

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemyst. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist.). The Association of Official Analytical Chemist, Inc. Arlington, Virginia, USA.
- Abfa, I. K., Prasetyo, B., & Susanto, A. B. (2013, October). Karakteristik fikoeritrin sebagai pigmen asesoris pada rumput laut merah, serta manfaatnya. in prosiding seminar biologi (Vol. 10, No. 2).
- Achayadi, N.S., Y. Taufik, dan S. Selviana. 2016. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan Gula Pasir terhadap Karakteristik Minuman Jeli Black Mulberry (*Morus nigra* L.). Universitas Pasundan. Skripsi.
- Acryoyali, 2006. Jeli Powder. <[www.acroyali.org/docs/technical information service/carrageenan](http://www.acroyali.org/docs/technical_information_service/carrageenan)>. Diakses pada 31 Oktober 2023
- Adawiyah, D. R., D. Puspitasari, dan Lince. 2020. Profil sensori deskriptif produk pemanis tunggal dan campuran. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan 31(1): 9-20
- Adjali, A., Clarot, I., Chen, Z., Marchioni, E., & Boudier, A. (2022). Physicochemical degradation of phycocyanin and means to improve its stability: A short review. Journal of Pharmaceutical Analysis, 12(3), 406-414.
- Agustin F, Putri WDR. 2014. Pembuatan jeli drink *Averrhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri 2(3): 1-9.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan jeli drink *Averrhoa blimbi* L. (kajian proporsi belimbing wuluh: air dan konsentrasi karagenan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 1-9.
- Apandi I, Restuhadi F, Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (Consumer's Preference Mapping) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt Dikalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau. Jom Faperta 3(1).
- Apriadji, Wied Harry. 2008. Beauty Salad: 8 Salad Buah dan Sayur Cita Rasa Indonesia untuk Tampil Cantik, Langsing, dan Awet Muda. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arizka, A. A., & Daryatmo, J. (2015). Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 4(4).
- Ariyanti, E.S. dan Agus, M, 2010, "Otomasasi Pengukuran Koefisien Viskositas Zat Cair Menggunakan Gelombang Ultrasonik," Jurnal Neutrino, vol. 2, No. 27 Agustus 2015
- Arlyza, I. S. 2005. Phycocianin dari Mikroalga Bernilai Ekonomis Tinggi Sebagai Produk Industri. Jurnal Oseanologi dan Limnologi di Indonesia. Bidang Sumberdaya Laut, Pusat Penelitian Oseanografi-LIPI ISSN 0125-9830No.38:79-92.

