

DAFTAR PUSTAKA

- Aguero, J., J. Lora., K. Estrada., F. Concepcion., A. Nunez., A. Rodriguez., & J.A. Pino, 2003. Volatile components of a commercial sample of the blue-green algae *spirulina platensis*. Journal o Essential Oil Research 15(2): 114-117.
- Esvandiari, M., Sholihin, H., & Suryatna, A. (2010). Studi kinerja adsorpsi arang aktif-bentonit pada aroma susu kedelai. Jurnal Sains dan Teknologi Kimia, 1(2), 135-149.
- Agusdin, A., I.A, & Setiorini. 2020. A analisis kemampuan penyerapan bubuk kertas (pulp) dari kertas bekas sebagai adsorbent zat warna reaktif dan logam berat (cu dan fe) dari hasil samping cair tekstil dengan adsorben vertikal. Jurnal Teknik Patra Akademika, 11(01), 4-12.
- Aini N, V. Prihananto, G, Wijonarko. 2014. Karakteristik kurva isotherm sorpsi air tepung jagung instan. Agritech. 34(1): 50-55.
- Akhmad, Abu. 2012. Pengaruh temperatur karbonisasi dan konsentrasi zink klorida ($zncl^2$) terhadap luas permukaan karbon aktif eceng gondok. Teknik material dan metalurgi. ITS
- AOAC. Official Methods of Analysis. 18th edn. Association of official analytical chemists; arlington, va, usa: 2005. [Google Scholar]
- Babadzhanov, A. S., N. Abdusamatova, F. M. Yusupova, N. Faizullaeva, L. G. Mezhlumyan, & M. K. Malikova. 2004. Chemical composition of *spirulina platensis* cultivated in uzbekistan. Chemistry of natural compounds, 40(3).
- Bennett, A., & L. Bogorad. 1973. Complementary chromatic adaptation in a filamentous blue-green alga. The Journal of cell biology, 58(2), 419-435.
- Bradford, M. M. 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. Analytical biochemistry, 72(1-2), 248-254.
- Burr, G. S., W. R. Wolters, K. K. Schrader, & S. T. Summerfelt. 2012. Impact of depuration of earthy-musty off-flavors on fillet quality of atlantic salmon, *salmo salar*, cultured in a recirculating aquaculture system. Aquacultural Engineering, 50, 28-36.
- De Fretes, H., A. B. Susanto, B. Prasetyo & L. Limantara. (2012). Karotenoid dari makroalga dan mikroalga: Potensi kesehatan aplikasi dan bioteknologi [Carotenoids from Macroalgae and Microalgae: Health Potential, Application and Biotechnology] Universitas Ma Chung, Malang Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, 23(2), 221.
- Demydova A. O., O. F. Aksonova, S. M. Molchenko, F. F. Hladkyi. Research on a new approach to low-temperature deodorization and its effect on oxidativ.

- Dewi, E. N., & U. Amalia. 2018. Nutritional comparison of *spirulina* sp. powder by solid-state fermentation using *aspergillus* sp. (fncl 6088) and *lactobacillus plantarum* (FNCL 0127). In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 102, No. 1, p. 012024). IOP Publishing.
- Djarmiko, B & A.B. Enie. 1985, proses penggorengan dan pengaruhnya terhadap sifat fisiko-kimia minyak dan lemak, Agro-industri Press, Bogor.
- El-Baky, H. H. 2003. Over production of phycocyanin pigment in blue green alga *spirulina* sp. And its inhibitory effect on. J med sci, 3(4), 314-24.
- Eshtiaghi, M. N., J. Kuldiloke & N. Yoswathana., 2012. Deodorization of coconut oil using activated charcoal and charcoal regeneration. J. Food Agric. Environ, 10, 178-181.
- Garcia-Araya, J. F., F. J. Beltran, P. Alvarez, & F. J. Masa. 2003. Activated carbon adsorption of some phenolic compounds present in agroindustrial waste water adsorption, 9, 107-115.
- Hadi, S. 2011. Quantitative descriptive analysis (qda) mi instan dengan red palm olein (rpo) sebagai seasoning oil ingredient.
- Harborne, J.B. 1987. Metode fitokimia penuntun cara modern menganalisis tumbuhan. Bandung : Penerbit ITB Bandung.
- Hayati, Rita., Ainun Marliah, dan Farnia Rosita. 2012. Sifat kimia dan evaluasi sensori bubuk kopi arabika. Jurnal Floratek. 7(1):23-29.
- Hrishikesh A. Tavanandi, K.S.M.S. Raghavara. 2019 . Recovery of chlorophylls from spent biomass of *Arthrospira platensis* obtained after extraction of phycobiliproteins. Bioresource Technology, 391-401
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *spirulina*; ganggang penggempur aneka penyakit. Agromedia.
- Kemp SE, T. Hollowood, and J. Hort. 2009. Sensory Evaluation: A Practical Handbook. Wiley Blackwell, United Kingdom
- Kusnaedi. 2010. Mengolah air kotor untuk air minum. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lindholm-Lehto, P. C. & J. Vielma. 2019. Controlling of geosmin and 2-methylisoborneol induced off-flavours in recirculating aquaculture system farmed fish—a review. Aquaculture Research, 50(1), 9-28.
- Mamonto, S. I. 2014. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit biji buah pinang yaki (*areca vestiaria giseke*) yang di ekstraksi secara soklet. Pharmacon, 3(3).

