

## DAFTAR PUSTAKA

- Association of Analytical Chemist Publisher (AOAC). 1925. Method of analysis of second edition Association Of Official Agricultural Chemistry. AOAC Publisher. Washington DC.
- Ariani, D. 2014. Pengaruh formulasi minuman instan dari ekstrak etanolik sargassum polycystrum rasa jahe terhadap aktivitas antioksidan dan penerimaan konsumen. Skripsi. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Arista, M. 2014. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol 80% dan 96% daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr.*). Calyptra. 2(2): 1-16.
- Aditya, M., dan Ariyanti, P. R. 2016. Manfaat gambir (*Uncaria gambir Roxb*) sebagai antioksidan. Jurnal Majority. 5(3): 129-133.
- Aditya, A., Ali, A., dan Ayu, D. F. 2018. Minuman fungsional serbuk instan jahe (*Zingiber officinale R.*) dengan penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris L.*) Sebagai pewarna alami. Sagu. 17(2): 9-17.
- Agustina, E., Andiarna, F., Lusiana, N., Purnamasari, R., dan Hadi, M. 2018. Identifikasi senyawa aktif dari ekstrak daun jambu air (*syzygium aqueum*) dengan perbandingan beberapa pelarut pada metode maserasi. Jurnal Biotropic. 2(2): 108-118.
- Azwar, A., Helmi, J., dan Zambak, M. F. 2020. Aplikasi interpolasi fungsi peubah dalam tabel faktor pendingin angin. Jurnal MESIL (Mesin Elektro Sipil). 1(2): 90-98.
- Arizona, K., Laswati, D. T., dan Rukmi, K. S. A. 2021. Studi pembuatan marshmallow dengan variasi konsentrasi gelatin dan sukrosa. Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian. 3(2): 11-17.
- Astika, A., Ilhamdy, A. F., & Putri, R. M. S. (2022). Karakterisasi beberapa rumput laut dari perairan natuna sebagai sediaan kosmetik. Marinade. 5(02): 77-84.
- Angelia, A., Putri, G. R., Shabrina, A., dan Ekawati, N. 2022. Formulasi sediaan spray gel ekstrak kulit jeruk manis (*Citrus Sinensis L.*) sebagai anti-aging. Generics. Journal of Research in Pharmacy. 2(1): 44-53.
- Anastasia, D. S., Luliana, S., Desnita, R., Isnindar, I., dan Atikah, N. 2022. Pengaruh variasi gula terhadap karakteristik sediaan minuman serbuk instan kombinasi rimpang jahe dan temu putih. Journal Syifa Sciences and Clinical Research. 4(2): 253-262.
- Arianto, R., Nurbaeti, S. N., Nugraha, F., Fajriaty, I., Kurniawan, H., dan Pramudio, A. 2022. Pengaruh isolasi cangkang telur ayam ras petelur terhadap kadar abu. Journal Syifa Sciences and Clinical Research. 4(2): 247-252.

- Anjani, G., Kurniawati, D. M., Syauqy, A., Purwanti, R., Afifah, D. N., Meliasari, T. S., dan Faizah, N. 2023. Potensi buah lokal (*Kersen muntingia calabura*), kawista (*Limonia acidissima*) dan trembesi (*Samanea Saman*) sebagai bahan pemanis dengan indeks dan beban glikemik rendah. *Media Gizi Indonesia*. 18(1): 83-108.
- Azabi, D., Ega, L., dan Polnaya, F. J. 2023. Pengaruh penambahan sari *Citrus microcarpa* terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik jelly drink tomat apel (*Lycopersicum pyriforme*). *Agromix*. 14(1): 39-47.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. SNI 01-4320-2004. Persyaratan Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standar Nasional Indonesia. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional.. 2006. SNI 01-23542-2006. Penentuan Kadar Air pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Basmal, J., Kusumawati, R., dan Utomo, B. S. B. 2015. Mutu sap liquid rumput laut *Sargassum* yang diekstrak menggunakan kalium hidroksida sebagai bahan pupuk. *Jurnal Pascapanen, Bioteknologi Kelautan, Dan Perikanan*. 10(2): 143-153.
