

DAFTAR PUSTAKA

- Abirami, R.G. dan S. Kowsalya. 2011. Nutrient and nutraceutical potentials of seaweed biomass *Ulva lactuca* and *Kappaphycus alvarezii*. Nong Ye Ke Xue Yu Ji Shu. 5(1): 109-115.
- Abou, E. 2010. Physico-chemical assessment of natural sweeteners steviosides produced from *Stevia rebaudiana* bertonii plant. Jurnal of Food Sci. 4(5):269-281.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan jelly drink *Avverhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 1-9.
- Anam, C., T. N. Andarini, T. A. Prima, DAN B. S. Amanto. 2020. Pengaruh proporsi tepung rumput laut *Kappaphycus alvarezii*, *Eucheuma spinosum*, dan tepung tapioka terhadap daya terima panelis dan nilai *hardness* nugget jamur enoki (*Flammulina velutipes*). Pro Food. 6(1):623-633.
- Andini, M.N.A. 2021. Pengaruh Suhu dan Lama Ekstraksi dengan Pelarut Etanol terhadap Komposisi Ekstrak Asam Lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Aprilianti, N., R.D. Saraswati, dan S.A. Budhiyanti. 2021. The quality of *Ulva lactuca* fatty acid microemulsion with ascorbic acid antioxidant during storage. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 919(1): 1-10.
- Apriyantono, A. 2001. Analisis Sensori Deskriptif. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- 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.
- Ascon, M. 2007. Modifying Flavour in Food. Woodhead Publishing. Cambridge.
- Aziz, L. Dan A.R. Chasani. 2020. Perbandingan struktur dan komposisi makroalga di Pantai Drini dan Pantai Krakal. Jurnal Kelautan. 13(2): 75-86.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. 01-3552-1994: Syarat Mutu Minuman Jeli.
- Ban, Q., Z. Liu, C. Yu, X. Sun, Y. Jiang, J. Cheng, dan M. Guo. 2020. Physiochemical, rheological, microstructural, and antioxidant properties of yogurt using monk fruit extract as a sweetener. Journal of dairy science. 103(11): 10006-10014.
- Bayomy, H.M. 2022. Effects of culinary treatments on the physicochemical properties of *Ulva lactuca* collected from Tabuk coast of Red sea in Saudi Arabia. Saudi Journal of Biological Sciences. 29(4): 2355-2362.
- Buchilina, A. dan K. Aryana. 2021. Physicochemical and microbiological characteristics of camel milk yogurt as influenced by monk fruit sweetener. Journal of Dairy Science. 104(2): 1484-1493.

- Buchori, L. 2007. Pembuatan gula non karsinogenik non kalori dari daun stevia. *Jurnal Reaktor*. 2007.11(2):57-60.
- Cho, Y.H., S. Kim, E.K. Bae, C.K. Mok, dan J. Park. 2008. Formulation of a cosurfactant-free o/w microemulsion using nonionic surfactant mixtures. *Journal of Food Science*. 73(3): E115-E121.
- Da Costa, J.F., W. Merdekawati, dan F.R. Otu. 2015. Analisis proksimat, aktivitas antioksidan, dan komposisi pigmen *Ulva lactuca* dari Perairan Pantai Kukup, Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta. *Bioteknologi Biotechnological Studies*. 12(2): 34-45.
- Dijksterhuis, G.B. dan J.R. Piggott. 2001. Dynamic sensory measurements. *Trends in Food Science and Technology*. 11: 284-290.
- Direktorat Standardisasi Pangan Olahan. Ijin Khusus BTP. <https://standarpangan.pom.go.id/>. Diakses pada 20 Juni 2022.
- DuBois, G.E. 2016. Molecular mechanism of sweetness sensation. *Physiology & Behavior*. 164(Pt. B): 453-463.
- DuBois, G.E. dan I. Prakash. 2012. Non-caloric sweeteners, sweetness modulators, and sweetener enhancers. *Annual review of food science and technology*. 3: 353-380.
- 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.
