

DAFTAR PUSTAKA

- Aewsiri, T., Benjakul, S., and Visessanguan, W. 2009. Functional properties of gelatin from cuttlefish (*Sepia pharaonic*) skin as affected by bleaching using hydrogen peroxide. *Food Chemistry*, 115: 243 – 249.
- Agrawal, R. and Naven, Y. 2011. Pharmaceutical processing – A review on wet granulation technology. *IJPFR*, 1(1): 65 – 83.
- Ahmad, M. dan Benjakul, S. 2011. Characteristics of gelatin from the skin of unicorn leatherjacket (*Aluterus Monoceros*) as influenced by acid pretreatment and extraction time. *Food Hydrocolloids*, 25: 381 – 388.
- Amalia, R. A. 2023. Karakteristik Jajanan Jipang dengan Variasi Penambahan Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Amid, B. T. dan Mirhosseini, H. 2012. Optimisation of aqueous extraction of gum from durian (*Durio zibethinus*) seed: A potential, low cost source of hydrocolloid. *Journal of Food Chemistry*, 132(3): 1258 – 1268.
- Anwar, E., Khotimah, K., and Yanuar, A. 2006. An approach on pregelatinized cassava starch phosphate esters as hydrophylic polymer excipient for controlled release tablet. *J. Med. Sci.*, 6(6): 923 – 929.
- Anwar, S. H., Antasari, M., Hasni, D., Safriani, N., Rohaya, S., and Winarti, C. 2017. Kombinasi pati sukun termodifikasi OSA (*Octenyl Succinic Anhydride*) dan Lesitin sebagai penstabil emulsi minyak dalam air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3): 124 – 133.
- Ardie, A. M. 2011. Radikal bebas dan peran antioksidan dalam mencegah penuaan. *Medicinus*, 24(1): 4-12.
- Arlyza, I. S. 2005. Phycocyanin dari mikroalga bernilai ekonomis tinggi sebagai produk industri. *Oseana*, 30(3): 27-36.
- Atmaka, W., Akbar, K. M., Yudhistira, B., and Prabawa, S. 2020. Pengaruh karagenan terhadap karakteristik fisik dan kimia gel cincau hijau pohon (*Premna oblongifolia* Merr.). *Agrointek*, 14(2): 169 – 179.
- Awaliyah, I. N., Machfudloh, M., and Takwanto, A. 2019. Pengaruh suhu dan konsentrasi gum arab terhadap aktivitas antioksidan (IC50) pada proses *spray drying* bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.). *Distilat*, 5(2): 200 – 205.
- Bacher, C., Olsen, P. M., Bertelsen, P., and Sonnergaard, J. M. 2008. Compressibility and compactibility of granules produced by wet and dry granulation. *International Journal of Pharmaceutics*, 358: 69 – 74.
- Baloglu, E. and Senyigit, T. 2010. A design and evaluation of layered matrix tablet formulations of metoprolol tartrate. *AAPS PharmSciTech*, 11(2): 563 – 573.

- Beddow, J. K. 1995. Professor Dr. Henry H. Hausner, 1900 – 1995. *Particle and Particle Systems Characterization*, 12(4): 213.
- Benzie, I. dan Strain, J. 1996. The Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP) as a measure of antioxidant power: The FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, 239: 70 – 76.
- Berlianti, D., Sumarmono, J., and Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh jenis susu terhadap sineresis, *Water Holding Capacity*, dan viskositas kefir dengan *starter kefir grain*. *Journal of Animal Science and Technology*, 4(1): 72 – 80.
- Birt, D. F., Boylston, T., Hendrich, S., Jane, J. L., Hollis, J., Li, L., McClellan, J., Moore, S., Phillips, G. J., Rowling, M., Schalinske, K., Scott, M. P., and Whitley, E. M. 2013. Resistant starch: promise for improving human health. *Adv. Nutr.*, 4(6): 587 – 601.
- Brahmani, M., Ahmadi, D., Alizadeh, M., and Hosseini, F. 2013. Physicochemical and sensorial properties of probiotic yogurt as affected of hydrocolloid. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*, 44(3): 363 – 368.
- Budiardi, T., Utomo, N. B. P, and Santosa, A. 2010. Growth performance and nutrition value of *Spirulina* sp. under different photoperiod. *Jurnal Akuakultur Indonesia*, 9(2): 146 – 156.
