

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2020. Standar Nasional Indonesia-SNI 8897-2020: Minuman jeli. Jakarta.
- Abou, E. 2010. Physico-chemical assessment of natural sweeteners steviosides produced from *Stevia rebaudiana* bertonii plant. Journal of Food Sci 4(5):269-281.
- Adawiyah, D. R., D. Puspitasari, dan 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. 2014. Pembuatan jelly drink *Averrhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 1-9.
- Agustina, L., Udiantoro, dan Suhandriyanto. 2016. Penentuan formulasi bahan tambahan sebagai bahan baku substitusi produksi tempe menggunakan uji ambang batas (*threshold*) dan uji kesukaan (*hedonik*). Ziraah 41(2): 212-221.
- Ahmad, R., A. Mu'nim, and B. Elya. 2012. Study of antioxidant activity with reduction of free radical DPPH and xanthine oxidase inhibitor of the extract *Reullia tuberosa* linn leaf. International Research Journal of Pharmacy 3(11): 66-70.
- Amirudin, Z., R. Saleh, dan A. S. Harnany. 2019. Formula *jelly drink* cincau hijau, pandan wangi, dan kayu manis untuk menurunkan kadar gula darah penderita diabetes melitus. Jurnal Litbang Kota Pekalongan 16(1):81-95.
- Arbi, B., W. F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2016. Aktivitas senyawa bioaktif selada laut (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan pada minyak ikan. Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology 12(1): 12-18.
- ASTM. 2012. Standard guide for time intensity evaluation of sensory attributes. ASTM International. United States.
- Bawane, A., B. Gopalakrishna, S. A. Kusum, and O. P. Tiwari. 2012. An overview on stevia: a natural calorie free sweetener. International Journal of Advantages in Pharmacy, Biology and Chemistry 1(3): 2277-4688.
- Bhaves, J., S. Deepak, G. R. Kumar, D. Ashok, S. Deepak, A. Piyush, and M. Piyush. 2013. Approaches for taste masking using stevia leaf in pharmaceuticals. Innovare Journal of Life Science 1(1): 34-37.
- Capuzzo, E. and T. McCie. 2016. *Seaweed in the UK and abroad – status, products, limitations, gaps, and Cefas role*. Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science contact report FC0021.

- Cardoso, C., A. Ripol., C. Afanso, M. Freire, J. Varela, H. Q. Ferreira, P. P. Ferreira, and N. Bandarra. 2017. Fatty acid profiles of the main lipid classes of green seaweeds from fish pond aquaculture. *Food Science and Nutrition* 5(6): 1186-1194.
- Cho, Y. H., S. Kim, E. K. Bae, C. K. Mok, and J. Park. 2008. Formulation of co surfactant free o/w microemulsion using nonionic surfactant mixtures. *Journal Food Science*. 73(3): 115-121.
- Costa, J. F. D., W. Merdekawati, dan F. R. Out. 2018. Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* L. dari perairan pantai kukup. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 17(1): 1-17.
- Dijksterhuis, G. B. dan J. R. Piggott. 2001. Dynamic methods of sensory analysis. *Trends in Food Science & Technology* 11(8): 284-290.
- Dwijatmoko, M. I., D. Praseptiangga, D. R. A. Muhammad. 2016. Effect of cinnamon essential oils addition in the sensory attributes of dark chocolate. *Nusantara Bioscience* 8(2): 301-305.
- 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): 43-52.
- 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.
- Fitriya, W. dan K. Alfonita. 2018. Kemampuan kayu manis sebagai agen masking off-flavor produk pangan yang diperkaya *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada* 20(2): 95-102.
- Flanagan, J. and H. Singh. 2006. Microemulsions: a potential delivery system for bioactives in food. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 46: 221-237.
- Garti, N., M. Shevachman, and A. Shani. 2004. Solubilization of lycopene on jojoba oil microemulsion. *Journal American Oil Chemists' Society* 81(9): 873-877.