- Chen, E., Viega, M.F., dan Rizutto, AB. 1991. Cocrystallization an encapsulation process. *Journal Food Technology*. 2(4): 289-297.
- Cheong, M. W., et al. 2012. Characterisation of calamansi (*Citrus microcarpa*). Part II: Volatiles, physicochemical properties and non-volatiles in the juice. *Food Chemistry*. 134(2): 696-703.
- Cahyadi, D. D., Febrina, L., dan Rusli, R. 2016. Aktivitas antioksidan ekstrak daun libo (*Ficus variegata Blume*) dengan berbagai metode ekstraksi. In *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. 3(1): 142-146.
- Ciriminna, R., Scurria, A., Avellone, G., dan Pagliaro, M. 2019. A circular economy approach to fish oil extraction. *Chemistry Select*. 4(17): 5106-5109.
- Cahyaningrum, P. L., S. A. M. Yuliari, C. Putra and I. B. P. Suta. 2020. Antioxidant activity of loloh malaka fruit (*Phyllanthus emblica L.*) in ayurveda medication: how it supports environmental conservation. international conference on innovation in research. *Journal of Physics Conference*. 1469: 1-9.
- Chezanoglou, E., dan Goula, A. M. 2021. Co-crystallization in sucrose: a promising method for encapsulation of food bioactive components. *Trends in Food Science & Technology*. 114: 262-274.
- Diachanty, S., dan Nurjanah, A. A. 2017. Aktivitas antioksidan berbagai jenis rumput laut cokelat dari perairan Kepulauan Seribu. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 305-318.

- Durmus, M. 2020. The Effects of nanoemulsions based on citrus essential oils (orange, mandarin, grapefruit, and lemon) on the shelf life of rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) fillets at 4±2 C. *Journal of Food Safety*. 40(1): 1-10.
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., dan Sandrasari, D. A. 2020. Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (aslt) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 9(4): 151-157.
- Darmawati, D., Sutinah, S., Ode, I., Setyono, B. D. H., Laheng, S., Mujtahidah, T., dan Setyaka, V. 2023. *Kiat Agribisnis Rumput Laut*. Penerbit Widina.
- Edam, M., Suryanto, E., dan Djarkasi, G. 2016. Formulasi minuman serbuk berbasis lemon cui (*Citrus microcarpa*) dengan penambahan ekstrak cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) dan ekstrak pala (*Myristica fragrans*). *Chemistry progress*. 9(2): 50-54.
- Edam, M., Suryanto, E., dan Djarkasi, G. S. 2016. Chemical characteristics and antioxidant activity of instant drink lemon kalamansi (*Citrus microcarpa*) with addition of clove leaf (*Eugenia carryophyllus*) and nutmeg meat (*Myristica fragrans*) extracts. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*. 4(1): 1-8.
- Edam, M. 2019. Pengaruh penambahan sari pala (*Myristica fragrans*) dan cengkeh (*Eugenia carryophyllus*) terhadap tingkat kesukaan minuman serbuk berbasis lemon cui (*Citrus microcarpa*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 10(2): 51- 58.
- Edison, Diharmi A, Ariani NM, Mirna Ilza. 2020. Komponen bioaktif dan aktivitas antioksidan ekstrak kasar *Sargassum plagyophyllum*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23(1): 58-66.
- Ega, L., Picauly, P., dan Sopamena, M. 2023. Pengaruh konsentrat lemon cina (*Citrus microcarpa*) terhadap mutu minuman sari buah lemon cina berkarbonasi. *Jurnal Agrosilvopasture-tech*. 2(2): 456-461.