- S. M. (2021). Phycocyanin, a super functional ingredient from algae; properties, purification characterization, and applications. *International Journal of Biological Macromolecules*, 193, 2320-2331. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.11.064>
- Asmawati, H. Sunardi, dan S. Ihromi. 2018. Kajian persentase penambahan gula terhadap komponen mutu sirup buah naga merah. *Jurnal AGROTEK*.5 (2): 97-105.
- Astuti, W. M., E. N. Dewi, dan R. A. Kurniasih. 2019. Pengaruh perbedaan jenis pelarut dan suhu pemanasan selama ekstraksi terhadap stabilitas mikrokapsul fikosianin dari *Spirulina platensis*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*. 1 (1): 7-14 Badan Standarisasi Nasional.1994. SNI 01-3552: Syarat Mutu
- Barus, P. 2009. Pemanfaatan Bahan Pengawet dan Antioksidan Alami pada Industri Bahan Makanan. Universitas Sumatra Utara, Medan
- Benarjee, S. dan Bhattacharya, S. 2011. Compressive textural attributes, opacity and syneresis of gels prepared from gellan, agar and their mixtures. *Journal of Food Engineering*. 102 : 287-292.
- Bennet A and L Bogorad. 1973. Complementary chromatic adaptation in a filamentous blue-green alga. *The Journal of Cell Biology* 58: 419-435.
- Bird, T, 2004, "Kimia Fisik Untuk Universitas," Gramedia Pustaka Utama, Jakarta Brookfield Manual. Digital Viscometer Model DV-E: Operating Instruction, Manual No. M/98-350-E1203. Brookfield Engineering Laboratories, Inc. USA:
- Chrismandha, T., Panggabean L.M., dan Mardiaty, Y. 2006. Pengaruh konsentrasi nitrogen dan fosfor terhadap pertumbuhan, kandungan protein, karbohidrat, dan fikosianin pada kultur *spirulina fusiformis*. *Berita Biologi* 8(3) : 163-169.
- Christwardana, M., Nur, M. M. A., & Hadiyanto, H. (2013). *Spirulina platensis* : Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1).
- Damayanti, E. 2004. Mempelajari Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri dari Ekstrak Campuran Rempah Minuman Cinnaale. (Skripsi). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor. 52.
- de Amarante, M. C. A., Braga, A. R. C., Sala, L., & Kalil, S. J. (2020). Colour stability and antioxidant activity of C-phycocyanin-added ice creams after in vitro digestion. *Food Research International*, 137, 109602.
- De Garmo, E. D., W. G. Sullivan and J. R. Canada. 1984. *Engineering Economics*. Mc. Millan Publishing Company. New York
- Dewi, E. N., Kurniasih, R. A., & Purnamayati, L. (2018, February). The application of microencapsulated phycocyanin as a blue natural colorant to the quality of jeli candy. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 116, p. 012047). IOP Publishing.

- Dewi, E. N., Purnamayati, L., & Kurniasih, R. A. (2017, February). Physical characteristics of phycocyanin from spirulina microcapsules using different coating materials with freeze drying method. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 55, No. 1, p. 012060). IOP Publishing.
- Dewi, K. T A., Kartini., Sukweenadhi, J., dan Avanti, C., 2019. Karakter fisik dan aktivitas antibakteri nanopartikel perak hasil green synthesis menggunakan ekstrak daun sendok (*Plantago major* L.). *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6 (2), 69- 81.
- Dewi. E. N. L. Purnamayati, and R. A. Kurniasih. 2016. Antioxidant activities of phycocyanin microcapsules using maltodextrin and carrageenan as coating materials. *Jurnal Teknologi*. 78 (4): 45-50 Dirjen POM.1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Depkes RI. Jakarta
- Dunn, G. 2004. Jeli Fruit Drink. United States Patent Application Publication. US 2004/0025700A1.
- Ervina, E. (2023). The sensory profiles and preferences of gluten-free cookies made from alternative flours sourced from Indonesia. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 33, 100796.
- Estrada, J.E.P., P.B. Bescos and A.M. V. Fresno. 2001. Anti oxidant activity of different fractions of spirulina platensis protean extract. *Il Farmaco* 56: 497-500.
- Fardiaz, D. 1989. Hidrokoloid. *Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor.
- Fariyah, S., Yulianto, B., & Yudiati, E. (2014). Penentuan kandungan pigmen fikobiliprotein ekstrak *Spirulina platensis* dengan teknik ekstraksi berbeda dan uji toksisitas metode bslt. *Journal of Marine Research*, 3(2), 140-146.
- Fatimah, E. 2018. Analisis Pewarna Sintetis dan Jamur pada Cabai Merah dan kunyit Giling di Pasar Pasir Gintung Bandar Lampung. Skripsi. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan. Universitas Islam Negeri Raden Intan. Lampung.
- Fatin, D. M. 2017. Pemanfaatan Daun Suji (*Pleomale Angustifolia* N.E Brown) sebagai Pewarna Alami pada Makanan. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Fat Secret. 2022. Okky Jelly Drink Besar. Fat Secret Indonesia. Diakses pada 13 Juni 2024, <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/okky/jelly-drink-big/1-gelas>
- Febriansyah, R., Pratama, A., & Gumilar, J. (2019). Pengaruh konsentrasi NaOH terhadap rendemen, kadar air, dan kadar abu gelatin ceker itik (*Anas platyrhynchos* Javanica). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 14(1), 1-10.
- Ferizal S. 2005. Formulasi Jeli Drink dari Campuran Sari Buah dan Sari Sayuran [skripsi]. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Fernandes, R., Campos, J., Serra, M., Fidalgo, J., Almeida, H., Casas, & Barros, A. I. (2023). Exploring the benefits of phycocyanin: From *Spirulina* cultivation to its widespread applications. *Pharmaceutics*, 16(4), 592.