- Ginneken, V. J. T. V., J. P. F. G. Helsper, W. D. Visser, H. V. Keulen, and W. A. Brandenburg. 2011. Polyunsaturated fatty acids in various macroalgal species from north atlantic and tropical seas. *Journal Lipids in Health and Disease* 10: 104.
- Ginting, R. F. B. dan A. Husni. 2020. Karakteristik *flakes* dengan fortifikasi tepung *Sargassum hystrix* sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 9(3): 241-151.

- 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.
- Habtemariam, S. 2019. Medical food as potential therapies for type-2 diabetes and associated diseases. The chemical and pharmacological basis of cinnamon as potential therapy for type-2 diabetes and associated diseases. Academic Press, New York.
- Handayani, T. 2016. Karakteristik dan aspek biologi *Ulva* spp. (chlorophyta, ulvaceae). *Oseana* 41(1): 1-8.
- Hartanti, F. K. dan A. B. Djauhari. 2017. Pengembangan produk jeli drink temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) sebagai pangan fungsional. *Jurnal Teknik Industri Heuristic* 14(2): 107-122.
- Hastuti, A. M. dan N. Rustanti. 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. *Journal of Nutrition College* 3(3): 362-369.
- Jacoeb, A. M., P. Suptijah, dan R. Kamila. 2014. Kandungan asam lemak, kolestrol, dan deskripso jaringan daging belut segar dan rebus. *JPHPI* 17(2): 134-143.
- Jiang, J. and X. Jia. 2015. Profiling of fatty acids composition in suet oil based on gc-el-qms and chemometrics analysis. *International Journal of Molecular Sciences* 16: 2864- 2878.
- Kale, S. N. dan S. L. Deore. 2017. Emulsion microemulsion and nanoemulsion: A Review. *Systematic Reviews in Pharmacy* 8(1): 39-47.
- Kasanah, N., Setyadi, Triyanto, T. Ismi, 2018. Rumput laut indonesia: keanekaragaman rumput laut di gunung kidul, Yogyakarta. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Kemp. S. E., T. Hollywood, and J. Hort. 2009. Sensory evaluation a practical handbook. United Kingdom: John Wiley & Sons.
- Kumari, P., C. R. K. Reddy, and B. Jha. 2011. Comparative evaluation and selection of a method for lipid and fatty acid extraction from macroalgae. *Journal Analytical Biochemistry* 415: 134-144.
- Kusumajati, D. R. S. 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 *jelly* ekstrak bit merah (*Beta vulgaris* L.). Jurnal Pertanian 9(1): 9-16.
- Kusumaningsih, T., N. J. Asrilya, S. Wulandari, D. R. T. Wardani, dan K. Fatikhin. 2015. Pengurangan kadar tanin pada ekstrak stevia rebaudiana dengan menggunakan karbon aktif. Jurnal Penelitian Kimia 11(1): 81-89.
- Laska, M. 2014. Olfactory sensitivity and odor structure-activity relationships for aliphatic ketones in CD-1 mice. Chemical Senses 39: 415-424.
- Lee, J., D. H. Chambers, K. Adhikari, and Y. Yoon. 2013. Volatile aroma compounds in various brewed green teas. Molecules. 18(8):10024-10041.
- Limanto, A. 2017. Stevia, pemanis pengganti gula dari tanaman *Stevia rebaudiana*. Jurnal Kedokt Meditek 23(61): 1-12.
- Listyowati, T. 2017. Kayu manis sebagai agen masking *aftertaste* pada es krim *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- MacDonald, O. Oghale, O. E. Sheena, and O. Mabel. 2018. Physicochemical properties, antioxidant activity and phyto-nutritional composition of cold and hot pressed coconut oils. GSC Biological and Pharmaceutical Sciences 5(1): 56-66.
- Mahbub, A. S. A. dan M. A. H. Swasono. 2017. Pengaruh proporsi kayu secang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kayu manis (*Cinnamomum burmanii* BI) terhadap aktivitas antioksidan “wedang semanis”. Jurnal Teknologi Pangan 8(2): 107-114.