- Flanagan, J. dan H. Singh. 2006. Microemulsions: a potential delivery system for bioactives in food. *Critical reviews in food science and nutrition*. 46(3): 221-237.
- Ginneken, V.V. dan E.D. Vries. 2018. Seaweeds as biomonitoring system for heavy metal (HM) accumulation and contamination of our oceans. *American Journal of Plant Sciences*. 9(7): 1514-1530.
- 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.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan. 2021. Produktivitas Perikanan Indonesia. Jakarta (ID): Kementerian Kelautan dan Perikanan.
- Klier, J., C.J. Tucker, T.H. Kalantar, dan D.P. Green. 2000. Properties and applications of microemulsions. *Advanced Materials*. 12(23): 1751-1757.
- Kumar, P. 2015. Masking taste potential of bitter drugs. *International Journal of Pharma Professional's*. 6:1200-1206.
- Kumari, P., C. R. K. Reddy, dan J. Bhavanath. 2011. Comparative evaluation and selection of a method for lipid and fatty acid extraction from macroalgae. *Journal of Analytical Biochemistry*.

- 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.
- Kusumaningsih, T., N.J. Asrillya, S. Wulandari, D. R. T. Wardani, dan K. Fatikhin. 2015. Pengurangan Kadar Tanin pada Ekstrak Stevia rebaudiana dengan Menggunakan Karbon Aktif. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*. 11(1): 81-89.
- Lana. J.C.I. 2012. Seleksi Jenis Makroalga dan Waktu Sokletasi Minyak yang Berpotensi sebagai Biodiesel. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Skripsi.
- Lawrence, M. J. Dan G. D. Rees. 2012. Microemulsion-based media as novel drug delivery systems. *Advanced Drug Delivery Reviews*. 64: 175-193.
- Lee, J., D.H. Chambers, K. Adhikari, dan Y. Yoon. 2013. Volatile aroma compounds in various brewed green teas. *Molecules*. 18(8):10024-10041.
- Lee, J.M., H. Lee, S. Kang, dan W.J. Park. 2016. Fatty acid desaturases, polyunsaturated fatty acid regulation, and biotechnological advances. *Nutrients*. 8(1): 1-13.
- Lestari, N., R. Widjajanti, L. Junaidi, dan M. Isyanti. 2018. Pengembangan modifikasi pengolahan *fruit leather* dari *puree* buah-buahan tropis. *Warta IHP*. 35(1): 12-19.
- Lim, T.K. 2012. In: Lim TK (ed) *Edible medicinal and nonmedicinal plants*. Springer Dordrecht Heidelberg London New York. 392-400.
- Liu, C., L. Dai, Y. Liu, D. Dou, Y. Sun, dan L. Ma. 2018. Pharmacological activities of mogrosides. *Future Medicinal Chemistry*. 10(8): 845-850.
- Mahato, D.K., R. Keast, D.G. Liem, C.G. Russell, S. Cicerale, dan S. Gamlath. 2020. Optimization of natural sweeteners for sugar reduction in chocolate flavoured milk and their impact on sensory attributes. *International Dairy Journal*, 115, 104922.
- McClements, D.J. 2008. Emulsion design to improve the delivery of functional lipophilic compound. *Annual Reviews of Food Science and Technology*. 1(1): 241-269
- Mikšík, I. dan Z. Deyl. 1998. Microemulsion electrokinetic chromatography of fatty acids as phenacyl esters. *Journal of Chromatography A*. 807(1): 111-119.
- Mišurcová, L., J. Ambrožová, dan D. Samek. 2011. Seaweed lipids as nutraceuticals. *Advances in Food and Nutrition Research*. 64: 339-355.
- Mujiati. 2010. Pengaruh Suhu Pengolahan terhadap Kadar B-karoten Minuman Jeli *Spirulina platensis*. 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.
- Novelina, N. Nazir, dan 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 Stevia terhadap Karakteristik dan Penerimaan Konsumen Minuman Jeli yang Difortifikasi Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ortiz, J., N. Romero, P. Robert, J. Araya, J. Lopez-Hernández, C. Bozzo, E. Navarrete, A. Osorio, dan A. Rios. 2006. Dietary fiber, amino acid, fatty acid and tocopherol contents of the edible seaweeds *Ulva lactuca* and *Durvillaea antarctica*. Food chemistry. 99(1): 98-104.