Fernandez-rojas, B. & Hernandez-juarez, J. (2014). Nutraceutical properties of phycocyanin. *Journal of Functional Foods*, 11, 375–392.

Frengki. (2010). Isolasi, Elusidasi Struktur dan Uji Bioaktivitas Kandungan Kimia Fraksi Etil Asetat Kulit Batang Tanaman *Calophyllum Macrophyllum* Scheff. (Tesis, Universitas Indonesia). <https://lib.ui.ac.id/detail?id=20296131&lokasi-lokal>

Gani, Y.F. dan Suseno, T.I.P. Surjoseputro, S. (2014). Perbedaan konsentrasi karagenan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik jeli drink rosela-sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.

Ghozali, I., dan Latan, H. (2014). *Partial Least Squares Konsep, Teknik dan Aplikasi menggunakan Smart PLS 3.0*. Semarang: Universitas Diponegoro Semarang ISBN : 979.704.300.2.

Hadiyanto, H., Aziz, M. L., Joelyna, F. A., Sa'Adah, A. N., Putra, M. S., Filardli, A. M., & Suzery, M. (2019, September). The nutritional enrichment of dried noodles by using phycocyanin extracted from *Spirulina* sp as an effort of food fortification. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1295, No. 1, p. 012036). IOP Publishing.

Hapsari AP. 2011. *Formulasi dan Karakterisasi Minuman Fungsional Fruity Jeli Yogurt Berbasis Kappa Karaginan sebagai Sumber Serat Pangan [skripsi]*. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor

Harborne JB. 1986. *Metode fitokimia penuntun cara modern menganalisis tumbuhan* (2nd ed.). (Terj.) Padmawinata K, Soediro I. ITB, Bandung

Hirata T, M Tanaka, M Ooike, T Tsunomura, and M Sakaguchi. 2000. Antioxidant activities of phycocyanobilin prepared from *Spirulina platensis*. *Journal of Applied Phycology*. 12:435-9

Hayakawa, F., Kazami, Y., Fujimoto, S., Kikuchi, H., & Kohyama, K. (2009). Time-intensity analysis of sourness of commercially produced gummy jellies available in Japan. *Food science and technology research*, 15(1), 75-82.

Hudi, L., Budiandari, R. U., & Anam, S. (2023). Karakteristik organoleptik jelly drink kulit manggis (*garcinia mangostana* L.) dan kajian konsentrasi rumput laut (*eucheuma spinosum*) sebagai pangan fungsional. *EDUFORTECH*, 8(1), 11-16.

Jos, B., P. E. Setyawan, dan Y. Satria. 2011. Optimalisasi ekstrak dan uji stabilitas phycocyanin dari mikroalga *Spirulina platensis*. *TEKNIK*. 32 (3): 187-193.

Juliana, A., Zainuri, Z., & Cicilia, S. (2023). Penambahan sari daun kelor untuk meningkatkan mutu jeli drink daluman: Fortification of Moringa Leaf Juice to Improve Quality of Daluman Jeli Drink. *Pro Food*, 9(1), 24-32.

Jumiati, E., Mardhiana, dan I. M. Abdian. 2017. Pemanfaatan buah karamunting sebagai pewarna alami makanan. *Jurnal AGRIFORA*. 16 (2): 163-170.

