

DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K.O., dan Lawal, O.S. 2004. Comparative study of the functional properties of bambara groundnut (*Voandzeia subterranean*), jack bean (*Canavalia ensiformis*) and mucuna bean (*Mucuna pruriens*) flours. Food Research International 37(4): 355-365.
- Agustini, T.W. dan E. N. Dewi. 2020. Intervensi *Ocimum basilicum* L. pada serbuk dan mikroenkapsulasi *Spirulina platensis* terhadap protein dan kadar sensorik. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 23(2): 225-235.
- Alexander, R.J. 1992. Maltodextrin Production, Property and Application dalam Fred, W., Schenk., dan Hebbada. Starch and Hydrolysis Product. World Wide Technology Production and Application. VCH Publisher Inc. New York.
- Amini, S., dan Sugiyono. 2015. Penanganan pasca panen biomassa alga *Spirulina platensis* sebagai bahan baku industri non pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta.
- Angriani, L. 2019. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. Canrea Journal. 2(1): 32-37.
- Ansel, H. C. 1989. Introduction to Pharmaceutical Dosage Form. Georgia: Lea and Ferbinger. 118-224.
- Anwar, E., J. Djajadisastra., A. Yanuar., A. Bahtiar. 2004. Pemanfaatan maltodekstrin pati terigu sebagai eksipien dalam formulasi sediaan tablet dan niosom. Majalah Ilmu Kefarmasian. 1(1): 34-46.
- Anwar, M.A., W.S. Windrati., N. Diniyah. 2017. Karakterisasi tepung bumbu berbasis MOCAF (*Modified Cassava Flour*) dengan penambahan maizena dan tepung beras. Jurnal Agroteknologi. 10(2): 167-179.
- AOAC. 1995. Official Methods of Analysis. AOAC Publisher. Washington DC.
- Apriyanto, B.H., R. Rusli., A. Rahmadani. 2017. Evaluasi pati umbi talas (*Colocasia esculenta* schott) sebagai bahan pengisi pada sediaan tablet parasetamol. In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. 5: 69-79.
- Arnanda, Q.P., dan R.F. Nuwarda. 2019. Penggunaan radiofarmaka teknesium-99M dari senyawa glutation dan senyawa flavonoid sebagai deteksi dini radikal bebas pemicu kanker. FARMAKA. 17(2): 236-244.
- Astria, F., M. Subito., D.W. Nugraha. 2014. Rancang bangun alat ukur ph berbasis *Short Message Service* (SMS) gateway. Jurnal MEKTRIK. 1(1): 47-55.

- Astuti, S. 2012. Isoflavon kedelai dan potensinya sebagai penangkap radikal bebas. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 13(2): 126-136.
- Asyhari, M. H., N. S. Palupi., D. N. Faridah. 2018. Karakteristik kimia konjugat isolat protein kedelai-laktosa yang berpotensi dalam penurunan alergenitas. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 29(1): 39-49.
- Ayucitra, A., E.K. Laurentina., Setiawan. 2018. Karakteristik pati sagu dengan metode modifikasi asetilasi dan *cross-linking*. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*. 7(3): 836-843.
- Bayu, M.K., H. Rizqiaty., Nurwantoro. 2017. Analisis total padatan terlarut, keasaman, kadar lemak, dan tingkat viskositas pada kefir optima dengan lama fermentasi yang berbeda. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1(2): 33-38.
- Bhalerao, S. A., *et al.* 2013. Phytochemistry, pharmacological profile and therapeutic uses of Piper betle Linn-An overview. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*. 1(2): 10-9.
- Blancard, P.H. dan F.R. Katz. 1995. *Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application*. Marcell Dekker, Inc. New York.
- Candraningsih, M.D. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Sensoris Granula *Arthrospira platensis*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Cheevadhanarak, S., *et al.* 2012. Draft genome sequence of *Arthrospira platensis* C1 (PCC9438). *Standards in Genomic Sciences*. 6: 43-53.