- Pandey, A.K. dan O.P. Chauhan. 2019. Monk fruit (*Siraitia grosvenorii*)-health aspects and food applications. Pantnagar Journal of Research. 17(3): 191-198.
- Park, Y.H. dan H.J. Kim. 2021. Formulation and stability of horse oil-in-water emulsion by HLB system. Food Sci Biotechnol. 30(7): 931-938.
- Parker, M.N., K. Lopetcharat, dan M.A. Drake. 2018. Consumer acceptance of natural sweeteners in protein beverages. Journal of Dairy Science. 101(10): 8875-8889.
- Pawar, R.S., A.J. Krynitsky, dan J.I. Rader. 2013. Sweeteners from plants—with emphasis on *Stevia rebaudiana* (Bertoni) and *Siraitia grosvenorii* (Swingle). Anal Bioanal Chem. 405: 4397-4407.
- Pratomo, A. 2005. Pemanfaatan surfaktan berbasis minyak sawit pada industri perminyakan. Prosiding pada Seminar Nasional Pemanfaatan Oleokimia Berbasis Minyak Sawit Pada Berbagai Industri. Bogor.
- Putnik, P., I. Bezuk, F. J. Barba, J.M. Lorenzo, I. Polunic, dan D.K. Bursac. 2020. AgriFood Industry Strategies for Healthy Diets and Sustainability. Academic press. New York.
- Putra, Y.P., G.S. Adiguna, T.S. Nugroho, dan A. Masi. 2021. Karakterisasi mutu fisik dan organoleptik jelly drink berbasis rumput laut (*Euclima cottonii*) dan buah mangrove pidada (*Sonneratia caseolaris*). MANFISH JOURNAL. 2(01): 1-7.
- Rahmawati, D., N. Andarwulan, dan H. N. Lioe. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). Jurnal Mutu Pangan. 2(2): 80-87.
- Rasyid, A. 2017. Evaluation of nutritional composition of the dried seaweed *U. lactuca* from Pameungpeuk Waters, Indonesia. Tropical Life Sciences Research. 28(2): 119-125.
- Ratnasari, A.D. 2018. Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Minuman Jeli Daun Kembang Bulan (*Thitonia Diversifolia*) dengan Flavor Sirsak dan Stroberi sebagai Minuman Fungsional Anti Hiperglikemik. Universitas Esa Unggul. Tesis.
- Rifani, L.N. 2023. Stabilitas Antioksidan Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca* yang Difortifikasi pada Minuman Jeli Selama Penyimpanan Dingin. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, dan 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.
- Safitri, S.S. 2019. Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Jeli. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Saraswati, D. 2020. Pengaruh Volume, Kecepatan Pengadukan, dan Lama Ekstraksi pada Produksi Asam Lemak *Ulva lactuca*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Schmid, M., F. Guiheneuf, dan D. B. Stengel. 2014. Fatty acid contents and profiles of 16 macroalgae collected from the Irish Coast at two seasons. *Journal of Applied Phycology*. 26: 451-463
- Servant, G., T. Kenakin, L. Zhang, M. Williams, dan N. Servant. 2020. The function and allosteric control of the human sweet taste receptor. *Advances in Pharmacology*. 88: 59-82.
- Setyaningsih, D., A. Anton, dan P.S. Maya. 2010. Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian). Jakarta: Penerbit Bharata Karya Aksara.
- Stone, H., R. Bleibaum, dan H. A. Thomas. 2012. *Sensory Evaluation Practices*, Fourth Edition. Elsevier.
- Suhendra, L. 2014. Mekanisme Singlet Oxygen Quenching oleh Fucoxanthin dan Efektivitasnya sebagai Antioksidan dalam Mikroemulsi. Universitas Gadjah Mada. Disertasi
- Suri, S., D. Kathuria, A. Mishra, dan R. Sharma. 2020. Phytochemical composition and pharmacological impact of natural non-calorie sweetener-monk fruit (*Siraitia grosvenorii*): a review. *Nutrition & Food Science*. 51(6): 897-910.