Kaderi, H. 2015. Arti penting kadar abu pada bahan olahan. Artikel Ilmiah Balai Penelitian Pertanian Lahan Rawa (Balittra).

Kaya, A.O.W., Suryani, A., Joko, S. dan Rusli, M. S. 2014. Karakteristik dan struktur mikrogel campuran semirefined carrageenan dan glukomanan. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 37(1) : 19-28.

Kemp SE, Hollowood T, Hort J. 2009. *Sensory Evaluation A practical Handbook*. United Kingdom: John Wiley & Sons

Kamsina, K., & Anova, I. T. (2013). Pengaruh penambahan gula dan karagenan terhadap mutu jelly mentimun. *Jurnal Litbang Industri*, 3(1), 49. <https://doi.org/10.24960/jli.v3i1.620.49-57>

Kuncari, E.S., Iskandarsyah dan Praptiwi. 2014. Evaluasi, uji stabilitas fisik dan sineresis sediaan gel yang mengandung minoksidil, apigenin dan persan herba seledri. *bul penelit kesehat*. 42(4) : 213-222.

Kwartiningsih, E., dan L. N. S. Mulyati. 2005. Fermentasi sari buah nanas menjadi vinegar. *ekuilibrium*. 4 (1) : 8-12.

Listyowati, T. 2017. Kayu Manis sebagai Agen Masking Aftertaste pada Es Krim *Spirulina Platensis*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Manab, A. (2008). Kajian sifat fisik yogurt selama penyimpanan pada suhu 4°C. *jurnal ilmu dan teknologi hasil ternak*, 3(1): 52-58.

Marantha, H. A., dan N. Rustanti. 2014. Kandungan gizi, sifat fisik, dan tingkat penerimaan es krim kacang hijau dengan penambahan *Spirulina*. *Journal of Nutrition College*. 3 (4): 755-761.

Mardawati, E., Filianty, F., & Marta, H. (2008). Kajian aktivitas antioksidan ekstrak kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L) dalam rangka pemanfaatan limbah kulit manggis di Kecamatan Puspahiang Kabupaten Tasikmalaya. *TEKNOTAN*, 2(3).

Mardiana, N. A., & Prasetyo, B. (2023). Quantitative descriptive analysis of shelf life bebek ungkep in retort pouch. *g-tech: Jurnal Teknologi Terapan*, 7(2), 526-532

Margiati, D., D. Ramdhani, A. P. Wulandari. 2019. Comparative study of antioxidant phycocyanin extracts activity between *S. platensis* with *S. fusiformis* using DPPH method. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*. 6 (2): 52-58.

Marini, S. M., & Desniar, S. J. (2016). Karakteristik minuman jeli probiotik dengan penambahan *Lactobacillus plantarum* (SK5) asal bekasam selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 19(3), 288-296.

Martoharsono, Soemanto. 2006. *Biokimia I*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Masuda, T. 1999. Evaluation of the antioxidant activity of environmental plants: activity of the extract from sheashore plants. *J. Agronomy Food Chemistry*. 47: 1749-1754.

Mauliasari, E. S., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2019). Stabilisasi fikosiani *Spirulina platensis* dengan perlakuan mikroenkapsulasi dan pH. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(3), 526-534.

Merita. 2011. Konsumsi Mie, Susu, dan Minuman Ringan terhadap Kecukupan Gizi pada Mahasiswi dengan Status Gizi Normal dan Kegemukan. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. IPB. Bogor

Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267 T. 2006.

Mohammadi-Gouraji, E., Soleimani-Zad, S., & Ghiaci, M. (2019). Phycocyanin-enriched yogurt and its antibacterial and physicochemical properties during 21 days of storage. *Lwt*, 102, 230-236.

Molyneux, P. 2004. The use of stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (dpph) for estimating antioxidant. *Songklanakarin J. Sci. Technol.* 26(2):212.