- Fensholt, D. E. 1955. An emendation of the genus *Cystophyllum* (Fucales). *American Journal of Botany*. 305-322.
- Fagbemi, N.T., Folashade, B.A., Ifesan, B.O., dan Badejo, A. 2013. Antioxidant properties of cold and hot water extracts of cocoa, hibiscus flower extract, and ginger beverage blends. *Food Research International* 52: 490–495.
- Fenster, K., Freeburg, B., Hollard, C., Wong, C., Rønhave Laursen, R., dan Ouwehand, A. C. 2019. The production and delivery of probiotics: a review of a practical approach. *Microorganisms*. 7(3): 83.
- Febrianti, D. R., Ariani, N., Niah, R., dan Jannah, R. 2019. Aktivitas antioksidan ekstrak metanol kulit jeruk siam banjar (*Citrus reticulata*). *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*. 2(1): 1-6.

- Faiqoh, M., Utami, T. F. Y., dan Pertiwi, Y. 2020. Uji antioksidan sediaan stick balm ekstrak daun *Rhizophora mucronata* dengan metode dpph. Jurnal Ilmiah JOPHUS: Journal Of Pharmacy UMUS. 2(01): 51-58.
- Fitriyani, E. E., Sasongko, L. W., dan Primadini, V. 2022. Tingkat kesukaan konsumen pada serbuk minuman instan rumput laut (*Eucheuma Cottoni*). Manfish Journal. 3(1): 50-55.
- Fauziyah, N., Widyasanti, A., dan Sutresna, Y. 2022. Kajian pengaruh konsentrasi etanol terhadap karakteristik oleoresin ampas jahe merah (*Zingiber officinale Roscoe*) limbah penyulingan. Teknotan: Jurnal Industri Teknologi Pertanian. 16(3): 169-176.
- Fatinia, L. A., Apriani, F., Ubaidilla, W., Slamet, A. H. H., dan Wulandari, S. A. 2024. Strategi Pengembangan Boba Davocas Menggunakan Analisis SWOT. Journal Of Business Management. 2(1): 5-8.
- Gazali, M., Nurjanah, N., dan Zamani, N. P. 2018. Eksplorasi senyawa bioaktif alga coklat sargassum sp. agardh sebagai antioksidan dari pesisir barat aceh. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(1): 167.
- Gazali, M., Nurjanah, N., Husni, A., Nufus, C., Aulia, B. R., Febrina, C. D., and Syafitri, R. 2020. The potential secondary metabolites of macroalgae *Sargassum polycystum* C. Agardh (1824) from the coast of west aceh as raw material of body scrub. Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada. 24(2): 115-121.
- Guntarti, A., Sugihartini, N., Umayyah, S. A., dan Salamah, N. 2021. Determination of total phenolic levels in ethanol extract of moringa (*Moringa oleifera* L.) leaves based on differences in growing sites. Journal of Food and Pharmaceutical Sciences. 403-411.
- Handayani R dan Aminah S., 2011. Variasi substitusi rumput laut terhadap kadar serat dan mutu organoleptik cake rumput laut (*Eucheuma cottoni*). Jurnal Pangan dan Gizi. 2(3): 67-74.
- Husni A, Ustadi, Hakim A. 2014. Penggunaan ekstrak rumput laut *Padina* sp. untuk peningkatan daya simpan fillet nila merah yang disimpan pada suhu dingin. Agritech. 34(3): 239-246.
- Husni, A., Ariani, D., dan Budhiyanti, S. A. 2015. Aktivitas antioksidan dan tingkat penerimaan konsumen pada minuman instan yang diperkaya dengan ekstrak *Sargassum polycystum*. Agritech, 35(4): 368-376.
- Husni, A., Madalena, M., and Ustadi, U. 2015. Antioxidant activity and consumer preference of yoghurt enriched with *Sargassum polycystum* extract. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 18(2): 108-118.
