

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1991. SNI 01-2352-1991. Metode pengujian kimia produk perikanan penentuan angka asam tiobarbiturat. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 8897:2020. Minuman jelly. Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan minuman jeli *Averrhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 1-9.
- Ajisena, H.Y. 2021. Pengaruh Suhu Dan Kemasan Terhadap Karakteristik Minuman Jeli yang Difortifikasi Nanokapsul Karotenoid *Arthrospira platensis* Selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Al-mahallawi, A.M., D. Ahmed, M. Hassan, and D.A. El-Setouhy. 2021. Enhanced ocular delivery of clotrimazole via loading into mucoadhesive microemulsion system: In vitro characterization and in vivo assessment. Journal of Drug Delivery Science and Technology. 1-21.
- Andriani, D., R. Efendi, dan N. Harun. 2016. Mutu sirup buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) selama penyimpanan dengan penambahan natrium benzoat. Jurnal Online Fakultas Pertanian Universitas Riau. 3(1): 1-16.
- Anggreana, R., I. Fitriana, dan D. Larasati. 2019. Pengaruh perbedaan proporsi penambahan konjak terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik jeli sari buah anggur hitam (*Vitis vinifera* L. var *Alphonso Lavalle*). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Penelitian. 14(2): 16-29.
- Anggreni, D.P. 2020. Efektivitas Ekstrak Alga Hijau (*Ulva lactuca*) Terhadap Penyembuhan Luka: Kajian Literatur. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Hasanuddin. Skripsi.
- Antari, N.M.R.O., G.P.G. Putra, dan N.K. Putra. 2020. Pengaruh konsentrasi karagenan dan suhu pemanasan terhadap karakteristik dan antioksidan jeli drink daun pepaya (*Carica papaya* L.) serta stabilitas selama penyimpanan. Scientific Journal of Food Technology. 7(2): 59-71.
- 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.
- Ariviani, S., S. Rahardjo, dan P. Hastuti. 2011. Aplikasi mikroemulsi β -karoten untuk menghambat kerusakan fotooksidatif vitamin C pada sari buah jeruk. Agritech. 31(3): 180-189.
- Aryani, T., F.S. Utami, dan Sulistyaningsih. 2017. Identifikasi asam lemak omega pada asi eksklusif menggunakan kromatografi GC-MS. Journal of Health Studies. 1(1):1-7.

- Atma, Y., H. Ramdhani, A.Z. Mustopa, M. Pertiwi, dan R. Maisarah. 2018. Karakteristik fisikokimia gelatin tulang ikan patin (*Pangasius sutchi*) hasil ekstraksi menggunakan limbah buah nanas. *Agritech*. 38 (1):56-63
- Atmaka, W., K.M. Akbar, B. Yudhistira, dan S. Prabawa. 2020. Pengaruh karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau pohon (*Premna oblongifolia* Merr.). *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 14(2): 169-179
- Ayu, D.F., A.T.E. Sihombing, dan A. Diharmi. 2022. Pemurnian minyak ikan patin menggunakan magnesol dalam pembuatan mayones. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(1):143-151
- Chandra, M. V. and B.A. Shamasundar. 2015. Texture profile analysis and functional properties of gelatin from the skin of three species of fresh water fish. *International Journal of Food Properties*. 18(1): 572-584.
- Costa, J.F., W. Merdekawati, dan F.R. Otu. 2018. Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* L. dari perairan pantai kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 17(1):1-17.
- Desideria, D. 2019. Karakteristik Permen Jelly Sari Kunyit Putih (*Curcuma Mangga* Val.) Yang Diformulasi Menggunakan Konsentrasi Gelatin. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Semarang. Skripsi.
- Dewi, Eko N.D., I. Ratna dan Y. Nuzulia. 2011. Daya simpan abon ikan nila merah (*Oreochromis niloticus trewavas*) yang diproses dengan metode penggorengan berbeda. *Jurnal Saintek Perikanan*. 6(1): 6-12.
- Evanuarini, H., Nurliyani, Indratiningsih, P. Hastuti. 2019. Kestabilan emulsi dan oksidasi *low fat* mayonnaise menggunakan kefir sebagai alternatif emulsifier. *Jurnal Ilmu Peternakan*. 29 (1): 83-94.