- Cahyono, E., Wijayati, N., Kusumawardhana, S. B., Mursiti, S., Alighiri, D., Prasetya, A. T., Harjono, and Kasmui. 2022. Modul Digital Kimia Organik Fisik. UNNES Press. Semarang.
- Cain, J. 2002. An alternative technique for determining ANSI/CEMA standard 550 flowability ratings for granular materials. *Powder Hand. Proc*, 14(3): 218 – 220.
- Cakrawati, D. dan Kusumah, M. A. 2016. Pengaruh penambahan CMC sebagai senyawa penstabil terhadap yogurt tepung gembili. *Agrointek*, 10(2): 76 – 84.
- Chemmunique. 1980. The HLB Systems, a Time Saving Guide to Emulsifier Selection. Wilmington: ICI Americas Inc.,
- Chrimadha, T., Panggabean, L. M., and Mardiaty, Y. 2006. Pengaruh konsentrasi nitrogen dan fosfor terhadap pertumbuhan, kandungan protein, karbohidrat, dan fikosianin pada kultur *Spirulina fusiformis*. *Jurnal Berita Biologi*, 8(3): 1 – 7.
- Christwardana, M., Nur, M. A., Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1): 1-4.
- Clarke, G., Ting, K.N., Wlart, C., & Fry, J. 2013. High correlation of 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) radical scavenging, Ferry Reducing Activity Potential and Total Phenolics Content Indicates Redundancy in use of all three assay to screen for antioxidant activity of extracts of plants from the Malaysian rainforest. *Antioxidants*. 2: 1-10.

- De Freitas, Z., Sebranek, J. G., Olson, D. G., and Carr, J. M. 1997. Carrageenan effect on salt-soluble meat proteins in model systems. *J. Food Sci.*, 62(3): 539 – 543.
- Desmorieux, H. dan Decaen, N. 2006. Convective drying of *Spirulina* in thin layer. *Journal of food Engineering*, 77(1): 64 – 70.
- Dewi, R., Iskandarsyah, and Octarina, D. 2014. Tablet effervescent ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan variasi kadar pemanis aspartam. *Pharm Sci Res.*, 1(2): 116.
- Dhenge, R. M., Cartwright, J. J., Hounslow, M. J. and Salman, A. D. 2012. Twin screw wet granulation: effect properties of granulation liquid. *Powder Technology*, 229: 126 – 136.
- Diah, A. W. M., Raihan, M. F., Rahmawati, S., Ningsih, P., Afadil, Nuryanti, S., and Supriadi. 2022. The antioxidant activity of acid hydrolysis of κ -carrageenan. *RASAYAN J. Chem.*, 15(1): 529 – 537.
- Moran Jr, E. T. 2021. Dietary free fatty acids complex with amylose creating another form of resistant starch: Gastrointestinal formation with fowl and swine. *Animal Nutrition*, 7: 1124 – 1132.
- Ekantari, N., Marsono, Y., Pranoto, & Y., Harmayani, E. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. *Agritech*. 37:173-182
- Elmaghriba, A. W. 2021. Pengaruh Kombinasi Kayu Manis dan *Amylum Mucilage* terhadap Sifat Fisikokimiawi dan Aktivitas Antioksidan Granula *Arthrospira platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Eur, P. 2020. Friability of Uncoated Tablets, 10th Edition. European Directorate for the Quality of Medicine and Health (EDQM). Prancis.
- Fahleny, R., Trilaksani, W., and Setyaningsih, I. 2014. Aktivitas antioksidan pada formula terpilih tablet hisap *Spirulina platensis* berdasarkan karakteristik fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Kelautan Tropis*, 6(2): 427 – 444.
- Faradiba, H. dan Zahriati, N. 2013. Formula granul effervescent ekstrak etanol daun jambu biji (*Psidium guajava* Linn.). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 1(2): 47 – 50.
- Ferguson, V. 1994. High amylase and waxycorn. In: A.R. Halleur (Ed). Specialty Corns. CRC Press Inc. USA.
- Fithriani, D., Amini, S., Melanie, S., and Susilowati, R. 2015. Uji fitokimia, kandungan total fenol dan aktivitas antioksidan mikroalga *Spirulina* sp., *Chlorella* sp., dan *Nannochloropsis* sp. *JPB Kelautan dan Perikanan*, 10(2): 101 – 109.