- Martiyanti, M. A. A., V. V. Vita, dan M. A. A. Martiyanti. 2018. Sifat organoleptik mie instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. Food Tech Jurnal Teknologi Pangan 1(1): 1-13
- Mbaveng, A. T. and V. Kuete. 2017. Medical species and vegetables from africa: Chapter 17-Cinnamon species. Academic Press, New York
- Meutia, Y. R., N. I. A. Wardyanie, dan F. Hasanah. 2017. Perbaikan proses minuman *jelly* luohan guo (*Siraitia grosvenorii*) untuk peningkatan umur simpan. Journal of Agro-based Industry 34(2): 81-88.
- Morais, E. C., A. G. Cruz, J. A. F. Faria, and H. M. A. Bolini. 2014. Prebiotic gluten-free bread: Sensory profiling and drivers of liking. LWT Food Science and Technology 55(1): 248-254.
- Mufidah, H. 2019. Formulasi mikroemulsi asam lemak makroalga *Ulva lactuca* serta aplikasinya pada minuman teh hijau. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Ningrum, Y.P. 2020. Variasi jenis dan konsentrasi surfaktan untuk formulasi mikroemulsi asam lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Norn, V. 2014. Emulsifiers in food technology. United Kingdom.
- Novelina, n. Nazir, and M. R. Adrian. 2016. The improvement lycopene availability and antioxidant activities of tomato (*Lycopersicum esculentum*, mill) jelly drink. Agriculture and Agricultural Science Procedia 9: 328 – 334.
- Nurarisa, Y. F. 2022. Pengaruh penambahan gula stevia terhadap preferensi konsumen minuman jeli yang difortifikasi mikroemulsi asam lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Nurminabari, I. S., T. Widianara, dan W. Irana. 2019. Pengaruh perbandingan serbuk kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) dengan cengkeh (*Syzygium aromaticum* L.) dan konsentrasi gula stevia (*Stevia rebaudiana* B.) terhadap karakteristik the celup daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Pasundan Food Technology Journal 6(1): 18-22.
- Nurwati dan M. Hasdar. 2021. Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Journal of Food Technology and Agroindustry 3(2): 69-75.
- Nurwati dan M. Hasdar. 2021. Sifat organoleptik kue brownies dengan penambahan rumput laut (*Eucheuma cottonii*). Journal of Food Technology and Agroindustry 3(2): 69-75.
- Ora, F.H. 2015. Struktur dan komponen telur. Deepublish. Yogyakarta.
- Permana, G. N., I. R. G. S. Wibawa, dan G. I. Setiabudi. 2021. “*Ulva*” pengembangan teknik penanda alami pada budidaya abalone (*Haliotis squamata*). Journal of Fisheries and Marine Research 5(1): 42-46.
- Peyvieux, C. and G. Dijksterhuis. 2001. Training a sensor panel for TI: a case study. Food Quality and Preference. 12(1): 19-28.
- Qin, B., K. S. Panickar, and R. A. Anderson. 2010. Cinnamon: Potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. Journal Diabetes Sci Technol 4(3): 685-693.
- Rahmawati, W., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode quantitative descriptive analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan 2(2): 80-86.
- Rakhmi, T. A., S. D. Indrasari, dan D. D. Handoko. 2013. Karakterisasi aroma dan rasa beberapa varietas beras lokal melalui *quantitative descriptive analysis method*. Informatika Pertanian 22 (1): 37-44.

- Rasyid, A. 2017. Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *Ulva lactuca* from pameungpeuk waters, indonesia. *Tropical Life Sciences Research* 28(2): 119-125.
- Rizqiyah, A. L. dan T. Estiasih. 2016. Mikro dan nanoemulsifikasi fraksi tidak tersabunkan dari distilat asam lemak minyak sawit yang mengandung senyawa bioaktif multi komponen: kajian pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 56-61.