- Chen, L., J. Chen., J. Ren., M. Zhao. 2011. Modification of soy isolates using combined extrusion pre-treatment and controlled enzymatic hydrolysis for improved emulsifying properties. *Food Hydrocolloid*. 25: 887-897.
- Christwardana, M., M.M.A. Nur., H. Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 19-22.
- Daud, A., S. Suriati., dan N. Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang memengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Lutjanus*. 29(2): 11-16.
- Deamici, K., L. O. Santos., J.A.V. Costa. 2018. Magnetic field action on outdoor cultures of spirulina: evolution of growth, medium consumption and protein profile. *Bioresource Technol*. 246: 168-172.

- Dewi, K. L., D. E. Aulina., F. Wulandari., S. Maharani. 2022. Modifikasi pati dengan fermentasi (*S. cerevisiae*) pada tepung pisang, tepung ubi ungu, dan tepung ketan hitam. *Edufortech*. 74(2): 166-183.
- Diniyah, N., dan F. T. Hastuti. 2015. Karakteristik fisikokimia dan fungsional teknis tepung koro kratok (*Phaseolus lunatus* L.) termodifikasi yang diproduksi secara fermentasi spontan. *Agrointek*. 9(1): 24-32.
- Elisabeth, V., P.V.Y. YamLean., dan H.S. Supriati. 2018. Formulasi sediaan granul dengan bahan pengikat pati kulit pisang goroho (*Musa acuminata* L.) dan pengaruhnya pada sifat fisik granul. *Jurnal Ilmiah Farmasi Pharmacon*. 7(4): 1-11.
- Elmaghriba, A.W. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan Mucilago Amili terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis*. Skripsi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Endang, S.S., dan Prasetyastuti. 2010. Pengaruh pemberian jus lidah buaya (*Aloe vera* L.) terhadap kadar lipid peroksida (MDA) pada tikus putih jantan hiperlipidemia. *Jurnal Farmasi Kedokteran*. 3(1): 353:362.
- Faridah, D.N., D. Fardiaz., N. Andarwulan., T.C. Sunarti. 2010. Perubahan struktur pati garut (*Maranta arundinaceae*) sebagai akibat modifikasi hidrolisis asam, pemotongan titik percabangan dan siklus pemanasan-pendinginan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 21(2): 135-142.
- Farikha, N. F., C. Anam., E. Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1): 30-38.
- Fatmah., S. Mulyani., B. Dwiloka. 2022. Rendemen, *swelling powder*, kadar air, total padatan terlarut, dan warna tepung ubi jalar madu dengan variasi substitusi *filler* maltodekstrin. *Journal of Nutrition College*. 11(4): 337-345.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3rd Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Fithriani, D., S. Amini., S. Melanie., & R. Susilowati. 2015. Uji fitokimia, kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan mikroalga *Spirulina* sp., *Chlorella* sp., dan *Nannochloropsis* sp. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 10(2): 101-109.
- Firdiyani, F., T.W. Agustini., W.F. Ma'ruf. 2015. Ekstraksi senyawa bioaktif sebagai antioksidan alami *Spirulina platensis* segar dengan pelarut yang berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 18(1): 28-37.

- Gardjito., Murdijati., A. Murdiati., N. Aini. 2006. Mikroenkapsulasi beta-karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1). 13-18.
- Giyarto., I.N. Hafidoh., W.S. Windrati. 2016. Sifat Fungsional Tepung Bumbu Hasil Formulasi dengan Penggunaan Tepung Koro Kratok. *Prosiding Seminar Nasional APTA*. 227-230.
- Hamzah, R. 2016. Sifat Fungsional Teknis Tepung Koro dari Berbagai Varietas dengan Lama Perendaman. *Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember*.