- Henrikson, R. 2000. Earth Food *Spirulina*. Essential Fatty Acids and Phytonutrients. Ronore Enterprises, Inc. California.

- Hermanto. 2019. Pengaruh PVP dan HPMC sebagai Bahan Pengikat terhadap Sifat Fisik Tablet *Effervescent* Kombinasi Perasan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill). Karya Tulis Ilmiah. Politeknik Harapan Bersama.
- Hutasoit, L. R. R., Puspawati, G. A. K. D., and Permana, D. M. 2023. Pengaruh rasio maltodekstrin dan gum arab terhadap aktivitas antioksidan dan warna serbuk terung belanda (*Solanum betaceum* Cav) yang terkopigmentasi. *Itepa*, 12(2): 278 – 292.
- Idrus, S. 2013. Mikroenkapsulasi minyak ikan yang mengandung asam lemak omega-3 menggunakan gum arab sebagai bahan pelapis. *MAJALAH BIAM*, 9(1): 23 – 29.
- Imeson, A. P. 2000. Carrageenan. In: Phillips G. O., Williams, P. A. (eds). *Handbook of Hydrocolloids*. CRC Press. New York.
- Injaya, R. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Susu Skim dengan Tepung Spirulina (*Spirulina platensis*) pada es krim terhadap perubahan kadar protein, mutu mikrobiologi, dan mutu organoleptik. Fakultas Kedokteran. Universitas Brawijaya. Skripsi
- Ishartani, D., Dian, R. A., and Retna, G. 2013. Karakteristik fisik dan kimia tepung koro pedang (*Canvalia ensiformis*) dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(3): 2 – 10.
- Iqbal, M., Ma'aruf, W. F., and Sumardianto. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga *Spirulina platensis* dan mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos* Frosk). *J. Peng. & Biotek. Hasil Pi.*, 5(1): 56 – 63.
- Jannat, E., Al Arif, A., Hasan, M. M., Zaziz, A. B., and Ar Rashid, H. 2016. Granulation techniques and its updated modules. *The Pharma Innovation Journal*, 5(10): 134 – 141.
- Jara, A., Ruano-Rodriguez, C., Polifrone, M., Assuncao, P., Brito-Casillas, Y., Wagner, A. M., and Serra-Majem, L. 2018. Impact of dietary *Arthrospira* (Spirulina) biomass consumption on human health: main health targets and systematic review. *Journal of Applied Phycology*, 30(4): 2403 – 2423.
- Jumansyah, H., Johan, V. S., Rahmayuni. 2017. Penambahan gum arab terhadap mutu sirup kulit dan buah nanas (*Ananas comosus* L Merr.). *JOM FAPERTA UR*, 4(1): 1 – 15.
- Kabinawa, K. 2006. *Spirulina Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Agromedia Pustaka. Jakarta.
- Kania, W., Andriani, M. A. M, and Siswanti. 2015. Pengaruh variasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3): 16 – 29.

- Khan, Z., Bhadouria, P., & Bisen, P. S. 2005. Nutritional and therapeutic potential of *Spirulina*. *Current Pharmaceutical Biotechnology*, 6: 373-379.
- Kianfar, F., Antonijevic, M. D, Chowdhry, B. Z., and Boateng, J. S. 2013. Lypophilized wafers comprising carrageenan and pluronic acid for buccal drug delivery using model soluble and insoluble drugs. *Colloids and Surfaces B: Biointerfaces*, 103: 99 – 106.
- Kianfar, F., Antonijevic, M. D., Chowdhry, B. Z., and Boateng, J. S. 2011. Formulation development of a carrageenan based delivery system for buccal drug delivery using ibuprofen as a model drug. *Journal of Biomaterials and Nanobiotechnology*, 2: 582 – 595.
- Konieczny, P., Tomaszewska-Gras, J., Andrzejewski, W., Mikolajczak, B., Urbanska, M., Mazukiewicz, J., and Stangierski, J. 2016. DSC and electrophoretic studies on protein denaturation of *Anodonta woodiana* (Lea, 1834). *J Therm Anal Calorim*, 126: 69 – 75.