- Hidayah, N., Hisan, A. K., Solikin, A., Irawati, I., dan Mustikaningtyas, D. 2016. Uji efektivitas ekstrak *Sargassum muticum* sebagai Alternatif obat bisul akibat aktivitas *Staphylococcus aureus*. Journal of Creativity Student. 1(2): 1-9.

- Hariadi, H. 2017. Analisis kandungan gizi dan organoleptik “cookies” tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan brokoli (*Brassica oleracea L*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*). Jurnal Agrotek Indonesia. 2(2): 98- 105.
- Hidayat, T., Nurjanah, M. N., dan Anwar, E. 2018. Karakterisasi rumput laut tropika dari kepulauan seribu sebagai sumber bahan baku kosmetik. CR Journal. 4(2): 49-62.
- Herdianto, R. W., dan Husni, A. 2019. Optimization of extraction temperature on the quality of alginate from seaweed *Sargassum muticum*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 22(1): 164-173.
- Harahap, I. S., Halimatussakdiah, H., dan Amna, U. 2021. Skrining fitokimia ekstrak daun jeruk lemon (*Citrus limon L.*) dari kota Langsa, Aceh. QUIMICA: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan. 3(1): 19-23.
- Indahyani, D. E., Praharani, D., Barid, I., dan Handayani, A. T. W. 2019. Aktivitas antioksidan dan total polisakarida ekstrak rumput laut merah, hijau dan coklat dari pantai jangkar situbondo. Jurnal Kedokteran Gigi. 16(2): 64-69.
- Inke, L. A., Zuidar, A. S., Koesoemawardani, D., dan Nurdjanah, S. 2022. karakteristik minuman sari lemon (*Citrus limon*) dengan penambahan konsentrasi kolagen yang berbeda. agriTECH. 42 (4): 369-379.
- Kartika, B., Hastuti, P., dan Supartono, W. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Kusumaningrum, Hastuti, Haryanti. 2007. Pengaruh perasan *Sargassum crassifolium* dengan konsentrasi yang berbeda terhadap pertumbuhan tanaman kedelai (*Glycine max* (L) Merrill). Anatomi Fisiologi. 15(2): 7-13
- Kang, C., et al. 2010 Brown algae *Eclonia sava* attenuates type 1 diabetes by activating AMPK and AKT signaling pathways. Journal Food and Chemical Toxicology. (48):509-516.
- Kumar, M., Puja, K., Nitin, T., Mahendra, K., Vishal, G., & Bhavanath, J. 2011. Minerals, PUFAs and antioxidant properties of some tropical seaweed from saurashshtra coast of india. Journal Application Physicology. 23(1): 797-810
- Karunia, F. B. 2013. Kajian penggunaan zat adiktif makanan (pemanis dan pewarna) pada kudapan bahan pangan lokal di pasar kota semarang. Food Science and Culinary Education Journal. 2(2): 72-78.
- Koswara, S., dan Diniari, A. 2015. Peningkatan mutu dan cara produksi pada industri minuman jahe merah instan di desa benteng, ciampea, bogor. Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat. 1(2): 149-161.
- Kurniasih, N., Kusmiyati, M., Sari, R. P., dan Wafdan, R. 2015. Potensi daun sirsak (*Annona muricata linn*), daun binahong (*Anredera cordifolia (ten) steenis*),

dan daun benalu mangga (*Dendrophthoe pentandra*) sebagai antioksidan pencegah kanker. Jurnal Istek. 9(1): 162-184.

- Khalafu, S. H. S., Aida, W. M. W., Lim, S. J., dan Maskat, M. Y. 2017. Effects of deodorisation methods on volatile compounds, chemical properties and antioxidant activities of fucoidan isolated from brown seaweed (*Sargassum* sp.). Algal Research. 25: 507-515.
- Karabagias, I. K. 2017. Volatile compounds of freshly prepared lemon juice from the region of kalamata. Analytical and Bioanalytical Techniques. 2(2): 1-4.