- Tabarsa, M., M. Rezaei, Z. Ramezani, dan J.R. Waaland. 2012. Chemical compositions of the marine algae *Gracilaria salicornia* (Rhodophyta) and *Ulva lactuca* (Chlorophyta) as a potential food source. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 92(12): 2500-2506.
- 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.
- Tanna, B., H.R. Brahmabhatt, dan A. Mishra. 2019. Phenolic, flavonoid, and amino acid compositions reveal that selected tropical seaweeds have the potential to be functional food ingredients. *Journal of Food Processing and Preservation*. 43(12): 1-10.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.

- Tomiyama, K., K. Sakurai, Y. Yaguchi, dan Y. Kawakami. 2016. Odor-active components of *luo han guo* (*Siraitia grosvenorii*). *Natural Product Communications*. 11(8): 1179-1180.
- Wahdaningsih, S. , W. Budilaksono, dan A. Fahrurroji. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Fraksi N-Heksana Kulit Buah Naga Merah (*hylocereus lemairei britton* dan *rose*) Menggunakan Metode DPPH. Fakultas Kedokteran. Universitas Tanjungpura. Penelitian.
- Wang, M.Y., S.H. Xing, T. Luu, M. Fan, dan X.B. Li. 2015. The gastrointestinal tract metabolism and pharmacological activities of grosvenorine, a major and characteristic flavonoid in the fruits of *Siraitia grosvenorii*. *Chem Biodivers*. 12(11): 1652-1664.
- Wang, Q., H.H. Qin, dan W. Wang. 2010. The pharmacological research progress of *Siraitia grosvenorii*. *J. Guangxi Tradit. Chin. Med. Univ*. 13: 75-76.
- Wang, X., S. Wang, J. Yang, Z. Yang, L. Dang, dan Z. Wang. 2022. Microemulsions based on peony (*Paeonia suffruticosa* Andr.) seed oil and its fatty acids: product development and stability enhancement. *Industrial Crops and Products*. 183: 1-13.
- Widawati, L. dan H. Hardiyanto. 2016. Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*. II(2): 144-152.
- Widayanti, T. 2023. Kayu Manis sebagai *Masking Agent* Minuman Jeli yang Difortifikasi Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca* dengan Pemanis Stevia. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Widya, E.A.D. dan N.M. Rosiana. 2020. Pembuatan minuman jeli sari okra hijau dan jambu biji merah sebagai alternatif selingan sumber serat. *HARENA: Jurnal Gizi*. 1(1): 1-9.
- Xiao-ling, L., C. Rong dan Y. Zai-yong. 2003. Elementary Study on Nutritional Compositions of the Green Alga, *Ulva lactuca* in the South China Sea. *Journal of Natural Science*. 6(2): 79-83.
- Xu, W.K. dan L.S. Meng. 1980. Analysis of sugar content in *Siraitiae Fructus*. *Guangxi Agric Sci*. 29.
- Yaich, H., H. Garna, B. Bchir, S. Besbes, M. Paquot, A. Richel, C. Blecker, dan H. Attia. 2015. Chemical composition and functional properties of dietary fibre extracted by Englyst and Prosky methods from the alga *Ulva lactuca* collected in Tunisia. *Algal Research*. 9: 65-73.
- Yunita, N.L.G.D., L.P. Wrasati, dan L. Suhendra. 2018. Karakteristik senyawa bioaktif ekstrak selada laut (*Ulva lactuca* L.) pada konsentrasi pelarut etanol dan lama ekstraksi. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 6(3): 189-195.
- Zarranappa, M.H. Vagdevi, M. R. Lokesh, dan 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.

Zhang, L., H. Ting-Jun, dan L. Chun-Ni. 2011. Immunomodulatory and antioxidant activity of a *Siraitia grosvenorii* polysaccharide in mice. African Journal of Biotechnology. 10: 10045-10053.