- Krisnaningsih, A. T. N. 2019. Penggunaan Pati Talas Lokal (*Colocasia esculenta* (L.)Schott) sebagai Bahan Penstabil Yogurt. Universitas Brawijaya. Disertasi Doktor.
- Kristensen, H. G. and Schaefer, T. 1987. Granulation, a review on wet granulation. *Drug Dev. Ind. Pharm.*, 13(4&5): 803 – 872.
- Lachman, L., Herbert, A. L., and Joseph, L. K. 2008. Teori dan Praktik Industri Farmasi Edisi III. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lachman, L., Lieberman, H. A., and Kanig, J. L. 1994. Teori dan Praktik Farmasi Industri Jilid I Edisi II. Penerjemah Siti Suyatmi. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Legowo, W. P. and Ferdiansyah, R. 2023. Analisis karakteristik fisika padatan karagenan dari *Eucheuma cottonii* hasil ekstraksi KOH pH 9 asal Kabupaten Banggai Sulawesi Tengah. *Pharmacoscrypt*, 6(1): 40 – 52.
- Lestari, D. W. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Tekstur dan Nilai Organoleptik Dodol Susu. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Liu, Y. F., L. Z. Xu, N. Cheng, L. J. Lin, and C. W. Zhang. 2000. Inhibitory effect of phycocyanin from *Spirulina platensis* on the growth of human leukemia K562 cells. *J. Appl. Phycol.*, 12: 125-130.
- Masanhayati, D. S., Seyawardani, T., and Rahardjo, A. H. D. 2022. Pengaruh penambahan sumber protein yang berbeda terhadap viskositas, sineresis, dan WHC yogurt susu kambing. *Prosiding Seminar Teknologi dan Agribisnis Peternakan IX*: 385 – 391.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical Diphenylpicryl-Hydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin Journal of Science Technology*, 26(2): 211 – 216.

- Moorthy, S. N. 2004. Tropical source of starch. In: Eliasson, A. C (ed). Starch in Food: Structure, Function, and Application. CRC Press. Florida.
- Muhammad, J. I. 2018. Karakteristik Kimia dan Tingkat Penerimaan Biskuit Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) dengan Penambahan *Topping Spirulina platensis* sebagai Alternatif Makanan Tambahan pada Anak Gizi Kurang. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawjaya. Skripsi.
- Mulyadi, M. D., Astuti, I. Y., Dhiani, B. A. 2011. Formulasi granula instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8:29-41.
- Munteanu, I. G. dan Apetrei, C. 2021. Analytical methods used in determining antioxidant activity: A review. *Int J Mol Sci.*, 22(7): 3380.
- Murray, R. K., Granner, D. K., and Rodwell, V. W. 2009. Biokimia Harper, (Andri Hartono). Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran, Egco.
- Nassar, A. G. 2008. Chemical composition and functional properties of prickly pear (*Opuntia ficus indica*) seeds flour and protein concentrate. *World J Dairy Food Sci*, 3: 11 – 16.
- Necas, J. and Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: a review. *Veterinari Medicina*, 58(4): 187-205.
- Negara, H. P., Iwan, Y. B., Lalena, & Ekantari, N. 2014. Pengkayaan betakaroten pada coklat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan*. 16(1): 17-28.
- Nege, A. S., Masithah, E. D., & Khotib, J. 2020. Trends in the uses of spirulina microalga: A mini-review. *JIPK* 12(1): 149-166.
- Newitt, D. M. and Conway-Jones, J. M. 1958. A contribution to the theory and practice of granulation. *Trans. Inst. Chem. Engrs*. 36(6): 422 – 442.
- Niken, H. 2013. Isolasi amilosa dan amilopektin dari pati kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3): 57 – 62.
- Novita, A. D., Azara, R., Nurbaya, S. R., and Budiandari, R. U. 2022. The effect of the proportion of turmeric tamarind and carrageenan on the characteristics of turmeric tamarind jelly drink. *Journal of Tropical Food and Agroindustrial Technology*, 3(2): 53 – 64.
- Nugraha, W., Koesoemawardani, D., Nurainy, F., and Rizal, S. 2022. Pengaruh penambahan karagenan terhadap sifat fisikokimia dan sensori yoghurt rasa pisang ambon. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2): 253 – 261.