- Kurniawan, A., Kurniawan, C., dan Indraswati, N. 2017. Ekstraksi minyak kulit jeruk dengan metode distilasi, pengepresan dan leaching. 7(1): 15-24.
- Khairun, N. B., dan Desty, M. 2018. Efektivitas kulit batang bakau minyak (*Rhizophora apiculata*) sebagai antioksidan. Jurnal Agromedicine. 5(1): 412-417.
- Kurniasih, E. 2019. Sosialisasi bahaya radikal bebas dan fungsi antioksidan alami bagi kesehatan. Jurnal Vokasi. 3(1): 1-7.
- Khoerunisa, T. K. 2020. Pengembangan produk pangan fungsional di indonesia berbasis bahan pangan lokal unggulan. Jurnal IJA FOR: Indonesia Journal Of Agricultural and Food Research: 2(1): 49-59.
- Kurnialahi, I. D., Husni, A., Sinurat, E., dan Isnansetyo, A. 2020. Antioxidant activity of tropical seaweed sargassum muticum fucoidan. Aquaculture, Aquarium, Conservation, and Legislation. 13(1): 230-240
- Kumalasari, M. L. F., dan Andiarna, F. 2020. Uji fitokimia ekstrak etanol daun kemangi (*Ocimum basilicum* L). Indonesian Journal for Health Sciences. 4(1): 39-44.
- Lailatussifa, R., dan Pereira, M. M. 2022. Analisis kandungan senyawa fenolik ekstrak alga *Sargassum polycystum* dari pantai selatan, gunung kidul, yogyakarta. Chanos. 20(1): 215.
- Leo, R., dan Daulay, A. S. 2022. Penentuan kadar vitamin c pada minuman bervitamin yang disimpan pada berbagai waktu dengan metode spektrofotometri UV. Journal of Health and Medical Science. 105-115.
- Muthia, R., R. Saputri, dan S. A. Verawati. 2019. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit buah mundar (*Garcinia Forbesii* King.) menggunakan metode DPPH (2,2- Diphenyl-LPicrylhydrazil). Jurnal Pharmascience. 6 (1) : 78-82.
- Merina, S. W. 2019. Pelatihan pembuatan minuman herbal instan untuk meningkatkan ekonomi warga. Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat. 25(4): 210-215.
- Muthmainnah, B. 2019. Skrining fitokimia senyawa metabolit sekunder dari ekstrak etanol buah delima (*Punica granatum* L.) dengan metode uji warna. Media Farmasi, 13(2): 36-41.



- Mahardani, O. T., dan Yuanita, L. 2021. Efek metode pengolahan dan penyimpanan terhadap kadar senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan. *UNESA Journal of Chemistry*, 10(1): 64-78.
- Maryati, M., Alam, N., Sriwijaya, R. R., dan Patimang, A. 2023. Pengaruh penambahan carboxyl methyl cellulosa terhadap karakteristik sensori selai daging buah pala (*Myristica argentea* Warb.). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*. 7(2): 166-176.
- Nizhar, U.M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan Curd Keju Cottage. Skripsi. Universitas Hasanudin.
- Nuranda, A., Saleh, C., dan Yusuf, B. 2016. Potensi tumbuhan ciplukan (*Physalis angulata* Linn.) sebagai antioksidan alami. *Jurnal Atomik*. 1(1): 5-9.
- Nurrahman, N. W. D., Sudjarwo, G. W., dan Putra, O. N. 2020. Skrining fitokimia metabolit sekunder alga cokelat (*Padina australis*) dari Kepulauan Poteran Madura. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika (J-PhAM)*. 2(2): 60-69.
- Nosa, S. P., Karnila, R., dan Diharmi, A. 2020. Potensi kappa karaginan rumput laut (*Eucheuma cottonii*) sebagai Antioksidan dan Inhibitor Enzim  $\alpha$ -glukosidase. *Berkala Perikanan Terubuk*, 48(2): 434-449.