- Handayani, N.A., Haryani, K., D.S. Retnowati., 2022. Modifikasi pati sorgum menjadi maltodekstrin secara enzimatis dengan menggunakan enzim alfa amilase dan glukamilase. *Jurnal Teknologi Pangan*. 6(1): 8-12.
- Hariyati, R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina platensis* dalam skala laboratorium. *BIOMA*. 10(1): 19-22.
- Hartiati, A., dan S. Mulyani. 2015. The effect of maltodextrin concentration and drying temperature to antioxidant content of sinom beverage powder. *Journal Agriculture and Agricultural Science Procedia*. 3: 231-234.
- Hasrini, R.F., F.R. Zakariya., D.R. Adawiyah., I.H. Suparto. 2017. Mikroenkapsulasi minyak sawit mentah dengan penyalut maltodekstrin dan isolat protein kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 10-19.
- Hayati, H.R., A.K. Dewi., R.A. Nugrahani., dan L. Satibi. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap kadar air dan waktu melarutnya santan kelapa bubuk (*coconut milk powder*) dalam air. *Jurnal Teknologi*. 7(1): 55-60.
- Herlinawati, L. 2020. Mempelajari pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan PVP (polivinilpirolidon) terhadap karakteristik sifat fisik tablet *effervescent* kopi robusta (*Coffea robusta Lindl*). *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 1(1): 1-25.
- Husni, A., D.R. Putra., I.Y.B. Lelana. 2014. Aktivitas antioksidan *Padina* sp pada berbagai suhu dan lama pengeringan. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi*. 9(2): 165-173.
- Husniati. 2009. Studi karakterisasi sifat fungsi maltodekstrin dari pati singkong. *Jurnal Riset Industri*. 3(2): 133-138.
- Ibroham, M.H., S. Jamilatun., I.D. Kumalasari. 2022. Potensi tumbuhan-tumbuhan di Indonesia sebagai antioksidan alami. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ*. 1(1): 1-13.

- Igual, M., dan M. Monzo. 2022. Physicochemical Properties and Structure Changes of Food Products during Processing. *Foods*. 11(15): 2365-2368.
- Illaningtyas, F., S. Istini., S. Peni., I. Sukarti., F. Utami. 2014. Pengaruh suplementasi isolat protein sorghum terhadap sifat kimia, biologis dan organoleptik biskuit sorghum. *Jurnal Agroteknologi*. 8(1): 34-50.
- Kailaku, S.I., dan J. Sumangat. 2012. Formulasi granul efervesen kaya antioksidan dari ekstrak daun gambir. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 9(1): 27-34.
- Kania, W., M.A.M. Andriani., Siswanti. 2015. Pengaruh variasi bahan pengikat terhadap karakteristik kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus* L.). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(3): 16-29.
- Kartikasari, S.N., P. Sari., A. Subagio. 2016. Karakteristik sifat kimia, profil amilogravi (RVA) dan Morfologi Granula (SEM) pati singkong termodifikasi secara biologi. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1): 12-24.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktik). EbookPangan.com: 1-37.
- Kurniati, D., H.R. Arifin., D. Ciptaningtyas., F. Windarningsih. 2019. Kajian pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan buah mengkudu (*Morinda citrifolia*) sebagai alternatif sumber pangan fungsional. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(1): 20-25.
- Lachman, L., dan H. A. Lieberman. 1994. Teori dan Praktek Farmasi Industri. Edisi Kedua. 1091-1098. UI Press, Jakarta.
- Lailiyah, N., dan V. Indrawati. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kedelai bubuk. *Jurnal Online Tata Boga*. 3(1): 65-78.
- Lannic, H., dan F. Achmad. 2013. Sediaan Solida. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Marrez, D.A., M.N. Mohamed., Y.S. Yousef., Y.D. Zakaria., & M.H. Aziz. 2014. Evaluation of chemical composition for *Spirulina platensis* in different culture media. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, 5(4):1161 – 1171.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1(2): 38-48.

- Merthayasa, J.D., I.K. Suada., K.K. Agustina. 2015. Daya ikat air, pH, warna, bau dan tekstur daging sapi bali dan daging wagyu. Indonesia Madicus Veterinus. 4(1): 16-24.
- Molyneux, P. 2004. The user of the stable free radicals *diphenylpicryl-hydrazyl* (DPPH) for estimating antioxidant activity. J. Science and Technology, 26:211- 219.
- Mujo, R., dan D.T. Trinth. 2003. Characterization of storage proteins in different soybean varieties and their relationship to tofu yield and texture. Food Chem. (82): 265-273.
- Murray R.K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009. Biokimia Harper. Edisi 27. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Murtini, G., dan Y. Elisa. 2018. Teknologi Sediaan Solid. Kemenkes RI, Jakarta Selatan.
- Muyassaroh., R.K. Dewi., F.N. Minah. 2020. Penentuan kadar protein pada *Spirulina platensis* menggunakan metode lowry dan kjeldahl. Jurnal Teknik Kimia. 15(1): 40-45.
- Notonegoro, H., I. Setyaningsih., K. Tarman. 2018. Kandungan senyawa aktif *Spirulina platensis* yang ditumbuhkan pada media walne dengan konsentrasi NaNO_3 berbeda. JPB Kelautan dan Perikanan. 13(2): 111-122.
- 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.
- Nurmiati., S. Raharja., dan P. Suryadarma. 2018. Peningkatan sifat fungsional pati sagu (*Metroxylon* sp.) melalui penambahan isolat protein kedelai dan transglutaminase. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 30(2): 190-197.
- Onyango, C., Henle., Ziems. 2004. Effect of extrusion variable of fermented maize-finger millet blend in the production of uji. Lebensmittel Wissenschaft und Technologie. 37: 409-415.
- Permadi, *et al.* 2022. Perbandingan Kandungan Klorofil dan Antioksidan *Spirulina* dengan Beberapa Jenis Sayuran. Seminar Nasional Penelitian LPPM UMJ.
- Pratama, M.V., V.I. Meitiniarti., dan A.B.A. Sukmana. 2019. Uji viabilitas bakteri asam laktat dalam enkapsulasi menggunakan alginat dan susu skim secara kering dingin. Simposium Nasional Ilmiah. 1(1): 484-495.
- Pratiwi, M.S. A.M. Legowo., Y. Pratama. 2022. Pengaruh oksidasi menggunakan ozon terhadap sifat fisik pati. Jurnal Teknologi Pangan. 5(1): 24-26.

- Prayoga, G. 2013. Uji aktivitas antioksidan dengan metode DPPH dan identifikasi golongan senyawa kimia dari ekstrak teraktif daun sambang darah (*Excoecaria cochinchinensis* L.) *Pharmacon*. 5: 41-48.
- Priyanta, R.B.S., C.I.S. Arisanti., C. Istri. 2012. Sifat fisik granul amilum jagung yang dimodifikasi secara enzimatik dengan *Lactobacillus acidophilus* pada berbagai waktu fermentasi. *Jurnal Farmasi Udayana*. 1(1): 67-74.
- Putri, Y.K.P., dan P. Husni. 2018. Pengaruh bahan pengikat terhadap sifat fisik tablet. *Jurnal Farmaka*. 16(1): 33-40.
- Rahmah, S. 2006. Formulasi Granul Effervescent Campuran Ekstrak Herba Seledri (*Apium graveolens*) dan Ekstrak Daun Tempuyung (*Sonchus arvensis* L.). Skripsi. Depok. Farmasi UI.
- Rahmayani, U., D. Pringgenies., A. Djunaedi. 2013. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kasar keong bakau (*Telescopium telescopium*) dengan pelarut yang berbeda terhadap metode DPPH (*Diphenyl Picryl Hydrazyl*). *Journal of Marine Research*. 2(4): 36-45.