Mujiati. 2004. Pengaruh Suhu Pengolahan terhadap Kadar B-karoten Minuman Jeli *Spirulina platensis*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Muslichah, S. (2023). Kajian kandungan kimia dan aktivitas farmakologi pewarna alami. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(8), 3339-3347.

Nege, A. S., Masithah, E. D., & Khotib, J. (2020). Trends in the uses of spirulina microalga: a mini-review. *Scientific Journal Of Fisheries And Marine*, 12(1).

Ou, Y., Lin, L., Yang, X., Pan, Q., & Cheng, X. (2013). Antidiabetic potential of phycocyanin: effects on kky mice. *Pharmaceutical biology*, 51(5), 539-544.

Patil, G., Chethana, S., Sridevi, A. S., & Raghavarao, K. S. M. S. (2006). Method to obtain C-phycocyanin of high purity. *Journal of chromatography A*, 1127(1-2), 76-81.

Prabuthas, P., S. Majumdar, P. P. Srivastav and H. N. Mishra. 2011. Standarization of rapid and economical method for nutraceuticals extraction from algae. *Journal Stored Products and Post Harvest Resource*. 2 (25): 93-96.

Prakarsa, A.W. 2017. Pengaruh Perbedaan Tepung Labu Kuning dalam Produk Jeli ditinjau dari Karakteristik Fisikokimiawi dan Sensori. Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Skripsi.

Primurdia, E.G., Kusnadi, J., 2014. Aktivitas Antioksidan

Purnamayati, L., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2016). Karakteristik fisik mikrokapsul fikosianin spirulina pada konsentrasi bahan penyalut yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1).

Putri, R. M. S., & Mardesci, H. (2018). Uji hedonik biskuit cangkang kerang simping (*Placuna placenta*) dari perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.

- Rahmawati D, Andarwulan N, Lioe HN. 2015. Identifikasi atribut rasa dan aroma mayonnaise dengan metode Quantitative Descriptive Analysis (QDA). *JMutu Pangan* 2(2): 80-87
- Rahmawati, P. F. 2017. Bioavailabilitas Kalsium In Vitro dan Preferensi Konsumen Terhadap Cookies Garut Yang Diperkaya dengan Tepung Tulang Lele dan Kalsium Komersial. Departemen Perikanan. UGM. Skripsi
- Rahmawati, S. I. (2016). Ekstrak biopigmen biru fikosianin spirulina plantesis sebagai pewarna alami minuman ringan karbonasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 2(2), 097-108.
- Rahmawati, S. I., Hidayatullah, S., & Suprayatmi, M. (2017). Ekstraksi fikosianin dari *Spirulina plantesis* sebagai biopigmen dan antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 8(1), 36-45.
- Ramlan, P., dan Merita, A. 2018. Analisa Potensi Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*) Danau Limboto sebagai Pakan Ternak. Laporan Akhir Penelitian Dosen Pemula. Fakultas Ilmu Pertanian Universitas Gorontalo.
- Ridlo, A., Sedjati, S., & Supriyanti, E. (2016). Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina* Sp. menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1, 1-difenil-2- pikrilhidrazil). *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(2).
- Rodrigues, E. F., Vendruscolo, L. P., Bonfante, K., Reinehr, C. O., Colla, E., & Colla, L. M. 2019. Phycocyanin as substitute for texture ingredients in ice creams. *British Food Journal*, 122(2): 693-707.
- Rohman, E., & Maharani, S. (2020). Peranan warna, viskositas, dan sineresis terhadap produk yoghurt. *Edufortech*, 5(2).
- Romay, C. H., Gonzalez, R., Ledon, N., Ramirez, D., & Rimbau, V. (2003). C-phycocyanin: a biliprotein with antioxidant, anti-inflammatory and neuroprotective effects. *Current protein and peptide science*, 4(3), 207-216.
- Safitri, M., dan Putri, M.R. 2012. Kondisi keasaman (pH) laut indonesia. Prosiding Seminar Nasional Kelautan Poseidon. 73-82.
- Saleh, AM., Dhar, DW., and Singh, PK. 2011. Comparative pigment profiles of different spirulina strains. *Res. Biotechnol.* 2(2): 67-74.
- Sani, 2010. Pengaruh Pelarut Phenol pada Reklamasi Minyak Pelumas. Unesa University Press. Diakses dari http://eprints.upnjatim.ac.id/3002/2/MINYAK_PELUMAS
- Saputra PI. 2007. Sifat Kimia dan Viskositas Minuman Jeli Berbahan Baku Yogurt Probiotik Selama Penyimpanan pada Suhu 4-7°C [skripsi]. Bogor: Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi asam sitrat oleh *Aspergillus niger* pada kultivasi media cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), 116-122.
- Satriadi, H. dkk. 2009. Prospek Pengolahan *Gracilaria* sp. menjadi Produk Nata de seaweed. Jurusan Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Program Kreativitas Mahasiswa.