- Nor, N. M., dan Johari, S. U. 2021. The use of natural solution for odour elimination in red seaweed (*Kappaphycus spp.*) and Its effect on antioxidant activity. *ASEAN Journal of Life Sciences*. 1(1): 21-28.
- Noviana, A., Palupi, E., Giriwono, P. E., dan Rimbawan, R. 2024. decreasing fishy odour from catfish (*Clarias sp.*) flour as a food ingredient by using various soaking solutions. *Food Research*. 8(1): 349-358.
- Prakarsa, D. Y. 2010. Profil Metabolit Volatil Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb) yang Dipanen Pada Waktu Berbeda. Fakultas Matematika dan IPA. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Pratista, I. M. I., Suhendra, L., Wrsiati, L. P., dan Jimbaran, U. K. B. 2017. Karakteristik pewarna alami pada ekstrak sargassum polycystum dengan konsentrasi pelarut etanol dan lama maserasi yang berbeda. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5(4): 51-60.
- Pinteus, S., Lemos, M. F., Alves, C., Neugebauer, A., Silva, J., Thomas, O. P., dan Pedrosa, R. 2018. Marine invasive macroalgae: Turning a real threat into a major opportunity-the biotechnological potential of *Sargassum muticum* and *Asparagopsis armata*. *Algal research*. 34: 217-234.
- Permata, A. N., Kurniawati, A., dan Lukiati, B. 2018. Screening Fitokimia, aktivitas antioksidan dan antimikroba pada buah jeruk lemon (*Citrus limon*) dan jeruk nipis (*Citrus aurantiifolia*). *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 3(1): 64-76.

- Permana, S. H. A., dan Robiah, R. 2020. Ekstraksi minyak atsiri dari kulit jeruk sebagai bahan peluruhan styrofoam. *Jurnal Distilasi*. 3(2): 16-21.
- Putriani S, K. (2020). Aktivitas antioksidan dari produk samping olahan jeruk (doctoral dissertation, Universitas Atma Jaya Yogyakarta). *Jurnal Merta Nutrition*.(6): 100-111.
- Pakaya, S., Une, S., dan Antuli, Z. 2021. Karakteristik kimia minuman isotonik berbahan baku air kelapa (*Cocos nucifera*) dan ekstrak jeruk lemon (*Citrus limon*). *Jambura Journal of Food Technology*. 3(2): 102-111.
- Prasetyo, E., N. Z. W. Kharomah, dan T. P. Rahayu. 2021. Uji aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil) terhadap ekstrak etanol kulit buah durian (*Durio zibethinnus L.*) dari Desa Alasmalang Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pharmascience*. 1(8): 75-82.
- Panjaitan, R. S., Thalib, N., dan Sumantri, S. 2022. Antibacterial Activity of 96% ethanolic extract of *Ulva reticulata* against *Staphylococcus aureus*, *escherichia coli*, and *pseudomonas aeruginosa*. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Research*. 2(1): 13-19.
- Pereira, M. M. 2022. Analisis kandungan senyawa fenolik ekstrak alga *Sargassum polycystum* dari Pantai Selatan, Gunung Kidul, Yogyakarta. *Chanos Chanos*, 20(1): 17-27.
- Primadiastri, I. Z., Wulansari, E. D., dan Suharsanti, R. 2021. Perbandingan kandungan fenolik total, flavonoidtotal dan aktivitas antioksidan ekstrak etanol daun jambu bol (*Syzigium Malaccense L.*) dan daun jambu air kancing (*Syzigium aqueum*). *Media Farmasi Indonesia*. 16(2): 1170-1676.
- Prasetyo, K. S., Tawali, A. B., Dirpan, A., dan Nurhisna, N. I. 2023. The effect of stabilizer and flavors variations on acceptance of food supplement in the form of snakehead fish (*Channa striata*) protein concentrate dispersion. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*. 123 (1): 1-15.