- Nurfitriani, A. dan Adiputra, R. 2016. Isolasi dan karakterisasi sifat fungsional protein kacang koro pedang sebagai bahan dasar pembuatan tofu. *Jurnal Agrisistem*, 12(2): 162 – 169.

- Nyaguthii, K. C., Omwaba, M., and Nduko, J. M. 2023. Gum arabic and soy protein concentrate as binding agents on quality and nutritional properties of mushroom-based sausage analogues. <https://dx.doi.org/10.2139/ssrn.4518609>.
- Onyango, C., Henle, T., Ziems, A. 2004. Effect of extrusion variables on fermented maize-finger millet blend in the production of uji. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*. 37:409-415.
- Pardonche, P. E. 1985. Aplicação de extratos de algas marinhas na indústria de alimentos. Boletim técnico CECA Produtos Químicos S/A (p.15). São Paulo.
- Parwata, I. M. O. A. 2016. Antioksidan. Bahan Ajar. Kimia Terapan Program Pascasarjana. Universitas Udayana.
- Paul, S., dan Sun, C. C. 2017. Dependence of friability on tablet mechanical properties and a predictive approach for binary mixtures. *Pharm. Res.*, 34(12): 2901 – 2909.
- Pearce, K.N. and Kinsella, J.E. 1978. Emulsifying properties of proteins: evaluation of a turbidimetric technique. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 26: 716-723.
- Pelosi, E., Margheri, M. C., and Tomaselli, L. 1982. Characteristics and significance of *Spirulina* morphology. *Caryologia*, 35: 157.
- Podungge, A., Damongilala., L. J., and Mewengkang, H. W.. 2018. Kandungan antioksidan pada rumput laut *Eucheumas spinosum* yang diekstrak dengan metanol dan etanol. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(1) : 197-201.
- Prakash, A. 2001. Antioxidant activity. *Medallion Laboratories-Analytical Progress*, 19(2): 1-4.
- Praptiwi, L. A. A. 2012. Penambahan Gum Arab pada Pembuatan Es Krim Instan Ditinjau dari Mutu Organoleptik (Aroma, Rasa, Tekstur, Warna) dan Kelarutan. Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Skripsi.
- Prasadi, O. 2018. Pertumbuhan dan biomasa *Spirulina* sp. dalam media pupuk sebagai bahan pangan fungsional [Growth and biomass of *Spirulina* sp. in fertilizer ingredients as functional food ingredients]. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 10(2): 119-123.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *Journal Smartics*. 5(2):81-96.
- Puspitaningrum, D. A. 2018. Pengaruh Penambahan Pati Garut (*Maranta arundinacea* L) sebagai Stabilizer terhadap Kualitas Yogurt Set. Universitas Brawijaya. Disertasi Doktor.
- Putri, T. W. 2016. Pengaruh Penambahan Spirulina pada Es Krim KPI Jambal Siam (*Pangasius hypophthalmus*) terhadap Penerimaan Konsumen. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Riau. Skripsi.

- Radley, A. 1976. Starch Production Technology. Applied Science. London.
- Raharjo, S. 2021. Pengaruh Penambahan Granula *Arthrospira platensis* dan Gula Stevia terhadap Karakteristik *Cookies* Rendah Kalori. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rahmah, S. 2006. Formulasi Granula *Effervescent* Campuran Ekstrak Herba Seledri (*Avium graveolens*) dan Ekstrak Daun Tempuyung (*Sounchus avensis* L.). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Rahmi, S. dan Husin, H. 2020. Analisis sensori dan aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada campuran bawang putih, jahe, lemon, dan madu sebagai suplemen herbal. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 6(1): 599 – 608.
- Ramasari, E. L. Ma'ruf, W. F., and Riyadi, H. Aplikasi karagenan sebagai *emulsifier* di dalam embuatan sosis ikan tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) pada penyimpanan suhu ruang. *Jurnal Perikanan*, 1(2): 1 – 8.
- Rifani A. N., Ma'ruf, W. F, and Romadhon. 2016. Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik empek-empek udang windu (*Penaeus monodon*). *J. Peng.& Biotek. Hasil Pi.*, 5(1): 79 – 87.
- Rizkiana, W. 2015. Produksi Pati Tapioka Nanokristalin Terasetilasi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Robi, N. H. 2014. Pemanfaatan Ekstrak Tauge Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus*) sebagai Pupuk untuk Meningkatkan Populasi *Spirulina* sp. Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Airlangga. Skripsi.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., and Owen, S. C. 2006. Pharmaceutical Excipients. Pharmaceutical Press. London.
- Rowe, R. C., Sheskey, P. J., and Quinn, M. E. 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients. 6th Edition. Pharmaceutical Press. London.
- Santoso, B., Herpandi, Pitayanti, P. A., and Pambayun, R. 2013. Pemanfaatan karagenan dan gum Arabic sebagai *edible film* berbasis hidrokoloid. *AGRITECH*, 33(2): 140 – 145.
- Santoso, U. 2018. Mekanisme Kerja Antioksidan. Bahan Ajar. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada.
- Saputra, J. S. E., Agustini, T. W., and Dewi, E. N. 2014. Pengaruh penambahan biomassa serbuk *Arthrospira platensis* terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori pada tablet hisap (*lozenges*). *JPHPI*, 17(3): 281 – 291.
- Saristiana, Y., Prasetyawan, F., Wahab, C. S., Ardianto, N., and Aina, L. 2022. Uji keseragaman bobot resep racikan terhadap kualitas serbuk bagi (*pulveres*)

paracetamol pada pasien anak di apotek Khodijah Kabupaten Jombang tahun 2022. *Jurnal Inovasi Farmasi Indonesia*, 4(2): 81 – 87.

- Sedjati, S., 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.
- Seitavuopio, P., Heinamaki, J., Rantanen, J., Yliruusi, J. 2006. Monitoring tablet surface roughness during the film coating process. *AAPS PharmSciTech*, 7(2): 1 – 6.
- Sejati, M. K. 2010. Formulasi Dan Pendugaan umur Simpan Tepung Bumbu Ayam Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (MOCAF). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Setyawan, H. Y. 2009. Teknologi Surfaktan. Bahan Ajar. Universitas Brawijaya.
- Shah, R. B., Tawakkul, M. A., and Khan, M. A. 2008. Comparative evaluation of flow for pharmaceutical powders and granules. *AAPS PharmSciTech*, 9(1): 250 – 258.
- Shanmugam, S. 2015. Granulation techniques and technologies: recent progresses. *Bioimpact*. 5 (1) : 55 – 63.
- Singh, S., Thakur, G., and Avadhani, K. S. 2016. Transport of indomethacin from kappa-carrageenan based nanogel. *J. Bioengineer & Biomedical Sci*, 6(4): 1 – 3.
- Siregar, C. J. P. 1992. Proses Validasi Manufaktur Sediaan Tablet. ITB. Bandung
- Siregar C. J. P. dan Wikarsa, S. 2010. Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Sormin, R. B. D., Kaya, A. O. W., and Maahury, J. 2021. Kualitas gel pengharum ruangan berbahan dasar karagenan dan tepung sagu dengan pewangi jeruk purut. *JPHPI*, 24(1): 20 – 26.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sugiharto, E. and Ayustaningwarno, F. 2014. Kandungan zat gizi dan tingkat kesukaan roti manis substitusi tepung *Spirulina* sebagai alternative makanan tambahan anak gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 3(4): 911 – 917.
- Sugiyono. 2011. Pengaruh Variasi Kadar Amilum Biji Durian (*Durio zibethinus*, Murr) sebagai Bahan Pengikat terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tablet Parasetamol. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Universitas Wahid Hasyim. Semarang.
- Sulaiman, T. N. S. 2007. Teknologi dan Formulasi Sediaan Tablet, Cetakan I. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Sunarni, T. S., Pramono, R., and Asmah. 2007. Flavonoid antioksidan penangkap radikal dari daun kepel (*Stelechocarpus burahol*). *Majalah Farmasi Indonesia*, 18(3): 111-116.
- Sundari, D., Almashyuri, dan Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*, 25 (4): 235 – 242.
- Surayya, L. E. P. and Sukandar, D. 2008. Starch conversion of ganyong (*Canna edulis* Ker.) to bioethanol using acid hydrolysis and fermentation. *Biodiversitas*, 9(2): 112 – 116.