Sedjati, S., A. Ridlo, dan E. Supriyanti. 2015. Efek penambahan gula terhadap kestabilan warna ekstrak fikosianin *Spirulina* sp. *Jurnal Kelautan Tropis*. 18 (1): 1-6.

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.*, Vol. 17 (3): 176 – 181.

Sheth, K. 2006. *Spirulina for Nutrition*. Ported to Wordpress. Web Hosting (26 April 2008). p.

Siswanto, J. E., Berlian, T., Putricahya, E., Panggalo, L. V., & Yuniani, L. (2016). Isolasi DNA pada sampel darah tepi dan swab buccal pada bayi penderita ROP: Perbandingan hasil uji konsentrasi dan indeks kemurnian. *Jurnal Sari Pediatri*, 18(4), 270-277.

SNI No. 01-3552-1994. Syarat mutu Jeli. Departemen perindustrian.

Sumantri, A. 2013. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kencana Prenada Group Sumantri, A. *Analisis Makanan* (Yogyakarta: Gadjah Mada University Press, 2018)

Tarlak F., M. Ozdemir. and M. Melikoglu. 2016. Computer vision system approach in colour measurements of foods: Part I. development of methodology. *Journal Food Science Technology Campinas* 36(2): 382-388.

Tarwendah PI. 2017. Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(2):66- 73.

Thomas, S.S. 2010. *The Role of Parry Organic Spirulina in Health Management*. India: Parry Nutraceuticals, Division of EID Parry (India) Ltd.

Tokusoglu O, Onal MK. 2003. Biomass nutrient profiles of three microalgae: *Spirulina platensis*, *Chorella vulgaris*, and *Isochrysis galbana*. *Journal of Food Science* 68(4): 1144-1148.

Tominik, V. I., & Haiti, M. (2020). Limbah air ac sebagai pelarut media sabouraud dextrose agar (sda) pada jamur *candida albicans*. *Masker Medika Jurnal Stikes Muhammadiyah Palembang*, 8(1), 15-20.

Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., & Nur, R. C. (2015). karakteristik sensori donat dengan penambahan emulsifier mono-diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 34-40.

Trilaksani, W., Setyaningsih, I., & Masluha, D. (2015). Formulasi jeli drink berbasis rumput laut merah dan *Spirulina platensis*.

Tsaniyatul, S.M.S., Dwi, T.S., Suprayitno, E. 2013. Pengaruh suhu pengukuran terhadap kandungan gizi dan organoleptik abon ikan gabus (*Ophiocephalus striatus*). *THPi student Journal* 1(1):33-45.