- Renhoran, M. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Antimikrobia Ekstrak *Sargassum polycystum*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Russo, M., I. Bonaccorsi, G. Torre, M. Saro, P. Dugo, dan L. Modello. 2014. Underestimated sources of flavonoid, limonoids, and dietary fibre: availability lemon's by-products. *Jo Funct Foods*. (9): 18-26.
- Rifkowaty, E. E., dan Martanto. 2016. Minuman fungsional serbuk instan jahe (*Zingiber officinale Rosc*) dengan variasi penambahan ekstrak bawang mekah (*Eleutherine americana merr*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 315–324.
- Rahmi, H. 2017. Aktivitas antioksidan dari berbagai sumber buah-buahan di indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2(1): 34-38.



- Rahmawati, S. I., S. Hidayatulloh, dan M. Suprayatmi. 2017. ekstraksi fikosianin dari spirulina sebagai biopigmen dan antioksidan. *Jurnal Pertanian*. 1(8): 36-45.
- Riskiana, N. P. Y. C., dan Vifta, R. L. 2021. kajian pengaruh pelarut terhadap aktivitas antioksidan alga coklat genus *Sargassum* dengan metode DPPH. *Journal of Holistics and Health Sciences*. 3(2): 201-2013.
- Sudarmadji, B., Bambang, H., dan Suhardi. 1997. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Institut Pertanian Bogor Press. Bogor.
- Septiana, T & Asnani, A. 2013. Aktivitas antioksidan ekstrak etanolik rumput laut *Sargassum duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2): 79-86.
- Sabour B, Reani A, EL Magouri H, Haroun R. 2013. *Sargassum muticum* (Yendo) fensholt (Fucales. Phaeophyta) in morocco, aninvasive marine species new to the atlantic coast of africa. *AquatInvasions*. 8(1):97–102.
- Sudhakar, M.P., Ananthalakshmi, J.S. dan Nair, B.B. 2013. Extraction, purification and study on antioxidant properties of fucoxanthin from brown seaweeds. *J. Chem. Pharm. Res*. 5(7):169–75.
- Setyowati, A., dan Suryani, C. L. 2013. Peningkatan kadar kurkuminoid dan aktivitas antioksidan minuman instan temulawak dan kunyit. *Agritech*. 33(4): 363-370.
- Syarif, R. A., Sari, F., dan Ahmad, A. R. 2016. Rimpang kecombrang (*Etligeria elator Jack.*) sebagai sumber fenolik. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 2(2): 104-105.
- Sedjati, S., Supriyanti, E., Ridlo, A., Soenardjo, N., dan Santi, V. Y. 2018. Kandungan pigmen, total fenolik dan aktivitas antioksidan *Sargassum sp.* *Jurnal Kelautan Tropis*. 21(2): 137-144.
- Suhaila, P. 2019. *Aktivitas Antioksidan Fukoidan Sargassum hystrix dari Teluk Awur Jepara*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Silaban, B. B., dan Rieuwpassa, F. 2019. Karakteristik mutu produk kering dari cacing kacang (*Sipunculus nudus*). *Majalah Biam*. 15(2): 62-69.
- Sinurat, E. dan Dwi, T. S. 2019. Aktivitas antioksidan dan sifat sensori teh rumput laut *Sargassum sp.* berdasarkan variasi lama perendaman. *JPHPI*. 22(3): 581-588.
- Suzanni, M. A., Munandar, A., dan Saudah, S. 2020. Pengaruh konsentrasi ekstrak nanas (*Ananas omosus*) dan waktu fermentasi pada pembuatan nata de coco dari limbah air kelapa. *Jurnal Serambi Engineering*. 5(2): 1043-1049.