- Suryaningrum, D., Murdinah, and Arifin, M. 2002. Penggunaan kappa-karagenan sebagai bahan penstabil pada pembuatan *fish meat loaf* dari ikan tongkol (*Euthynnus pelamys* L.). *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia*, 8(6): 33 – 43.
- Thakur, V. K. and Thakur, M. K. 2016. Handbook of Polymers for Pharmaceutical Technologies Volume 4. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, Murdiati, A., Sudarmadji, S., Rahayu, K., Naruki, S., and Astuti, M. 1991. Bahan Tambahan Makanan (*Food Additives*). PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tubaro, T. 2021. Effect of Gum Arabic (*Acacia senegal*) on Dough Rheological Characteristics and Quality of Gluten Free Bread. School of Chemical and Bio-Engineering. Addis Ababa University. Master Thesis.
- Utomo, M. T. S., dan Prabakusuma, A.S. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga spirulina platensis sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Sains MIPA*. 15 (3): 167- 176.
- Valat, B., C. Jouany and L.M Riviere. 1991. Characterization of the wetting properties of air-dried peats and composts. *Soil Sci.* 152(2): 100-107.
- Van de Velde, F., Lourenco, N. D., Pinheiro, H. M., & Bakkerd, M. 2002. Carrageenan: a food-grade and biocompatible support for immobilisation techniques. *Advanced Synthesis and Catalysis* 344: 815–835.
- Veaudor, T., Blanc-Garin, V., Chenebault, C., Diaz-Santos, E., Sassi, J. F., Cassier-Chauvat, C., & Chauvat, F. 2020. Recent advances in the photoautotrophic metabolism of cyanobacteria: Biotechnological implications. *Life*, 10(5): 71.
- Vijayabaskar, P., Vaseela, N., and Thirumaran, G. 2012. Potential antibacterial and antioxidant properties of a sulfated polysaccharide from the brown marine. *Chinese Journal of Natural Medicines*, 10(6): 421 – 428.
- Voigt, R. 1994. *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.

- Vonshak, A. 2002. *Spirulina platensis* (*Arthrospira*). Taylor & Francis e-Library. London.
- von Fraunhofer, J. A. 2012. Review article – Adhesion and cohesion. *International Journal of Dentistry*, 2012: 1 – 8.
- Wade, Ainley, Weller, Paul J. 1994. Handbook of Pharmaceutical Excipients second edition. Pharmacheutical Press. London.
- Wahjuningsih, S. B. 2011. Kajian mutu tepung mokal yang dibuat dengan berbagai metoda proses. *Prosiding Seminar Nasional: “Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal”*.
- Wangge, E. A. 2021. Pengaruh Musim Pancaroba terhadap Pertumbuhan dan Kandungan Karagenan pada Budidaya Rumput Laut *Kappaphycus alvarezii*. Fakultas Kelautan dan Perikanan. Universitas Nusa Cendana. Skripsi.
- Widowati, I., Zainuri M., Kusumaningrum H. P., Susilowati R., Hardivillier Y., Bourgougnon N., & Mouget, J. 2017. Antioxidant activity of three microalgae *Dunaliella salina*, *Tetraselmis chuii* and *Isochrysis galbana* clone Tahiti In: *2nd International Conference on Tropical and Coastal Region Eco Development-IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi, Edisi XII. PT. Gramedia Pustaka. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas. Kanisius. Jakarta.
- Wulandari, D. A. 2013. Formulasi Tablet Hisap *Spirulina platensis* sebagai Suplemen Makanan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Wong, C. C., Li, H. B., Cheng, K. W., and Chen, F. 2006. A systematic survey of antioxidant activity of 30 Chinese medicinal plants using the Ferric Reducing Antioxidant Power assay. *Food Chemistry*, 97: 705 – 711.
- Yamini, K., Chalapathi, V. N., Lakshmi, N. R., Lokesh, K. V., Reddy, S. P. K., and Gopal, V. 2011. Formulation of diclofenac sodium tablets using tapioca starch powder – a promising binder. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*, 1(3): 125 – 127.
- Zainuddin, F. 2016. Kualitas karagenan rumput laut *Kappaphycus alvarezii* asal Maumere dan Tembalang pada budidaya sistem *longline*. *Jurnal Agrominansia*, 1(2): 117 – 128.