- Ratna, N.K.A.N., G.A.K.D. Puspawati., I.D.G.M. Permana. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik bubuk minuman instan bunga gemitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 10(4): 761-777.
- Ridlo, A., S. Sedjati., E. Supriyantini. 2015. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina* sp. menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis*. 18(2): 58-63.
- Rizqiati, H., Nurwantoro., A. Febrisiantosa., C. A. Shauma., R. Khasanah. 2020. Pengaruh isolat protein kedelai terhadap karakteristik fisik dan kimia kefir bubuk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 8(3): 111-121.
- Rohmani, S., dan H. Rosyanti. 2019. Perbedaan metode penambahan bahan penghancur secara intragranular-ekstragranular terhadap sifat fisik serta profil disolusi tablet ibuprofen. *Journal of Pharmaceutical Science and Clinical Research*. 9: 95-108.
- Rukmini, H.S., dan R. Naufalin. 2015. Formulasi tiwul instan tinggi protein melalui penambahan lembaga sereal dan konsentrat protein kedelai. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(3): 190-197.
- Ram, I., Mahato., A.S. Narang. 2017. *Pharmaceutical Dosage Forms and Drug Delivery, Chapter Powder and Granules*. 3rd Edition. CPC Press

- Sa'dah, H., Supomo., M. S. Halono. 2016. Formulasi granul ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura* L.) menggunakan aerosil dan avicel PH 101. Jurnal Media Sains. 9(1): 3-8.
- Sadiah, I., R. Indiarto., dan Y. Cahyana. 2022. Karakteristik dan senyawa fenolik mikrokapsul ekstrak daun kelor (*Moringa oleifera*) dengan kombinasi maltodekstrin dan whey protein isolat. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. 32(3): 273-282.
- Santosa, B.A.S., A. Eliana., S. Sidowati., 2005. Purifikasi dan karakterisasi enzim lipoksigenase kacang tanah. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 16(2): 151-156.
- Setyawati, R., H. Dwiyanti., A. R. Siswanto. 2020. Karakteristik fisikokimia dan sensori mie ubi kayu dengan suplementasi isolat protein kedelai. Jurnal Agrotek. 5(1): 32-39.
- Seyidoglu, N., S. Inan., dan C. Aydin. 2017. A prominent superfood: *Spirulina platensis*. Superfood and functional food the development of superfoods and their roles as medicine. 1-27.
- Sinaga, A. H dan A.I. Manalu. 2021. Pengaruh variasi konsentrasi amilum jantung pisang batu sebagai bahan pengikat terhadap sifat fisik tablet asam asetil salisilat. Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda. 4(2): 28-36.
- Siregar, C., dan S. Wikarsa. 2010. Teknologi Farmasi Sediaan Tablet: Dasar-Dasar Praktis. Jakarta: EGC.
- Su'i, M., W. Sugiarti., Sudiyono., dan Suprihana. 2022. Pengaruh konsentrasi CMC dan tween 80 terhadap kualitas minuman instan santan kelapa dan ekstrak kecambah kedelai. Prosidia Widya Saintek. 1(1): 77-84.
- Sudarsono, A.P.P., M. Nur., Y. Febrianto. 2021. Pengaruh perbedaan suhu pengering granul (40°C, 50°C dan 60°C) terhadap sifat fisik tablet paracetamol. Jurnal Farmasi dan Sains Indonesia. 4(1): 44-51.
- Suminto. 2009. Penggunaan jenis media kultur teknis terhadap produksi dan kandungan nutrisi sel *Spirulina platensis*. Jurnal Saintek Perikanan. 4(2): 53-61.
- Suryanto, E. 2011. Penggunaan Protein Kedelai pada Industri Olahan Daging. Fakultas Peternakan UGM. Yogyakarta.
- Susanti, G.A.M., G.N. Jemmy., A. Prasetya., D. Putra. 2015. Pengaruh Variasi Kadar Mucilago Amili Pati Singkong 13%, 15% dan 17% sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Tablet Vitamin B Kompleks untuk Anjing. Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Alam. Universitas Udayana.