- Susanti, S., Sundari, R. S., Rizkuloh, L. R., dan Mardianingrum, R. 2021. Pengaruh perbedaan pelarut terhadap kadar fenol total dan aktivitas antioksidan ekstrak gadung (*Dioscorea hispida dennst.*). *Biopropal Industri*. 12(1): 43-49.

- Sidauruk, S. W., Sari, N. I., Diharmi, A., dan Arif, I. 2021. Aktivitas antibakteri ekstrak *Sargassum plagyophyllum* terhadap bakteri *Listeria monocytogenes* dan *Pseudomonas aeruginosa*. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 24(1): 27-37.
- Sarifah, S. 2022. Formulasi dan evaluasi sediaan fisik sediaan serum wajah ekstrak beras merah (*Oryza Nivara L.*). Journal of Pharmacopolium. 5(2): 223-230.
- Sofiyani, A. F., Hasdar, M., dan Purwati, Y. 2023. Kualitas pH, kadar air, dan kadar gula dari manisan kolang-kaling yang dibuat dengan variasi berbagai jenis gula. Journal of Food and Agricultural Product. 3(2): 124-139.
- Sobuj, M. K. A., et al. 2024. Qualitative and quantitative phytochemical analysis of brown seaweed *Sargassum polycystum* collected from Bangladesh with its antioxidant activity determination. Food Chemistry Advances. 1 (4): 1-9.
- Tarwendah PI. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. Jurnal Pangan dan Agroindustri 5(2):66-73
- Tapotubun AM. 2018. Komposisi kimia rumput laut *Caulerpa lentillifera* dari Perairan Kei Maluku dengan metode pengeringan berbeda. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. 21(1): 13-23.
- Wasmun, H., Rahim, A., Hutomo, G.S. 2016. Pembuatan minuman instan fungsional dari bioaktif pod husk kakao. Jurnal Agroteks. 4(1): 1-10.
- Wijayanti, N. dan G.W. Sudjarwo. 2020. Penetapan Parameter Ekstrak Etanol 96% Alga Coklat (*Padina australis*) dari Pulau Poteran Sumenap Madura. Seminar Nasional Biologi Inovasi Penelitian dan Pembelajaran Biologi IV.
- Widyantari, A. S. S. 2020. Formulasi minuman fungsional terhadap aktivitas antioksidan. Widya Kesehatan. 2(1): 22-29.
- Youngson, R. 2005. Antioksidan Manfaat Vitamin C dan E bagi Kesehatan. Arcan. Jakarta.
- Yolandari, A., dan Batubara, S. C. 2019. Formulasi minuman serbuk instan mentimun menggunakan metode mixture design. Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health). 1(2): 75-92.
- Yulianti, R. A., Pambudi, D. B., dan Ningrum, W. A. 2021. Uji aktivitas antioksidan ekstrak kulit pisang kapas (*Musa paradisiaca L.*) dengan metode FRAP dan DPPH pada sediaan hand and body lotion. Media Informasi. 17(2): 86-92.
- Zubia, M., Robledo, D., dan Freile, Y. 2007. Antioxidant activities in marine macroalgae from the coasts of Quintana Roo and Yucatan, Mexico. Journal Application Physiology 1(9): 449-458.
- Zulfahmi, Z., dan Nirmagustina, D. E. 2012. Pengaruh sukrosa terhadap kandungan total fenol minuman rempah tradisional (minuman secang). Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 12(2): 125-130.

- Zheng, H., *et al.* 2024. Optimized extraction of polyphenols with antioxidant and anti-biofilm activities and LCMS/MS-based characterization of phlorotannins from *Sargassum muticum*. *LWT Food Science and Technology*. 1 (198): 1-12.
- Zahra, N. N., Muliasari, H., Andayani, Y., dan Sudarma, I. M. 2021. Analisis kadar fenolik total dan aktivitas antiradikal bebas madu dan propolis *Trigona sp.* asal lombok utara. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. 6(1): 74-82.