

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2016. Acuan Label Gizi. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2019. Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. BPOM RI, Jakarta.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2021. Informasi Nilai Gizi pada Label Pangan Olahan. BPOM RI, Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. Standar Nasional Indonesia. SNI 8416-2018. Jipang . BSN. Jakarta.
- Agustini, T. W., M. Suzery, D. Sutrisnanto, & W. F. Ma'ruf. 2015. Comparative study of bioactive substances extracted from fresh and dried *Spirulina sp.* Procedia Environmental Sciences. 23: 282-289.
- 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.
- Almatsier, S. 2009. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anbarasan V., V. Kishor Kumar, P. Satheesh Kumar and T. Venkatachalam. 2011. In vitro evaluation of antioxidant activity of blue green algae *Spirulina platensis*. Int J Pharm Sci Res. 2(10): 2616–2618.
- Anggraeni, F. D., U. Santoso, & M.N. Cahyanto. 2015. Aktivitas antioksidan ekstrak berbagai hasil olah ubi jalar. Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 6(2): 25-28.
- Anvar, A.A & Nowruzi, B. 2021. Bioactive properties of spirulina: A review. Microbiologi Bioactive. 4: 134-142.
- Arifiandini, Y., S. Wijana, & A. Hidayat. 2012. Pengaruh penambahan adsorben pada pengolahan gula sem. ut siwalan dengan metode reprocessing dari gula cetak siwalan. Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri. 1(1): 57-65.
- Ariyany, Z., M. Awaluddin & F. Arifan. 2020. Peningkatan Kapasitas Produksi Kue Jipang untuk Meningkatkan Pendapatan Bagi Para Pelaku Industri Kue Jipang Ambarawa, Kabupaten Semarang. In Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020. Semarang.
- Artiyono, F.W. 2022. Pengaruh penambahan mint sebagai masking agent dalam minuman kakao yang difortifikasi *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Association of Official Analytical Chemists. [AOAC]. 1995. Method of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists. Arlington: The Association of Official Analytical Chemists, Inc.

- Association of Official Analytical Chemist. [AOAC]. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington: The Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- Beristain CI, C.F. Sosa, C. Lobato-Calleros, R. Pedroza-Islas, M.E. Rodriguez, J.R. VerdeCalvo. 2006. Applications of soluble dietary fibers in beverages. *Revista Mexicana de Ingenieria Quimica*. 3:81-95.
- Bramardian, B. 2014. Analisis Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Rasa Terhadap Kepuasan Konsumen Kedai Susu” Mom Milk” Di Surakarta. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Budiardi, T., N. Bambang & A. Santosa. 2010. Pertumbuhan dan Kandungan *Spirulina* sp. Pada Fotoperiode yang Berbeda. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 9(2): 146-156.
- Budjianto, S., & A.B. Sitanggang. 2010. Kajian keamanan pangan dan kesehatan minyak goreng. *Jurnal Pangan*. 19(4): 361-372.
- Candraningsih, M. D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- 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. Sangraku, 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. 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
- Christwanda, M., M.M.A. Nur, & Hadiyanto. 2014. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.
- 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.
- Dewi, S. R., N. Izza, D.A. Agustiningrum, D.W. Indriani, Y. Sugiarto, D.M. Maharani, & R. Yulianingsih. 2014. Pengaruh suhu pemasakan nira dan kecepatan pengadukan terhadap kualitas gula merah tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(3): 149-158.
- Ekantari, N., E. Harmayani, Y. Pranoto, and Y. Marco. 2017. Calcium of *Spirulina platensis* has higher bioavailability than those of calcium carbonate and high calcium milk ini sprangue Dawley rats fed with vitamin D-deficient diet. *Pakistan Journal of Nutrition*. 16(3): 179-186.
- Elena, B. 2016. Basic raw materials used in processing of the snack food (ecological/non ecological) and their expanding capacity. *Annals of the University of Craiova-Agriculture, Montanology, Cadastre Series*. 46(1): 42-47.