- Fauzi, A., T. Surti, dan L. Rianingsih. 2016. Efektivitas daun teh (*Camellia sinensis*) sebagai antioksidan pada fillet ikan bandeng (*Chanos chanos Forsk.*) selama penyimpanan dingin. *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi*. 5(4):1-10.
- Febriyani, N.M.P., S. Hardinsyah, dan D. Briawan. 2012. Minuman berkalori dan kontribusinya terhadap total asupan energi remaja dan dewasa. *Jurnal Gizi dan Pangan* 7(1): 35-42
- Firdaus, A.N., B. Kunarto, E.Y. Sani. 2018. Karakteristik fisik dan organoleptik jeli drink berbasis sari jahe emprit (*Zingiber officinale Rose*) dan karagenan. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*. 4(2):1-9.
- Flanagan, J. and H. Singh. 2006. Microemulsions: a potential delivery system for bioactive in food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 4: 221–37.
- Gani, Y.F., T.I.P. Suseno, dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jelly drink rosela sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2) : 87-93

- Garrido, J. I., Lozano, J. E., & Genovese, D. B. 2014. Effect of formulation variables on rheology, texture, colour, and acceptability of apple jelly: Modelling and optimization. *LWT-Food Science and Technology*. 1–8.
- Handayani, N.A. 2019. Inventarisasi dan Pola Distribusi Makroalga Pada Substrat Batu Karang di Pantai Kukup Gunung Kidul Yogyakarta. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Skripsi.
- Handayani, T. 2011. Kandungan nutrisi pada rumput laut. *Oseana*. 36(2): 1-10.
- Hendry, G.A.F. and J.D. Houghton. 1996. *Natural Food Colorant Second Edition*. Oxford University Press, New York
- Imeson, A.E. 2000. Carageenan dalam G.O Philips dan P.A Williams (ed.) *Handbook of Hidrocolloid*. Woodhead Publishing Limited, New York.
- Indiarto, R., B. Nurhadi, dan E. Subroto. 2012. Kajian karakteristik tekstur (*texture profil analysis*) dan organoleptik daging ayam asap berbasis teknologi asap cair tempurung kelapa. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 106-116.
- Indirasvari, N., I. D. G. M. Permana, dan I. K. Suter. 2018. Stabilitas mikroemulsi VCO dalam air pada variasi HLB dari tiga surfaktan selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 7(4): 184-191.
- Juniarti, Osmeli, D., & Yuhernita. 2009. Kandungan senyawa kimia, uji toksisitas (Brine shrimp lethality test) dan antioksidan (1,1-diphenyl-2-pikrilhydrazyl) dari ekstrak daun saga (*Abrus precatorius* L.). *Makara Sains*, 13(1), 50-54.
- Kawano, Y., H. Kiuchi, T. Haraguchi, M. Yoshida, T. Uchida, and T. Hanawa. 2017. Preparation and evaluation of physicochemical properties of isosorbide gel composed of xanthan gum, locust bean gum and agar for improving the patient's adherence. *International Journal of Medicine and Pharmacy*. 5(1): 18-32.
- Kendel, M., G. Wielgosz-Collin, S. Bertrand, C. Roussakis, N. Bourgougnon, and G. Bedoux. 2015. Lipid composition, fatty acids and sterols in the seaweeds *Ulva armoricana*, and *Solieria chordalis* from Brittany (France): An analysis from nutritional, chemotaxonomic, and antiproliferative activity perspectives. *Marine Drugs*. 13:5606–5628.
- Kochhar, S. P. and J. B. Rossell. 1990. Detection, estimation and evaluation of antioxidants in food systems. In: Hudson B.J.F. (eds) *Food Antioxidants*. Elsevier Applied Food Science Series. Springer, Dordrecht.
- Kreungngern, D., and P. Chaikham. 2016. Rheological, physical and sensory attributes of chao kuay jelly added with gelling agents. *International Food Research Journal*. 23(4): 1474–1478.
- Kristantri, R.S., D. Wulansari, dan D. Wigati. 2019. Pengaruh gula terhadap karakterisasi minuman jelly kombinasi probiotik dan tepung umbi porang. *Farmasains*. 6(1):35-42.
