- Sari, V. M., S. Haryati, dan A. S. Putri. 2018. Variasi Konsentrasi Karagenan pada Pembuatan Jelly Drink Mangga Pakel (*Mangifera foetida*) terhadap Sifat Fisikokimia dan Uji Organoleptik. Universitas Semarang.
- Savidan, C. H. and C. Morris. 2015. Panelists' performances and strategies in paper-based and computer-based projective mapping. *Journal of Sensory Studies*. 30(2): 145-155.
- Setiawan, Y. 2020. Analisis fisikokimia gula aren cair. *Agroscience*. 10(1): 69-78.
- Setyaningsih, D., M. S. Rusli, dan N. Muliati. 2007. Sifat fisikokimia dan aroma ekstrak vanili. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*. 12(3): 173-181.

- Setyaningsih, D., A. Apriyanton, 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. Diakses 19 Mei 2021.
- Simamora, B. 2013. Panduan Riset Perilaku Konsumen. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Sofyan, E. Maesaroh, R. Windyaningrum, dan B. P. Mahardhika. 2020. perbandingan metode analisis lemak kasar metode soxhlet terpisah dan metode soxhlet dalam satu ekstraktor pada beberapa bahan pakan. Jurnal Teknologi dan Manajemen Pengelolaan Laboratorium (Temapela). 3(2): 60-64.
- Srihari, E. & F. S. Lingganingrum. 2015. Ekstrak kulit manggis bubuk. Jurnal Teknik Kimia. 10(1): 1-7.
- Stefani, S., R. I. Pratama, I. Rostini, and E. Afrianto. Seaweed flour fortification to the preference level of milk chocolate bar. Asian Food Science Journal. 12(1): 1-10.
- Stone, H. and J. L. Sidel. 2004. Sensory Evaluation Practices Third Edition. Elsevier Academic Press, California.
- Subakti, A. G., D. Tenironama, dan A. Yuniarso. 2018. Analisis persepsi konsumen. The Journal: Tourism and Hospitality Essentials Journal. 8(1): 31-38.
- Suminto, S. 2009. Penggunaan jenis media kultur teknis terhadap produksi dan kandungan nutrisi sel *Spirulina platensis*. Jurnal Saintek Perikanan. 4(2): 53-61.
- Sungkawa, I., D. Purnomo, dan E. Fauziah. 2015. Hubungan antara persepsi dan preferensi konsumen dengan pengambilan keputusan pembelian buah lokal (studi kasus di Pasar Harjamukti, Pasar Pagi, dan Pasar Kanoman Kota Cirebon). Jurnal Agrijati. 28(1): 79-99.
- Suradi, Mujiono, dan A. Yunelly. 2012. Faktor-faktor yang mempengaruhi minat beli konsumen terhadap produk tepung sagu (studi kasus pada masyarakat Desa Selat Akar Merbau). Jurnal Administrasi Niaga. 2(1).
- Susilo, R. O. 2013. Pengeringan dan Formulasi Serbuk Minuman Berbasis Sayuran dengan Pengeringan Semprot. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Susiwi, S. 2009. Penilaian Organoleptik. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Syarif, S., R. Kosman, dan N. Inayah. 2015. Uji aktivitas antioksidan terong belanda

(*Solanum betaceum* Cav.) dengan metode FRAP. Jurnal Ilmiah As-Syifaa. 7(1): 26-33.

Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 5(2): 66-73.

Tjiptono, F. 2008. Strategi Bisnis Pemasaran. Andi Offset. Yogyakarta.

Toha, M. 2003. Perilaku Organisasi Konsep Dasar dan Aplikasinya. Grafindo Persada. Jakarta.

Torri, L. C. Dinnella, A. Recchia, T. Naes, H. Tuorila, and E. Monteleone. 2013. Projective mapping for interpreting wine aroma differences as perceived by naïve and experienced assessors. Food Quality and Preference. 29: 6-15.

Toryanto, C. dan J. Karmel. 2018. Pengaruh Bubuk Cokelat terhadap Nilai Wettability pada Susu Pertumbuhan. Fakultas Teknologi Pertanian. Unika Soegijapranata Semarang. Skripsi.

Trisnantini, 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. 1.

Usysus, Z., J. S. Richert, & M. I. Adamczyk. 2009. Protein quality and amino acid profile of fish product available in Poland. Food Chemistry. 112: 139-145.

Vissotto FZ, Jorge LC, Makita GT, Rodrigues MI, Menegali FC. 2010. Influence of the process parameters and sugar granulometry on cocoa beverage powder steam agglomeration. J Food Eng 97: 283-291.

Wardhani, W., U. Sumarwan, dan L. N. Yulianti. 2015. Pengaruh persepsi dan preferensi konsumen terhadap keputusan pembelian hunian green product. Jurnal Manajemen dan Organisasi. 6(1): 45-63.

WHO [World Health Organization]. 2006. Adolescent Nutrition: A Review of the Situation in Selected South-East Asian Countries. WHO Region Office for South-East Asia, New Delhi.

Widayanti, A. S. R. Naniek, R. A. Damayanti. 2013. Pengaruh kombinasi sukrosa dan fruktosa cair sebagai pemanis terhadap sifat fisik kembang gula jeli sari buah pare (*Momordica charantia* L.). FARMASAINS. 2(1): 26-30.

Widyasanti, A., D. Rohdiana, dan N. Ekatama. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak teh putih (*Camellia sinensis*) dengan metode DPPH (2,2 Difenil-1-Pikrilhidrazil). Journal of Materials Processing Technology. 1(1): 1-9.

Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta.

Xiren and Aminah. 2014. Elimination of Seaweed Odour and its Effect on Antioxidant Activity. Department of Food Science and Food Technology. Faculty of Science and Technology. University Kebangsaan Malaysia. Selangor.

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.