- Elmaghriba, A.W. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis Dan Mucilago Amili Terhadap Sifat Fisikokimiawi Dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis*. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Estiasih T dan Ahmadi K. 2012. Pembuatan trigliserida kaya asam lemak ω -3 dari minyak hasil samping pengalengan ikan. Jurnal Teknologi Pertanian 5(3): 116-128.
- FDA. 2018. Reference Amounts Customarily Consumed: List of Product For Each Product Category: Guidance for Industry. Food and Drug Administration.
- Fitriya, W., & K. Alfionita. 2018. The capability of cinnamon as an off-flavor masking agent for *Spirulina platensis* enriched food product. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 20 (2): 95-102.
- Handayani, R., N. Syaib & A. Najihudin. 2021. Evaluasi granul *effervescent* dari berbagai ekstrak. Parapemikir: Jurnal Ilmiah Farmasi. 10(1): 17-21.
- Harbir K. 2012. Processing technologies for pharmaceutical tablets: a review. International Research Journal of Pharmacy. 3(7):20–23
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina sp* dalam skala laboratoris. Bioma. 10(1): 19-22.
- Hasnelly, H., E. Fitriani, E., S.P. Ayu, & H. Hervelly. 2020. Pengaruh drajat penyosohan terhadap mutu fisik dan nilai gizi beberapa jenis beras. AgriTECH. 40(3): 182-189.
- Hastuti, A. M. 2014. Pengaruh Penambahan Kayu Manis terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total Minuman Fungsional Secang dan Daun Stevia Sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabetes Melitus Tipe 2. Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Helmalia, A. W., Putrid, P., & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah-rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal. 2(1): 26-31.
- Hendriani, D. 2018. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Tepung Tapioka berbagai Varoetas Singkong (*Manihot esculenta* Crantz.) di Tanah Regosol. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Skripsi.
- Hernawan, E & V. Meylani. 2016. Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa L.*, *Oryza nivara* dan *Oryza sativa L. Indica*). Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analis Kesehatan Dan Farmasi, 15(1): 79-91.
- Heyman, H dan T. Lawless. 2012. Sensory evaluation of food: Principles and Practice. Springrt. London.
- Hindarti, F & E. Ayuningtyas. 2020. Pengembangan teknik kultivasi *Spirulina sp*. Sebagai sumber biomassa energi terbarukan dalam fotobioreaktor *Airlift*. Jurnal Energi dan Lingkungan. 16 (1): 17-24.

- Irsang, M. 2018. Efektivitas air perasaan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia swingle*) terhadap Produk Jipang. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Skripsi
- Jannah, B. N., F.R. Eris, N. Kuswardhani, & A. Munandar. 2020. Characteristics of gipang, a traditional food of badui tribe, added with milkfish bone flour to improve calcium and phosphor content. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*. 12(2): 276-285.
- Jannah. 2019. Karakteristik Gipang Khas Suku Baduy Dengan Penambahan Tepung Tulang Ikan Bandeng Sebagai Upaya Peningkatan Kandungan Kalsium Dan Fosfor. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember. Skripsi.
- Jati, A. H. 2010. Aplikasi Puffing Gun dan Metode Ayakan Getar (Vibrating Mesh) Dalam Proses Pembuatan Berondong beras dan Berondong Ketan Butiran Berlapis Gula. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Jauhariah, D & F. Ayustaningwarno. 2013. Snack bar rendah fosfor dan protein berbasis produk olahan beras. *Journal Of Nutrition College*. 2(2): 250-261.
- Julizan, N., S. Maemunah, D. Dwiyantri, dan J.A. Anshori. 2019. Validasi penentuan aktifitas antioksidan dengan metode DPPH. *Kandaga-Media Publikasi Ilmiah Jabatan Fungsional Tenaga Kependidikan*. 1(1): 41-48.
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *Spirulina; Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Tangerang. AgroMedia.
- Kartika, B., P. Hastuti dan W. Suparto. 1998. *Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Kilcast, D. 2003. Sensory Analytical Methods in Detecting Taints and Off-Flavours in Food. In: *Taints and off-flavours in food*. Edited by B. Baigrie. CRC Press, Florida
- Koru, E. 2012. Earth food spirulina (*Arthrospira*): production and quality standards. *Food Additive*. 191-202.
- Kozlenko, R. And Henson, R.H. 1998. Latest scientific research on Spirulina: Effect on the AIDS virus, cancer and the immune system. E system. <https://inspiredliving.com/greenfoods/a~Spirulina-immunesystem.htm>. [Diakses 11 Juni 2023].
- Kurniawan, A., T. Winarni Agustini & L. Rianingsih. 2016. Pengaruh penambahan *Spirulina platensis* powder terhadap karakteristik marshmallow. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan ke-V Hasil-Hasil Penelitian Perikanan dan Kelautan*.
- 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.
- 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.