Wahyu dan Yanuar. 2010. Optimasi Proses Ekstraksi Pigmen Karotenoid terhadap Karakteristik Mikrokapsul Karotenoid dari *S. platensis*. Tekim UNDIP. Semarang

Wicaksono, G.S., Zubaidah, E. 2015. Pengaruh karagenan dan lama perebusan daun sirsak terhadap mutu dan karakteristik jeli drink daun sirsak.

Widawati, L., & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas comosus* L. Merr). *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 3(1).

Widianingsih, Ridho A, Hartati R, Harmoko. 2008. Kandungan nutrisi *Spirulina platensis* yang dikultur pada media yang berbeda. *Ilmu Kelautan* 13(3):167-170.

Widjanarko, S.B. 2008. Proses Pembuatan Minuman Jeli. Kanisius. Yogyakarta.

Widjanarko, S.B., I. Mariana., S.N. Wulan. Studi Pembuatan Minuman Jeli Wortel dengan Tepung Porang dan Karagenan sebagai Bahan Pembentuk Gel Ditinjau dari Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. 2008. Kumpulan Hasil Penelitian. Universitas Brawijaya. Malang. (Abstr).

Wikanta, T., Januar H.D. dan Nursed, M. 2005. Uji aktivitas antioksidan, toksisitas dan sitotoksitas ekstrak alga merah *rhodymenia palmate*. *Jurnal Penelitian Perikanan Indonesia* Vol. 11(4): 12-25.

Winarno FG. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor : Embrio Press.

Winarno, F. G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Wouters, R., T. Van Horenbeek, G. Merchie y P. Bribson. 2012: Dietas larvales para camarón. Dietas secas elaboradas con ingredientes marinos frescos. *Panorama Acuicola Magazine* Mar/Abr, 9, 54-55.

Yampakdee, S., Benjakul, S., & Kingwas charapong,P.(2015).PHysico-chemical and gel properties of agar from *gracilaria tenuistipitata* from the lake of songkhla,Thailand. *Food Hydrocolloids*, 51,217-226

Yasir, A. S., Wiranti, M. W., & Wulantika, N. W. (2019). Ulasan Pustaka: potensi *spirulina platensis* terhadap aktivitas antioksidan, antidiabetes dan antihipertensi. *j farm malahayati*, 2(2), 164-74.

Yeganehzad, S. M. M., Tehranim, F., & Shahidi. (2007). Studying microbial, physicochemical and sensory properties of directly concentrated probiotic yogurt. *African Journal of Agricultural Research*, 2(8), 366-369

Yuliani, M., & Fahriansyah, M. W. R. (2011). Studi variasi konsentrasi ekstrak rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan karagenan terhadap mutu minuman jeli rosela. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-8

Yuliani, M., & Fahriansyah, M. W. R. (2011). Studi variasi konsentrasi ekstrak rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) dan karagenan terhadap mutu minuman jeli rosela. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 1-8.

Zarranappa, Vagdevi,M.H. Lokesh, M.R. and Gowdarshivannavar,B.C. 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



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Pengaruh Penambahan Fikosianin *Arthrospira platensis* terhadap Karakteristik dan Tingkat Penerimaan

Konsumen pada Minuman Jeli

FAISAL AL HAKIM, Dr. R.A. Siti Ari Budhiyanti, S.T.P., M.P.

Universitas Gadjah Mada, 2024 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Zisanti, S. J. (2024). Mikroemulsi Water in Oil Fikosianin *Arthrospira platensis* dengan Virgin Coconut Oil sebagai Fase Minyak (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).

Zulfa, F., dan Susi, M. 2018. Karakteristik kimia dan organoleptik kerupuk jantung pisang kepok (*musa paradisiaca balbisiana*) dengan substitusi tepung mocaf (modifikasi cassava). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11 (1), 33-38.

Zulius, A. (2017). Rancang BANGUN MONITORING pH air menggunakan soil moisture sensor di SMK N 1 Tebing Tinggi Kabupaten Empat Lawang. *Jusikom: Jurnal Sistem Komputer Musirawas*, 2(1), 37-43