- Kusumajati, D.S.R. 2021. Pengaruh Fortifikasi Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca* Terhadap Sifat Fisik, Kimiawi dan Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Minuman Jeli. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Kusumaningrum, I., N. Novidahlia, dan D.A. Soraya. 2018. Minuman jeli ekstrak bit merah (*Beta vulgaris* L.). Jurnal Pertanian. 9(1): 9-16.
- Laila, U., S. Indriani, dan R. Nurhayati. 2020. Penentuan tingkat ketengikan secara spektrofotometri pada produk pangan berwarna melalui metode thiobarbituric acid. Jurnal Penelitian Teknologi Industri. 12(1): 19-30
- Lamberti, M., and F. Escher. 2007. Aluminium foil as a food packaging material in comparison with other materials. Food Reviews International. 23(4): 407-433.
- Laramore, S., R. Baptiste, P.S. Wills, and M.D. Hanisak. 2018. Utilization of IMTA-produced *Ulva lactuca* to supplement or partially replace pelleted diets in shrimp (*Litopenaeus vannamei*) reared in a clear water production system. Journal of Applied Phycology. 30:3603–3610.
- Lawrence, M. J. and G.D. Rees. 2012. Microemulsion-based media as novel drug delivery systems. Advanced Drug Delivery Reviews. 64: 175–19.
- Machado, D.I.S., J.L. Cervantes, J.L. Herná'ndez, and P.P. Losada. 2004. Fatty acids, total lipid, protein and ash contents of processed edible seaweeds. Food Chemistry 85:439–444
- Madhav, S. and D. Gupta. 2011. A review on microemulsion based system. Internatioanl Journal of Pharmaceitival Sciences dan Research. 2(8): 1888-1899.
- Mahardani, O.T. dan L. Yuanita. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. UNESA Journal of Chemistry. 10(1):64-78.
- Mansur, S. R. 2021. Pengaruh jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap kualitas dangke. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. 7(1): 53 – 66.
- Martinsson, H. 2016. Seaweed products on the Swedish market as a source of omega-3 fatty acids. Second cycle, A2E. Uppsala: SLU, Dept. of Food Science
- Martiyanti, M.A.A. 2019. Karakteristik fisik dan tingkat kesukaan minuman jelly jagung manis variasi pengenceran dan konsentrasi karagenan. Jurnal Pertanian dan Pangan. 1(1): 15-22
- Miranti, M., S. Wardatun, dan A. Fauzi. 2016. Aktivitas antioksidan minuman jeli sari buah pepaya california (*Carica papaya* L.). Jurnal Ilmiah Farmasi. 6(1):39-51.
- Mishra, A., R. Panola, and A.C. Rana. 2014. Microemulsions: as drug delivery system. Journal of Scientific and Innovative Research. 3(4): 467-474.
- Mufidah, H. 2019. Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Teh Hijau. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Mutlu, C., S.A. Tontul, and M. Erbaş. 2018. Production of a minimally processed jelly candy for children using honey instead of sugar. LWT - Food Science and Technology. 93: 499-505.

- Nastiti, A.S. 2018. Optimasi Penambahan Gelling Agent Kombinasi Karagenan Dan Tepung Porang (*Amorphophyllus muerelli Blume*) Serta Ca(OH)_2 Pada Pembuatan Minuman Jelly (Jelly Drink). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang. Skripsi.
- Novidahlia, N., T. Rohmayanti, Y. Nurmilasari. 2019. Karakteristik fisikokimia jeli drink daging semangka, albedo semangka, dan tomat dengan penambahan karagenan dan tepung porang (*Amorphophallus Muelleri Blume*). Jurnal Agroindustry Halal. 5(1): 57-66.
- Nuraeni, I., A. Proverawati, and A. Ulfa. 2019. Characteristics of tamarillo jeli drink using various sugar concentration and the proportion of papayas as a healthy drink for school children. Annals of Tropical Medicine and Public Health. 22(11): 443-449.
- Nurhasanah, N., A. S. Karismawati, T. D. Widyaningsih, dan N. I. P. Nugrahini. 2015. Pengaruh antioksidan jelly drink kulit buah naga merah dan rosella terhadap kadar SGOT dan SGPT. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(2) :511-522.
- Nurmiyati. 2013. Keragaman, distribusi dan nilai penting makro alga di Pantai Sepanjang Gunung Kidul. Bioedukasi. 6(1): 12-21.