- Lucas, B. F., A.P.C.D. Rosa, L.F.D. Carvalho, M.G.D. Morais, T.D. Santos & J.A.V. Costa. 2019. Snack bars enriched with Spirulina for schoolchildren nutrition. *Food Science and Technology*. 40:146-152.
- Meilgard, M, Civille, GV, and Carr, BT. 2006. *Sensory Evaluation Techniques* Fourth Edition. CRC Press. USA.
- Mimi, B.E. 2018 Pengaruh Variasi Jenis Gula Merah Terhadap Kesukaan Panelis Dan Kadar Alkohol Wine Tomat (*Solanum Lycopersicum L.*). Sanata Dharma University. Skripsi.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. Sci. Technology*. 26(2): 211- 219.
- Monaco, R., Su, C., Masi, P., & Cavella, S. 2014. Temporal dominance of sensations: A review. *Trends In Food Science & Technology*. 38(2): 104-112.
- 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.
- Mulyadi, M. D., I.Y. Astuti, B. A. Dhiani. 2011. Formulasi granul instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8:29-41.
- Nafi, A., N. Hidayah, & R. Permata. 2014. Pembuatan garam gurih jamur merang dengan variasi lama hidrolisis dan lama fermentasi. *Jurnal Ilmiah Inovasi*. 14(2): 1-8.
- Nugroho, R.A. 2021. *Seluk Beluk Mikroalga dan Botryococcus braunii*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Okuyama, H., A. Tominaga, S. Fukuoka, T. Taguchi, Y. Kusumoto, and S. Ono. 2017. Spirulina lipopolysaccharides inhibit tumor growth in a Toll-like receptor 4-dependent manner by altering the cytokine milieu from interleukin-17/interleukin-23 to interferon- γ . *Oncology Report*. 37:684-694.
- Pabbi, S., D.K. Koli, S.G. Rudra, and Bhowmik. 2022. Nutritional, functional, textural and sensory evaluation of Spirulina enriched green pasta: A potential dietary and health supplement. *Journal Foods*. 11(7): 1-18.
- Parassih, E.K & E.K. Susanto. 2021. Pengaruh *visual packaging desain* (warna, bentuk, ukuran) dan *packaging labelling* (komposisi, informasi nilai gizi, klaim) terhadap purchase intentions produk makanan dan minuman dalam kemasan di Jakarta. *Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan*. 5(1): 66-71.
- Pineau, N., & P. Schilch. 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.
- Pratama, R. I., I. Rostini, & E. Liviawaty. 2014. Karakteristik biskuit dengan penambahan tepung tulang ikan jangilus (*Istiophorus sp.*). *Jurnal Akuatika.* 5(1): 30-39.
- Raharjo, S. 2021. Pengaruh Penambahan Granula *Arthrospira platensis* dan Gula Stevia terhadap Karakteristik *Cookies* Rendah Kalori. Teknologi Hasil Perikanan Fakultas Pertanian UGM. Yogyakarta. Skripsi.
- Rahayu, R. 2022. Formulasi Pangan Darurat Dari Bipang Beras Merah (*Oryza Glaberrima*) Dengan Penambahan Kacang Hijau Tanpa Kulit (*Phaseolus Radiata*) Dan Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea*). Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Rajniak, P., C. Mancinelli, R.T. Chern, and F. Stepanek. 2007. Experimental study wet granulation in fluidized bed: Impact of the binder properties on the granule morphology. *International Journal of Pharmaceutics.* 334. 92-102
- Ratnani, R. D., & R. Anggraeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia rebaudiana berton. *Majalah Ilmiah Momentum.* 1(2): 27-32.
- Ratnaningsih. 1995. Pembuatan Nugget Sebagai Pemanfaatan Daging Merah Tuna (*Thunnus Obesus*). Fakultas Teknologi Hasil Perikanan Dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Rukmana, R. 1996. Jeruk Nipis. Yogyakarta. Penerbit Kanisius.
- Rustanti, N & H.A. Marantha. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan spirulina. *Journal of Nutrition College.* 3(4): 755-761.
- Santosa, B. 1998. Pembuatan Brondong dari Berbagai Jenis Beras. *Jurnal Agritech.* 18(1): 24-28.
- Santoso J, S. Gunji, Y. Yoshie-Stark, and T. Suzuki. 2006. Mineral content of Indonesian seaweeds and mineral solubility affect by basic cooking. *Food Science Technology Research* 12(1):59-66.
- Santoso, A. 2011. Serat pangan (Dietary Fiber) dan manfaat bagi kesehatan. *Magistra.* 75. 35-40.
- 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.
- Sarwono, B. 2001. Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Sedjati, S.E., 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.