- Rohman, M. 2011. Aktivitas antioksidan pada campuran kopi robusta (*Coffea canephora*) dengan kayu manis (*Cinnamom burmannii*), *Jurnal Teknologi Pertanian* 6: 50-54.
- Rompas, I. F. X. dan O. Gasah. 2022. Efektifitas ekstrak rumput laut hijau (*U. lactuca*) terhadap aktivitas antioksidan sebagai sumber pangan berkelanjutan. *Jurnal Pendidikan Biologi* 7(3): 172-189.
- Rowe, R. C., P. J. Sheskey, and M. E. Quinn. 2009. (Eds) Sixth Edition. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Pharmaceutical Press. London.
- Rukmini, A. 2012. Aplikasi teknologi mikroemulsi berbasis produk lokal untuk mempertahankan mutu produk pangan. *Prosiding Semnas FAI* ISBN: 978-602-18810-0-2.
- Safia, R. N. 2013. Jenis dan sebaran makroalga di zona intertidal pantai ngandong dan drini kabupaten gunung kidul. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Santanna, V. C., T. N. C. Dantas, and A. A. D. Neto. 2012. The use of microemulsion systems in oil industry. *Brazilian Journal of Petroleum dan Gas* 12(4): 161-174.
- Saraswati, D. 2020. Pengaruh volume, kecepatan pengadukan, dan lama ekstraksi pada produksi 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. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2(4): 154-160.
- Sayuti, K. dan R. Yenrina. 2015. Antioksidan alami dan sintetik. Andalas University Press. Padang.
- Setiawan, F., O. Yunita, dan 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. Apriyanto, dan M. P. Sari. 2010. Analisis sensori untuk industri pangan agro. IPB Press. Bogor.

- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian. Bhratara Karya Aksara. Jakarta.
- Taylor, A. and J. Hort. 2007. Modifying flavour in food. Woodhead, Cambridge.
- 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.
- Tuminah, S. 2009. Efek asam lemak jenuh dan asam lemak tak jenuh “trans” terhadap kesehatan. Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 19(2): 13-20.
- Widya, E. A. D. dan N. M. Rosiana. 2020. Pembuatan minuman jeli sari okra hijau dan jambu biji merah sebagai alternatif selingan sumber serat. Jurnal Gizi 1(1): 1–9.
- Wijanarti, S., I. Sabarisman, I. R. Revulaningtyas, dan A. R. Sari. 2020. Pengaruh penggunaan gula pada minuman coklat terhadap kesukaan panelis. Cemara 17(1): 1-6.
- Wijanarti, S., I. Sabarisman, I. R. Revulaningtyas, dan A. R. Sari. 2020. Pengaruh penggunaan gula pada minuman coklat terhadap kesukaan panelis. Cemara 17(1): 1-6.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xu, Z., J. Jin, M. Zheng, Y. Zheng, X. Xu, Y. Liu, X. Wang. 2016. Co-surfactant free microemulsions: preparation, characterization and stability evaluation for food application. Food Chemistry 204(1): 194-200.
- Yusuf, M., Prima, N. Fitriani, I. Amri, and I. A. Juwita. 2021. Identifications of polyphenols and α -amylase inhibitory activity of multi herbal formulation: cocoa beans (*Theobroma cocoa*), buni (*Antidesma bunius L. spreng*) and cinnamons (*Cinnamomum cassia*). Journal of Physics: Conference Series 1783(1): 1–9.
- Yuwanti, S., S. Raharjo, P. Hastuti, dan Supriyadi. 2011. Formulasi mikroemulsi minyak dalam air (o/w) yang stabil menggunakan kombinasi surfaktan non ionik dengan nilai HLB rendah, tinggi, dan sedang. Agritech 31(1): 21-29.
- Yuwanti, S., S. Raharjo, P. Hastuti, dan Supriyadi. 2011. Formulasi mikroemulsi minyak dalam air (o/w) yang stabil menggunakan kombinasi tiga surfaktan non ionik dengan nilai hlb rendah, tinggi, dan sedang. Agritech 31(1): 21-29.