- Syamsuni, H.A. 2006. Ilmu Resep. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran UGC.
- Syofyan., T. Yanuarto dan M.D. Octavia. 2015. Pengaruh kombinasi magnesium stearat dan talkum sebagai pelubrikan terhadap profil disolusi tablet ibuprofen. Jurnal Sains dan Farmasi Klinis. 1(2): 195-206.
- Syofyan, E.A. Yelni., R. Azhar. 2013. Penggunaan kombinasi pati bengkuang-avicel PH 101 sebagai bahan pengisi *co-process* tablet isoniazid cetak langsung. Jurnal Farmasi Higea. 5(1): 42-50.
- Tazar, N., F. Violalita., M. Harmi., K. Fahmy. 2017. Pengaruh perbedaan jenis dan konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik pewarna buah senduduk. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas. 21(2): 117-121.
- Thomas, N.A., W.S. Abdulkadir., M. Taupik., N. Oktaviana. 2021. Pengaruh konsentrasi *hydroxypropyl methylcellulose* (HPMC) sebagai bahan pengikat pada sediaan tablet ekstrak rimpang jahe merah (*zingiber officinale* var Rubrum.). Indonesian Journal of Pharmaceutical Education. 1(3): 158-167.
- Tristantini, D., A. Ismawati., B.T. Pradana., J.G. Jonathan. 2016. Pengujian antioksidan menggunakan metode DPPH pada daun tanjung (*Mimusops elengi* L). Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia Kejungan: 1-7.
- Utami, I.R., dan S. Orbayinah. 2013. Pengaruh pemberian seduhan teh kelopak bunga *Hibiscus sabdariffa* L. terhadap kadar kolesterol total perokok aktif. Mutiara Medika. 13(3): 167-172.
- Visita, B.F., dan W.D.R. Putri. 2014. Pengaruh penambahan bubuk mawar merah (*Rosa damascena* Mill) dengan jenis bahan pengisi berbeda pada *cookies*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(1): 39-46.
- Widawati, D., G.W. Santosa., E. Yudiati. 2022. Pengaruh pertumbuhan *Spirulina platensis* terhadap kandungan pigmen beda salinitas. Journal of Marine Research. 11(1): 61-70.
- Widianingsih., A. Ridho., R. Hartati dan Harmoko. 2008. Kandungan nutrisi *Spirulina platensis* yang dikultur pada media yang berbeda. Jurnal Ilmu Kelautan. 3(13): 167-170.
- Winanti, D.D.T., Susilawati., Zulferiyenny. 2021. Pengolahan bekatul dan spirulina menjadi *cookies* kaya protein. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 10(3): 309-316.
- Yudiati, E., S. Sedjati., Sunarsih, & R. Agustian. (2011). Aktivitas antioksidan dan toksisitas ekstrak metanol dan pigmen kasar *Spirulina sp.* Indonesian Journal of Marine Sciences. 16(4): 187-192.

- Yuliawaty, S.T., dan W.H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(1): 41-52.
- Yunianto, W.T., L.E. radiati., D. Rosyidi. 2014. Pengaruh pengeringan dengan sinar matahari dan oven terhadap emulsifikasi, daya serap minyak dan daya buih pada konsentrat protein paru sapi. Directorial dissertation. Universitas Brawijaya.
- Zen, M.B., G.P.G. Putra., L. Suhendra. 2021. Karakteristik enkapsulat ekstrak kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.) pada perlakuan variasi jenis dan konsentrasi bahan penyalut. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 9(3): 356-370.
- Zuhra, C.F., J. Tarigan., H. Sihotang. 2008. Aktivitas antioksidan senyawa flavonoid dari daun katuk (*Sauropus androgonus* L.). Jurnal Biologi Sumatera. 3(1): 7-10.