- Setiawan, F., O. Yunita, & A. Kurniawan. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan*) menggunakan metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*. 2(2): 82-89.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono dan M.P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan dan agro. IPB Press. Bogor.
- Shahbazizadeh, S., K. Khosravi-Darani, & S. Sohrabvandi. 2015. Fortification of Iranian traditional cookies with *Spirulina platensis*. *Annual Research & Review in Biology*. 7(3): 144-154.
- Sharoba, A. M. 2014. Nutritional value of spirulina and its use in the preparation of some complementary baby food formulas. *Journal of Food and Dairy Sciences*. 5(8): 517-538.
- Simone V. D., D. Caccavo, G. Lamberti, M. D'Amore and A. A. Barba. 2018. Wetgranulation process: phenomenological analysis and process parameters optimization. *Powder Technology*. 340: 411-419.
- Singh, P., R. Singh, A. Jha, P. Rasane, & A.K. Gautam, A. K. 2015. Optimization of a process for high fibre and high protein biscuit. *Journal of Food Science and Technology*. 52(3): 1394-1403.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Penerbit Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Statista. 2021. Consumer Snack Food-Indonesia. <https://statista.com>. Diakses pada tanggal 26 September 2022.
- Sulfiana., S. Bakri, dan R. Fitriana. 2016. Membangkitkan Usaha Pedesaan Melalui Pengembangan Kelompok Usaha Kue Tradisional Di Kabupaten Soppeng. *Prosiding Semnas Hasil Pengabdian Masyarakat*. Denpasar.
- Sutedja, A. M., & C.Y. Trisnawati. 2013. Pemanfaatan tepung beras ketan hitam (*Oryza sativa glutinosa L.*) pregelatinisasi pada produk flake. *Prosiding Seminar Nasional 2013 "Peran Teknologi Dan Industri Pangan Untuk Percepatan Tercapainya Kedaulatan Pangan Indonesia"*. Jember.
- Syamsiah, M., & M. Masliah, M. 2019. Identifikasi kadar amilosa beras pandanwangi dari tujuh kecamatan di kabupaten Cianjur. *AGROSCIENCE*. 9(2): 130-136.
- Tarwendah, I.P. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Thomas, S. S. 2010. The role of parry organic *Spirulina* in health management. *Parry Nutraceuticals*. 32726: 1-14.
- Trilaksani, W., I. Setyaningsih & D. Masluha. 2015. Formulasi jelly drink berbasis rumput laut merah dan *Spirulina platensis*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18: 74-82
- Tristantini, D., A. Ismawati, B.T. Pradana, & J.G. Jonathan. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi L.*). In *Seminar Nasional Teknik Kimia Kejuangan*.

- Urbano, G., Lopez-Jurado, M., Fernandez, M., Moreu, M.C., Porres-Foulquie, J., Frias, J. Dan Vidal-Valverde, C. (1999). Ca and P bioavailability of processed lentils as affected by dietary fiber and phytic acid content. *Nutrition research*. 19(1): 49-64.
- Utomo, M. T. S., & Prabakusuma, A. S. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga *Spirulina platensis* sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA Universitas Lampung*. 7(3). 167-176.
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Wahyuni & S. Ramlah. 2018. Perbandingan nutrisi dan keberterimaan produk jipang-cokelat yang diolah masing-masing dari beras ketan hitam dan putih. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(2): 87-93.
- Wenzhao L., Guangpeng L., Baolings. Xianglei T., Xu, S., 2013, Effect of sodium stearoyl and the microstruture of dough. *Advance Journal Of Food Scence And Technology*. 5(6):682-687.
- Winahyu, D.S. 2012. Analisis Pengaruh Persepsi Harga, Kualitas Produk dan Daya Tarik Iklan terhadap Minat Beli Air Minum Axoyg. Fakultas Ekonomika dan Bisnis. Universitas Diponegoro. Skripsi.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- 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.
- Yosia, Y. 2017. Penentuan Umur Simpan Miki Cyclamate Dalam Kemasan Opp Dengan Metode Accerelated Shelflife Testing (ASLT). Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata. Skripsi.
- Zaini, M. A., D. Handito, W. Werdiningsih, & A. Alamsyah. 2014. Kajian Fungsional Pangan Pada Produk-Produk Pangan Ukm Lombok, NTB. *Prosiding Seminar dan Lokakarya Nasional FKPT-TPI*. Riau.