- Ortiz, J., N. Romero, P. Robert, J. Araya, J. L. Hernandez, C. Bozzo. 2006. Dietary fiber, amino acid, fatty acid and tocopherol contents of the edible seaweeds *Ulva lactuca* and *Durvillaea antarctica*. Food Chemistry. 99: 98-104
- Permana, I.D.G.M. dan L. Suhendra. Optimasi konsentrasi VCO dalam mikroemulsi o/w dengan tiga surfaktan sebagai pembawa senyawa bioaktif. Media Ilmiah Teknologi Pangan. 2(2): 106–114.
- Prabowo, I.D.P. 2015. Studi Pembuatan Jelly Drink Bengkuang Susu Sinbiotik Dan Stabilitasnya Selama Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala. Skripsi.
- Primurdia, E.G., Kusnadi, J. 2014. Aktivitas antioksidan minuman probiotik sari kurma. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3) :98-109.
- Purnomo, H. 1997. Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging. PT Grasindo, Jakarta.
- Qing, T.Y., K. Mahmood, R. Shehzadi, M.F. Ashraf. 2016. *Ulva lactuca* and Its Polysaccharides: Food and Biomedical Aspects. Journal of Biology, Agriculture and Healthcare. 6(1): 140-151.
- Ramadhani, A.D. 2018. Pengaruh Suhu Dan Lama Ekstraksi Direct Transesterification Terhadap Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* dari Pantai Ngandong Kabupaten Gunung Kidul. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ratana, P. and C. Anong. 2006. Nutritional evaluation of tropical green seaweeds *caulerpa lentillifera* and *ulva reticulata*. Journal of Kasetsart University. 40:75-83.
- Rismana, E., I. Rosidah, O. Bunga, P. Yuniarto, dan Erna. 2015. Pengujian stabilitas sediaan luka bakar berbahan baku aktif kitosan/ekstrak pegagan (*Centella asiatica*). Jurnal Kimia Terapan Indonesia. 17(1):27-37.

- Riyandi, F., Y. K. Sya'di, dan Nurhidajah. 2022. Total bakteri, angka TBA, dan sifat sensoris bumbu dasar putih pasta berdasarkan lama simpan. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(10):34-41
- Robertson. 1993. *Food Packing Principles and Practices*. 2nd ed. Marcell Dekker Inc., New York.
- Rosental AJ. 1999. *Food Texture: Measurement and Perception*. Aspen Publisher. Inc., Maryland.
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, and M.E. Quinn. 2009. (Eds) Sixth Edition. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Pharmaceutical Press, London.
- Safitri, R.R. 2019. *Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva Lactuca* Serta Aplikasinya Pada Minuman Jeli*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Santoso, J., Y. Yoshie, and T. Suzuki. 2004. Mineral, fatty acid and dietary fiber compositions in several indonesian seaweeds. *Jurnal Ilmu-ilmu Perairan dan Perikanan Indonesia*. 11(1): 45-51
- Saraswati, R.D. 2020. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kualitas Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca**. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sartika, R.A.D. 2008. Pengaruh asam lemak jenuh, tidak jenuh dan asam lemak trans terhadap kesehatan. *Kesmas: National Public Health Journal*. 2(4): 154-160.
- Sary, F.M. 2019. *Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Sari Buah Lemon*. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. *Antioksidan, Alami dan Sintetik*. Andalas University Press, Padang.
- Septiana, A.T. dan A. Asnani. 2012. Aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut *Sargassum duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2): 79-86
- Shahidi, F. & Hong. C. 1991. Evaluation of malonaldehyde as a marker of oxidative rancidity in meat products. *Journal of Food Biochemistry*. 15(2), 97-105.
- Shalviri, A., Sharma, A., Patel, D., dan Sayani, A. 2011. Low-surfactant microemulsions for enhanced topical delivery of poorly soluble drugs. *J Pharm Pharmaceut Sci*. 14(3): 315–24.
- Singh, P.K., M.K. Iqbal, V.K. Shukla, and M. Shuaib. 2014. Microemulsions: current trends in novel drug delivery systems. *Journal of Pharmaceutical, Chemical and Biological Sciences*. 1(1):39-51.
- Srilakshmi. A. 2020. Texture profile analysis of food and TPA measurements: a review article. *International Research Journal of Engineering and Technology (IRJET)*. 7(11): 708-711.

- Sudarmadji, S., B. Haryono, dan Suhardi. 2003. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Susanti, V. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Minyak dan Asam Lemak Mikroalga *Chlorella Sp.* Terhadap Radikal DPPH (1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl). Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri (UIN) Maulana Malik Ibrahim. Skripsi
- 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.
- Tensiska, Herlina, M., Yana, C. dan Nur, S.A. 2017. Application of Encapsulated Anthocyanin Pigmen from Purple Sweet Potato (*Ipomea batatas L.*) in Jelly Drink. KnE Life Sciences. 482-493.
- Trinh, K T., and S. Glasgow. 2012. On The Texture Profile Analysis Test. Chemeca 2012: Quality of Life Through Chemical Engineering. Wellington, New Zealand.
- Triningsih, D. W., E. Prihastanti, dan S. Haryanti. 2014. Interaksi jenis penutup dengan lama paparan sinar matahari terhadap susut bobot, kandungan karotenoid dan vitamin a wortel (*Daucus carota L.*). Buletin Anatomi dan Fisiologi. 22(2): 1-11.
- Trisnasary, N.P., dan A.M.W. Wardaya. 2021. Uji stabilitas herbal jelly drink ekstrak biji alpukat (*Persea americana* Mill.) dan daun salam (*Syzygium polyanthum* (Wight) Walp.). Jurnal Herbal dan Farmakologis. 3(1): 33-41
- Utomo, A. B., A. Suprijono, dan A. Risdianto. 2008. Uji aktivitas antioksidan kombinasi ekstrak sarang semut (*Myrmecodia pendans*) dan ekstrak teh hitam (*Camellia sinensis O.K.var.assamica (mast.)*) dengan metode DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). Media Farmasi Indonesia. 6(1):1-9.
- Vania, J., A.R. Utomo, dan C.Y. Trisnawatia. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jelly drink pepaya. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 16 (1): 8-13.
- Widiastuti, N. 2010. Formulasi mikroemulsi topikal menggunakan fase minyak virgin coconut oil (VCO) dan isopropil laurat dengan natrium diklofenak sebagai model obat. Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Widyaningsih, W., S. Pramono., S. Widyarini., Sugiyanto. 2016. Skrining fitokimia ekstrak etanol *Ulva lactuca* l. Dengan metode kromatografi lapis tipis. Jurnal Media Farmasi 13(2): 199-211.
- Widyawati, P.S., S. Ristiarinia, L.M.Y.D. Darmoatmodjo, C.P. Siregara, dan A.L. Lianel. 2020. Pengaruh penggunaan air seduhan beluntas terhadap perubahan sifat fisika dan kimia *jelly drink* beluntas. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. 19 (1): 44-51.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Winifati, Y.E. 2019. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik Fruit Leather Apel Anna (*Malus domestica*). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Skripsi.

- Yaghmur A, Aserin A, Garti N. 2002. Phase behavior of microemulsions based on food-grade nonionic surfactants: effect of polyols and short-chain alcohols. *Colloids Surf A: Physicochem Eng Aspects*. 209:71–81.
- Yaich, H., H. Garna, S. Besbes, M. Paquot, C. Blecker, and H. Attia. 2011. Chemical composition and functional properties of *Ulva lactuca* seaweed collected in Tunisia. *Food Chemistry* 128. 895–901.
- Yan, S., Q. Huang, C. Qin, G. Wang, H. Li, and J. Fan. 2021. Experimental study of wetting-seepage effect of microemulsion for the coal seam water injection. *Journal of Molecular Liquids*. 336:1-5.
- Yusof, N., I. Jaswir, P. Jamal, and M.S. Jami. 2019. Texture Profile Analysis (TPA) of the jelly dessert prepared from halal gelatin extracted using High Pressure Processing (HPP). *Malaysian Journal of Fundamental and Applied Sciences*. 15(4):604-608
- Yuwanti, S., S. Raharjo, P. Hastuti, dan Supriyadi. 2012. Mikroemulsi minyak dalam air (o/w) sebagai pembawa α - tokoferol untuk menghambat *sunlight flavor* pada susu *full cream* akibat fotooksidasi. *Agritech*. 32(2): 179-185.
- Zarranappa, M.H. Vagdevi, M.R. Lokesh, and 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.