- Masyithah, C., B. Arintonang, & E. Gultom. 2018. Pembuatan arang aktif dari hasil samping kulit durian sebagai adsorben pada minyak goreng bekas untuk menurunkan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida. *Jurnal Kimia Saintek Dan Pendidikan*, 2(2), 66-75.
- McCabe, W.L., Inc. Smith. 1976. *Unit Operation of Chemical Engineering*, 3rd edition, Tokyo: Mc Graw-Hill Book Company, Kogakusha, Ltd.
- Paramita, D. K., J. Fachiroh, S. M. Haryana, & J. M. Middeldorp. 2009. Two-step epstein-barr virus immunoglobulin a enzyme-linked immunosorbent assay system for serological screening and confirmation of nasopharyngeal carcinoma. *Clinical and vaccine immunology*, 16(5), 706-711.
- Praharyawan, S., T. Setyaningsih, D. Susilaningsih, & Y. D. I. Siregar. 2019. Peningkatan kemurnian dan toksisitas ekstrak pigmen c-fikosianin dari sianobakteria laut *jaaginema* sp. Btm-11 dengan menggunakan kitosan dan arang aktif. *J. Pascapanen dan Bioteknol. Kelaut. dan Perikan*, 14(1), 21-28.
- Reynolds, Tom, D. 1982. *Unit operations and processes in environmental Engineering*. Wadsworth Inc: California.
- Roni, K. A., S. Martini & L. Legiso. (2021). Analisis adsorben arang aktif sekam padi dan kulit pisang kepok untuk pengolahan air sungai gasing, talang kelapa, kabupaten banyuasin sumatera selatan. *Jurnal Konversi*, 10(2), 13-18.
- Sari, D. K., & M. I. Sari. 2021. K karakteristik karbon aktif dari hasil samping daun nanas (*ananas comosus*) dengan aktivator h_3po_4 1 m. *Jurnal Teknik Patra Akademika*, 12(01), 51-56.
- Sedjati, S., E. Yudiati, & S. Suryono. 2012. Profil pigmen polar dan non polar mikroalga laut *spirulina* sp. Dan potensinya sebagai pewarna alami (profile of polar and non-polar pigment from marine microalgae *spirulina* sp. And their potential as natural coloring). *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 17(3), 176-182.
- Setyaningsih D, A. Apriyantono, Mp. Sari. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. Bogor (ID) : IPB Press
- Spolaore, P., C. Joannis-Cassan, E. Duran, & A. Isambert. 2006. Commercial applications of microalgae. *Journal of bioscience and bioengineering*, 101(2), 87-96.
- Stone, H., & J. L. Sidel. 2004. *Introduction to sensory evaluation. Sensory Evaluation Practices (Third Edition)*. Academic Press, San Diego, 1-19.
- Sya'Ban, Q. 2010. Penyerapan ion aluminium (al) dan besi (fe) dalam larutan sodium silikat menggunakan karbon aktif.

- Winarni Agustini, T., W. Farid Ma'ruf, W. Widayat, M. Suzery, H. Hadiyanto & S. Benjakul. 2016. Application of *spirulina platensis* on ice cream and soft cheese with respect to their nutritional and sensory perspectives. *Jurnal Teknologi*, 78(4-2), 245-251.
- Winarsi, H. 2007. Isoflavon kedelai diperkaya dengan zn sebagai suplemen antiarterosklerosis wanita premenopause. *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 70-77.
- Yudiati, E., S. Sejati, S. Sunarsih & R. Agustian. 2011. Aktivitas antioksidan dan toksisitas ekstrak metanol dan pigmen kasar *spirulina* sp. *ILMU KELAUTAN: Indonesian Journal of Marine Sciences*, 16(4), 187-192.
- Zacharias, Davita Margareta. 2019. Review peluang pengembangan arang aktif dalam menghadapi tantangan industri pangan di era industri keempat. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang