

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S., Uju, U., & Setyaningsih, I. (2018). Chemical Composition Of Spirulina Platensis Which Cultivated In Photobioreactors With Different Photoperiods. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3), Article 3. <https://doi.org/10.17844/jphpi.V21i3.24719>
- Algaepark. (2023). *Certificate Of Analysis Algae Sky*. Pt Algaepark Indonesia Mandiri.
- Alwi, A. N. S., Rahayu, E. S., Utami, T., Yanti, R., & Suroto, D. A. (2023). Formulation Of Fruit-Based Probiotic Drink From Snake Fruit (Salacca Zalacca) And Lactiplantibacillus Plantarum Subsp. Plantarum Dad-13". *Current Research In Nutrition And Food Science Journal*, 11(1), 351–359.
- Amalia, I. W., Nurnanda, D., Hendrianie, N., & Darmawan, R. (2020). Proses Pembuatan Asam Sitrat Dari Molasses Dengan Metode Submerged Fermentation. *Jurnal Teknik Its*, 8(2), F145–F149. <https://doi.org/10.12962/J23373539.V8i2.45960>
- Aoac. (2000b). *Protein Content (Assosiatio)*. Assosiation Of Official Analycal Chemistry (Aoac).
- Ariyanto, R. C., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2022). Pengaruh Penambahan Sari Mentimun (Cucumis Sativus) Pada Pembuatan Spirulina Platensis Bubuk Terhadap Karakteristik Fisikokimia Biskuit. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2), 85–92.
- Armelia, A., Djarot, I. N., Paminto, A. K., Nurfaiz, I., Nuha, & Handayani, T. (2023). Analisis Limbah Media Zarrouk Modifikasi Yang Digunakan Untuk Budidaya Spirulina Platensis Dan Analisis Kualitas Biomassanya Sebagai Bahan Pangan Fungsional: Analysis Of Modified Zarrouk Waste Media Used For Spirulina Platensis Cultivation And Analysis Of Its Biomass Quality As A Functional Foodstuff. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 24(2), Article 2. <https://doi.org/10.55981/jtl.2023.300>
- Asasia, P. A. A., & Yuwono, S. S. (2018). Pengaruh Konsentrasi Tepung Maizena Dan Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Selai Mawar. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(1), Article 1. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jpa.2018.006.01.8>
- Asri, N. (2024). *Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, Dan Viabilitas Sel Pada Jelly Candy Probiotik Green Spirulina Dengan Hidrokoloid Gelatin Dan Glukomanan Porang*. Universitas Gadjah Mada.
- Asriani, A., Dharmayanti, N., Purnamasari, H. B., Handoko, Y. P., Rini, N. S., & Abdulloh, I. M. (2021). Penentuan Umur Simpan Otak-Otak Ikan Umkm Bunga Mawar Dengan Metode Extended Storage Studies (Ess). *Buletin Jalandhitah Sarva Jivitam*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.15578/Bjsj.V2i2.10398>

- Astuti, W. M., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2019). Pengaruh Perbedaan Jenis Pelarut Dan Suhu Pemanasan Selama Ekstraksi Terhadap Stabilitas Mikrokapsul Fikosanin Dari Spirulina Platensis. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 1(1), 7–14. <https://doi.org/10.14710/Jitpi.2019.5239>
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Sni 3547-2-2008 Kembang Gula Bagian 2: Lunak*. Badan Standardisasi Nasional.
- Belay, A. (2007). Spirulina (Arthrospira): Production And Quality Assurance. In *Spirulina In Human Nutrition And Health*. Crc Press.
- Belay, A. (2013). Biology And Industrial Production Of Arthrospira (Spirulina). In *Handbook Of Microalgal Culture* (Pp. 339–358). John Wiley & Sons, Ltd. <https://doi.org/10.1002/9781118567166.Ch17>
- Belay, A., Ota, Y., Miyakawa, K., & Shimamatsu, H. (1993). Current Knowledge On Potential Health Benefits Of Spirulina. *Journal Of Applied Phycology*, 5(2), 235–241. <https://doi.org/10.1007/Bf00004024>
- Bhadoria, P. B. S., & Mahapatra, S. C. (2011). Prospects, Technological Aspects And Limitations Of Probiotics—A Worldwide Review. *European Journal Of Food Research & Review*, 1(2), 23–42.
- Brahmantara, I. B. G., Wartini, N. M., & Suhendra, L. (2022). Karakteristik Enkapsulat Fikosanin Mikroalga (Spirulina Platensis) Sebagai Antioksidan Alamai Pada Perlakuan Jenis Dan Konsentrasi Enkapsulan. *Scientific Journal Of Food Technology*, 9(1), 45–53.
- Buckle, K. A., R. A., Edwards, G. H., Fleet, & M, W. (1987). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Cahyanti, A. N. (2011). Viabilitas Probiotik Lactobacillus Casei Pada Yogurt Susu Kambing Selama Penyimpanan Beku. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 3.
- Chaiklahan, R., Chirasuwan, N., & Bunnag, B. (2012). Stability Of Phycocyanin Extracted From Spirulina Sp.: Influence Of Temperature, Ph And Preservatives. *Process Biochemistry*, 47(4), 659–664. <https://doi.org/10.1016/J.Procbio.2012.01.010>
- Ciferri, O. (1983). Spirulina, The Edible Microorganism. *Microbiological Reviews*, 47(4), 551–578. <https://doi.org/10.1128/Mr.47.4.551-578.1983>
- Claudia, C. I. (2017). *Pengujian Kestabilan Warna & Antioksidan Dari Pewarna Alami Fikosanin Dalam Larutan Dengan Variasi Ph Dan Intensitas Cahaya Selama Penyimpanan* [Other, Unika Soegijapranata Semarang]. <http://repository.unika.ac.id/14838/>
- Dari, D. W., Ramadani, D. T., & Aisah, A. (2020). Kandungan Gizi Dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (Sonneratia Caseolaris) Dengan Penambahan Karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), Article 2. <https://doi.org/10.36565/Jab.V9i2.153>

- Dewanti, R. A. (2023). *Viabilitas Sel Dan Umur Simpan Jelly Candy Probiotik Yang Diproduksi Pada Media Ekstrak Ikan Gabus Sebagai Sumber Pepton* [Universitas Gadjah Mada]. [https://Etd.Repository.Ugm.Ac.Id/Detail/220056](https://Etd.Repository.Ugm.Ac.Id/Penelitian/Detail/220056)
- Dewi, E. N., Kurniasih, R. A., & Purnamayati, L. (2018). The Application Of Microencapsulated Phycocyanin As A Blue Natural Colorant To The Quality Of Jelly Candy. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 116(1), 012047. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/116/1/012047>
- Dewi, I. A., Pertiwi, E. D., Fitriani, F., Rahmawati, A. Y., & Wijaningsih, W. (2023). Formulasi Permen Jelly Daun Kelor Dan Jambu Biji Sebagai Alternatif Snacktinggi Zat Besi Dan Vitamin C Untuk Anak. *Jurnal Riset Gizi*, 11(1), Article 1. <https://doi.org/10.31983/Jrg.V11i1.10784>
- Dewi, M. K. (2020). *Gambaran Jaringan Hati Pada Proses Deparifinisasi Menggunakan Ekstrak Jeruk Peras Dengan Variasi Waktu Pada Pewarnaan Hematoxylin Eosin* [Diploma, Unimus]. <https://doi.org/10/Surat%20publikasi.Pdf>
- Dewi, M. O. (2016). *Pemanfaatan Daun Matoa (Pometia Pinnata) Sebagai Adsorben Ion Logam Kadmium (Cd) Dalam Air Menggunakan Aktifator Asam Sitrat (C6h7O8)*. <https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/32880>
- Djamaludin, H., & Chamidah, A. (2021). *Analisis Komposisi Asam Lemak Ekstrak Minyak Mikroalga Spirulina Sp. Dengan Metode Ekstraksi Yang Berbeda*. <https://doi.org/10.21776/Ub.Jfmr.2021.005.02.10>
- Echegaray, N., Yilmaz, B., Sharma, H., Kumar, M., Pateiro, M., Ozogul, F., & Lorenzo, J. M. (2023). A Novel Approach To Lactiplantibacillus Plantarum: From Probiotic Properties To The Omics Insights. *Microbiological Research*, 268, 127289. <https://doi.org/10.1016/J.Micres.2022.127289>
- Eriksen, N. T. (2008). Production Of Phycocyanin—A Pigment With Applications In Biology, Biotechnology, Foods And Medicine. *Applied Microbiology And Biotechnology*, 80(1), 1–14. <https://doi.org/10.1007/S00253-008-1542-Y>
- Fadhila, F. H. (2020). *Tingkat Pengetahuan Masyarakat Terhadap Produk Probiotik Dan Karakter Jelly Candy Probiotik Lactobacillus Plantarum Dad-13 Selama Penyimpanan* [Universitas Gadjah Mada]. <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/183725>
- Fajarwati, N. H., Parnanto, N. H. R., & Manuhara, G. J. (2017). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sensoris Manisan Kering Labu Siam (Sechium Edule Sw.) Dengan Pemanfaatan Pewarna Alami Dari Ekstrak Rosela Ungu (Hibiscus

- Sabdariffa L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 10(1), Article 1.  
<https://doi.org/10.20961/jthp.v10i1.17494>
- Fao/Who. (2002). *Guidelines For The Evaluation Of Probiotics In Food*. (85). Food And Agriculture Organization Of The United Nations And World Health Organization Group.
- Firdaus, M. (2019). *Pigmen Rumput Laut Dan Manfaat Kesehatannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Fitriya, W., & Alfionita, K. (2018). Kemampuan Kayu Manis Sebagai Agen Masking Off-Flavor Produk Pangan Yang Diperkaya Spirulina Platensis. *Jurnal Perikanan Universitas Gadjah Mada*, 20(2), 95–102.
- Hammad, H. A., El Desoky, S. M., & Saleh, F. M. (2023). Bioactive Compounds, Amino Acids And Activity Of Phycobiliprotein Extracted From Spirulina (Arthrospira Platensis) And Their Effect On Jelly Candy. *Environment, Biodiversity And Soil Security*, 7(2023), 13–21.  
<https://doi.org/10.21608/jenvbs.2023.190769.1209>
- Hanani, T., Widowati, I., & Susanto, A. B. (2020). Kandungan Senyawa Beta Karoten Pada Spirulina Platensis Dengan Perlakuan Perbedaan Lama Waktu Pencapaian. *Buletin Oseanografi Marina*, 9(1), 55–58.  
<https://doi.org/10.14710/Buloma.v9i1.24681>
- Henrikson, R. (1989). *Earth Food Spirulina: How This Remarkable Blue-Green Algae Can Transform Your Health And Our Planet*. Ronore Enterprises.
- Herawati, H. (2008). Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27(4), 124–130.
- Hidayati, N., Agustini, N. W. S., Apriastini, M., & Margaretha, C. (2020). Potensi Pigmen Fikobiliprotein Sebagai Agen Antioksidan Dan Toksisitas Hayati Dari Sianobakteria Chroococcus Turgidus (Potency Of Phycobiliprotein Pigment As Antioxidant And Biological Toxicity Agents From Cyanobacteria Chroococcus Turgidus). *Biopropal Industri*, 11(1), Article 1.  
<https://doi.org/10.36974/jbi.v11i1.5540>
- Hikmawan, B. D., Praharyawan, S., & Kintoko, K. (2022). Optimalisasi Produksi Fikosianin Pada Sianobakteria Laut Btm 11 Dan Uji Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 20(2), Article 2.  
<https://doi.org/10.35814/jifi.v20i2.1198>
- Imam, S., Mahfudz, L. D., & Suthama, N. (2018). Perkembangan Mikrobial Usus Ayam Broiler Yang Diberi Pakan Stepdown Protein Dengan Penambahan Asam Sitrat Sebagai Acidifier. *Jurnal Litbang Provinsi Jawa Tengah*, 16(2), Article 2.
- Indira, M., Venkateswarulu, T. C., Abraham Peele, K., Nazneen Bobby, Md., & Krupanidhi, S. (2019). Bioactive Molecules Of Probiotic Bacteria And

- Their Mechanism Of Action: A Review. *3 Biotech*, 9(8), 306.  
<https://doi.org/10.1007/S13205-019-1841-2>
- Indrasti, D. (2019). *Klorofil Daun Suji: Potensi Dan Tantangan Pengembangan Pewarna Hijau Alami | Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*.  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jipi/article/view/25850>
- Iso. (1987). *Iso 8262-1: 1987 Milk Products And Milk-Based Foods—Determination Of Fat Content By The Weibull-Berntrop Gravimetric Method (Reference Method) - (1st Ed.)*.
- Kabinawa, P. D. I. N. K. K., Mm. (2006). *Spirulina; Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Agromedia.
- Kadeer, G., Fu, W., He, Y., Feng, Y., Liu, W.-H., Hung, W.-L., Feng, H., & Zhao, W. (2023). Effect Of Different Doses Of Lacticaseibacillus Paracasei K56 On Body Fat And Metabolic Parameters In Adult Individuals With Obesity: A Pilot Study. *Nutrition And Metabolism*, 20(1). Scopus.  
<https://doi.org/10.1186/S12986-023-00739-Y>
- Kahraman, B., Korkmaz, K., Daştan, D., Toker, O. S., Dertli, E., & Arici, M. (2023). Production And Characterization Of Probiotic Jelly Candy Containing Bacillus Species. *Journal Of Food Measurement And Characterization*.  
<https://doi.org/10.1007/S11694-023-02076-3>
- Kamil, R. Z., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. (2022). Gut Microbiota Modulation Of Moderate Undernutrition In Infants Through Gummy Lactobacillus Plantarum Dad-13 Consumption: A Randomized Double-Blind Controlled Trial. *Nutrients*, 14(5), Article 5.  
<https://doi.org/10.3390/Nu14051049>
- Kamil, R. Z., Yanti, R., Murdiati, A., Juffrie, M., & Rahayu, E. S. (2020). Microencapsulation Of Indigenous Probiotic Lactobacillus Plantarum Dad-13 By Spray And Freeze-Drying: Strain-Dependent Effect And Its Antibacterial Property. *Food Research*, 4(6), 2181–2189. Scopus.  
[https://doi.org/10.26656/Fr.2017.4\(6\).280](https://doi.org/10.26656/Fr.2017.4(6).280)
- Karmila, D. (2022). Pengaruh Variasi Ekstrak Jahe Terhadap Kecerahan Warna, Kadar Air, Derajat Keasaman (Ph) Dan Mutu Organoleptik Permen Jelly Sari Buah Jambu Mete (Anacardium Occidentale L.): Bahasa Indonesia. *Food And Agro-Industry Journal*, 3(1), Article 1.
- Khairunnissa, I. N., Asthary, P. B., Saepulloh, S., & Mulyani, R. (2018). *Pemanfaatan Air Limbah Wet Scrubber Flue Gas Desulphurization (Fgd) Industri Kertas Sebagai Medium Pertumbuhan Spirulina Platensis | Khairunnissa | Jurnal Selulosa*. 8(2).  
<http://dx.doi.org/10.25269/jsel.v8i02.239>
- Kim, H.-J., Kim, H. Y., Lee, S.-Y., Seo, J.-H., Lee, E., & Hong, S.-J. (2013). Clinical Efficacy And Mechanism Of Probiotics In Allergic Diseases. *Korean*



- Journal Of Pediatrics*, 56(9), 369–376.  
<https://doi.org/10.3345/kjp.2013.56.9.369>
- Kumalasari, F. (2011). *Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jelly Murbei Hitam (Morus Nigra L.)* [Undergraduate, Widya Mandala Catholic University Surabaya]. <http://repository.wima.ac.id/id/eprint/1042/>
- Kusumaningtyas, P., & Muflihah, M. (2022). Pendampingan Pengembangan Usaha Produk Olahan Makanan Dengan Fortifikasi Spirulina Bagi Pedagang Jajanan Di Kota Samarinda. *Carmin: Journal Of Community Service*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.59329/Carmin.V2i2.67>
- Lafarga, T., Mayre, E., Echeverria, G., Viñas, I., Villaró, S., Acién-Fernández, F. G., Castellari, M., & Aguiló-Aguayo, I. (2019). Potential Of The Microalgae *Nannochloropsis* And *Tetraselmis* For Being Used As Innovative Ingredients In Baked Goods. *Lwt*, 115, 108439. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.108439>
- Lehninger, A., L. (1982). *Dasar-Dasar Biokimia. Penerjemah: M. Thenawijaya*. Penerbit Erlangga.
- Lembong, E., & Utama, G. L. (2021). Potensi Pewarna Dari Bit Merah (*Beta Vulgaris L.*) Sebagai Antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), Article 1. <https://doi.org/10.37195/Jac.V3i1.122>
- Lestari, D. P. (2021). *Pengaruh Variasi Rasio Gula Dan Asam Sitrat Terhadap Sifat Kimia, Fisik, Tingkat Kesukaan Permen Lunak Gel Lidah Buaya (Aloe Vera)* [Skripsi, Universitas Mercu Buana Yogyakarta]. <https://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/11025/>
- Lindawati, N. Y., & Nofitasari, J. (2021). Efektivitas Sari Buah Lemon (*Citrus Limon (L.) Burm. F.*) Sebagai Khelating Agent Logam Berat Tembaga. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 8(1), 68–73.
- Liu, Y.-X., Cao, M.-J., & Liu, G.-M. (2019). 17—Texture Analyzers For Food Quality Evaluation. In J. Zhong & X. Wang (Eds.), *Evaluation Technologies For Food Quality* (Pp. 441–463). Woodhead Publishing. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814217-2.00017-2>
- Mamuaja, C. F., & Helvriana, L. (2017). *Karakteristik Pasta Tomat Dengan Penambahan Asam Sitrat Selama Penyimpanan*. 5(1).
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2019). The Effect Of Ph Of Nutmeg Juice On Reducing Sugar Content And Hard Candy Texture. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1), 19–30. <https://doi.org/10.33749/jpti.v11i1.5098>
- Mardiyana, M., Handayani, M., Fadillah, & Kurniawati, A. (2023). Pengembangan Produk Lembaran Buah (Fruit Leather) Jambu Air Dengan Fortifikasi

- Spirulina Sp. *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(2), Article 2.  
<https://doi.org/10.30997/Jah.V9i2.8223>
- Marlina, D., & Nurhayati, F. (2020). The Effectiveness Of Spirulina Compared With Iron Supplement On Anemia Among Pregnant Women In Indonesia. *International Journal Of Caring*, 13(3), 1783.
- Martins, M., Albuquerque, C. M., Pereira, C. F., Coutinho, J. A. P., Neves, M. G. P. M. S., G. A. Pinto, D. C., Faustino, M. A. F., & Ventura, S. P. M. (2021). Recovery Of Chlorophyll A Derivative From Spirulina Maxima: Its Purification And Photosensitizing Potential. *Acs Sustainable Chemistry & Engineering*, 9(4), 1772–1780.  
<https://doi.org/10.1021/acssuschemeng.0c07880>
- 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), Article 3.  
<https://doi.org/10.17844/jphpi.V22i3.29121>
- Meilanie, R. T., Arief, I. I., & Taufik, E. (2018). Karakteristik Yoghurt Probiotik Dengan Penambahan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) Selama Penyimpanan Suhu Dingin. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 6(1), Article 1.
- Merdekawati, W., & Susanto, A. B. (2009). Kandungan Dan Komposisi Pigmen Rumput Laut Serta Potensinya Untuk Kesehatan. *Squalen*, 4(2), 41–47.
- Mortazavian, A., Razavi, S. H., Ehsani, M. R., & Sohrabvandi, S. (2007). Principles And Methods Of Microencapsulation Of Probiotic Microorganisms. *Iranian Journal Of Biotechnology*, 5(1), 1–18.
- Muslichah, S. (2023). Kajian Kandungan Kimia Dan Aktivitas Farmakologi Pewarna Alami. *Ulil Albab : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 2(8), 3339–3347.  
<https://doi.org/10.56799/Jim.V2i8.1958>
- Nafisah, D. (2022). *Pendirian Unit Bisnis Permen Jelly Stroberi Pada Cv Bumi Agro Technology Lembang Bandung Barat*. Ipb Repository.
- Natalia, L., Restuhadi, F., & Rossi, E. (2014). *Kajian Produksi Es Krim Probiotik Dengan Penambahan Bakteri Asam Laktat Enkapsulasi* (Issue 1) [Journal: Earticle, Riau University].  
<https://www.neliti.com/publications/202747/>
- Nobel, P. S. (2009). *Physicochemical And Environmental Plant Physiology* (Vol. 46). Academic Press.  
<https://www.cambridge.org/core/journals/experimental-agriculture/article/abs/physicochemical-and-environmental-plant-physiology-4th-edition-by-park-s-nobel-amsterdam-academic-press-2009-pp-582-5499-isbn-9780123741431/E437baacd105e79dcbb5af21adefb9b1>

- Nugraheni, A. W., Anggo, A. D., & Dewi, E. N. (2021). Pengaruh Jenis Asam Terhadap Karakteristik Gelatin Kulit Ikan Ayam-Ayam (*Abalistes Stellaris*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 78–85. <https://doi.org/10.14710/Jitpi.2021.13144>
- Nurani, F. P. (2020). Penambahan Penambahan Pektin, Gula, Dan Asam Sitrat Dalam Pembuatan Selai Dan Marmalade Buah-Buahan. *Journal Of Food Technology And Agroindustry*, 2(1), Article 1. <https://doi.org/10.24929/Jfta.V2i1.924>
- Pamungkas, A., Sulaeman, A., & Roosita, K. (2014). Pengembangan Produk Minuman Jeli Ekstrak Daun Hantap (*Sterculia Oblongata* R. Brown) Sebagai Alternatif Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 9(3), Article 3. <https://doi.org/10.25182/Jgp.2014.9.3.%P>
- Paternina, L. P. R., Moraes, L., Santos, T. D., Morais, M. G., & Costa, J. A. V. (2022). Spirulina And Açai As Innovative Ingredients In The Development Of Gummy Candies. *Journal Of Food Processing And Preservation*, 46(E17261), 1–8. <https://doi.org/10.1111/Jfpp.17261>
- Prasasti, L. M. (2024). *Pengembangan Jelly Candy Probiotik Dengan Penambahan Blue Spirulina Serta Pengaruh Konsentrasi Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Viabilitas Sel*. Universitas Gadjah Mada.
- Pratama, R. W., & Prasetyo, D. (2023). Uji Cemaran Mikroba Pada Kosmetik Pelembab Wajah Yang Beredar Di Toko Kosmetik Kelurahan 17 Ilir Kecamatan Ilir Timur I Palembang. *Madani: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(7), Article 7. <https://doi.org/10.5281/Zenodo.8290044>
- Prihardhani, D. I., & Yunianta, Y. (2016). Ekstraksi Gelatin Kulit Ikan Lencam (*Lethrinus* Sp) Dan Aplikasinya Untuk Produk Permen Jeli [In Press Januari 2016]. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 4(1), Article 1. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/337>
- Pujilestari, T. (2015). Review: Sumber Dan Pemanfaatan Zat Warna Alam Untuk Keperluan Industri. *Dinamika Kerajinan Dan Batik*, 32(2), 93–106. <https://doi.org/10.22322/Dkb.V32i2.1365>
- Puspita, H. C. (2021). *Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Permen Jeli Dengan Penambahan Sari Cincau Hijau. The Hysicochemical And Organoleptic Properties Of Jeli Candy With The Addition Of Green Grass Jeli Extracts* [Other, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang]. <http://repository.unika.ac.id/27023/>
- Rahayu, E. S. (2003). Lactic Acid Bacteria In Fermented Foods Of Indonesian Origin. *Agrotech*, 23(2), Article 2. <https://doi.org/10.22146/Agrotech.13515>
- Rahayu, E. S., Yogeswara, A., Mariyatun, Windiarti, L., Utami, T., & Watanabe, K. (2015). Molecular Characteristics Of Indigenous Probiotic Strains From



- Indonesia. *International Journal Of Probiotics & Prebiotics*, 10(4), 109–115.
- Rahmawati, S. I. (2016). Ekstrak Biopigmen Biru Fikosianin Spirulina Plantesis Sebagai Pewarna Alami Minuman Ringan Karbonasi. *Jurnal Agroindustri Halal*, 2(2), Article 2. <https://doi.org/10.30997/Jah.V2i2.463>
- Rahmawati, S. I., Hidayatulloh, S., & Suprayatmi, M. (2017). Ekstraksi Fikosianin Dari Spirulina Plantesis Sebagai Biopigmen Dan Antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 8(1), 36–45.
- Rismandari, M., Agustini, T. W., & Amalia, U. (2017). Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut (Karakteristik Permen Jelly Dengan Penambahan Iota Karagenan Dari Rumput Laut). *Saintek Perikanan : Indonesian Journal Of Fisheries Science And Technology*, 12(2), 103–108. <https://doi.org/10.14710/Ijfst.12.2.103-108>
- Salsa'bila, A. P. T. (2024). *Karakteristik Sensoris, Fisikokimia, Dan Viabilitas Sel Probiotik Lactiplantibacillus Plantarum Dad-13 Pada Jelly Candy Probiotik Spirulina (Arthrospira Platensis) Dengan Pengurangan Sukrosa*. Universitas Gadjah Mada.
- Sari, E. M., Fitriani, S., & Ayu, D. F. (2022). Penggunaan Sari Buah Kelubi Dan Gelatin Dalam Pembuatan Permen Jelly. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 14(2), Article 2. <https://doi.org/10.17969/Jtipi.V14i2.23309>
- Sasmitaloka, K. S. (2017). Produksi Asam Sitrat Oleh Aspergillus Niger Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses*, 6(3), Article 3. <https://doi.org/10.36055/Jip.V6i3.1747>
- Sedjati, S., Ridlo, A., & Supriyanti, E. (2016). Efek Penambahan Gula Terhadap Kestabilan Warna Ekstrak Fikosianin Spirulina Sp. *Jurnal Kelautan Tropis*, 18(1). <https://doi.org/10.14710/Jkt.V18i1.505>
- Sedjati, S., Yudiati, E., & Suryono, S. (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. <https://doi.org/10.14710/Ik.Ijms.17.3.176-182>
- Setiarto, R. H. B., Kusumaningrum, H. D., Jenie, B. S. L., & Khusniati, T. (2018). Pengembangan Teknologi Mikroenkapsulasi Bakteri Probiotik Dan Manfaatnya Untuk Kesehatan. *Jurnal Veteriner*, 19(4), 574–589.
- Setiawati, V. R., & Sari, P. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Belimbing Wuluh (Averrhoa Bilimbi L.) Terhadap Karakteristik Fisik, Masa Simpan, Dan Organoleptik Permen Jelly Daun Kersen. *Jurnal Agrotek Ummat*, 7(2), 81–88. <https://doi.org/10.31764/Jau.V7i2.2795>

- Setyaningsih, T. (2016). *Aktivitas Hayati Pigmen Fikosianin Dari Mikroalga Btm 11 Setelah Pemurnian Dengan Kitosan Dan Arang Aktif* [Bachelorthesis, Jakarta : Fakultas Sains Dan Teknologi Uin Syarif Hidayatullah]. <https://Repository.Uinjkt.Ac.Id/Dspace/Handle/123456789/44680>
- Silaban, B. J. S., Nurhayati, L., & Hartanti, A. W. (2020). Viabilitas Probiotik *Lactobacillus Acidophilus* Dlbsd102 Setelah Mikroenkapsulasi. *Jurnal Sains Natural*, 10(1), Article 1. <https://doi.org/10.31938/Jsn.V10i1.266>
- Sitompul, S. R. (2020). *Uji Daya Terima Dan Kandungan Gizi Tempe Biji Karet* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara]. <http://Repository.Uinsu.Ac.Id/10445/>
- Suherman, S., Bunajir, Hasim, & Arsad, A. (2022). Protein Content Of *Spirulina* Sp. Cultured Using A Combination Of Urea And Tsp Fertilizers. *Journal Of Aquaculture & Fish Health*, 11(2). <https://doi.org/10.20473/Jafh.V11i2.33307>
- Sulistiani. (2018). Selection Of Potential Probiotic Lactic Acid Bacteria Isolated From Palm Sap (*Borassus Flabellifer* Linn.) Origin Kupang, East Nusa Tenggara. *Aip Conference Proceedings*, 2002(1), 020059. <https://doi.org/10.1063/1.5050155>
- Sultana, K., Godward, G., Reynolds, N., Arumugaswamy, R., Peiris, P., & Kailasapathy, K. (2000). Encapsulation Of Probiotic Bacteria With Alginate–Starch And Evaluation Of Survival In Simulated Gastrointestinal Conditions And In Yoghurt. *International Journal Of Food Microbiology*, 62(1), 47–55. [https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(00\)00380-9](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(00)00380-9)
- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I., Sukarminah, E., & Giovanni, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Susu Skim Dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas Dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Menggunakan Metode Freeze Drying. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal Of Food Research)*, 1(1), Article 1. <https://doi.org/10.24198/Jp2.2016.Vol1.1.02>
- Suparmi, -, & Sahri, A. (2023). Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut Dari Aspek Industri Dan Kesehatan. *Majalah Ilmiah Sultan Agung*, 44(118), Article 118.
- Suptijah, P., Suseno, S. H., & Anwar, C. (2013). Analisis Kekuatan Gel Produk Permen Jelly Dari Gelatin Ikan Cucut Dengan Penambahan Karaginan Dan Rumput Laut. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 16(2), 183–191.
- Suroto, D. A., Hasan, P. N., & Rahayu, E. S. (2021). Genomic Insight Of Two Indigenous Probiotics *Lactobacillus Plantarum* Dad-13 And *Lactobacillus Plantarum* Mut-7 From Different Origins Of Indonesian Fermented Foods.

- Biodiversitas Journal Of Biological Diversity*, 22(12), Article 12.  
<https://doi.org/10.13057/Biodiv/D221233>
- Sutrisno, E. P. G. (2024). *Karakteristik Dan Viabilitas Sel Jelly Candy Probiotik Blue Spirulina Dengan Hidrokoloid Pektin*. Universitas Gadjah Mada.
- Suzery, M., Hadiyanto, Sutanto, H., Widiastuti, Y., & Judiono. (2018). Improvement The Yoghurt Nutritional Value, Organoleptic Properties And Preferences By Spirulina (*Spirulina Platensis*) Supplementation. *Iop Conference Series: Materials Science And Engineering*, 349(1), 012040.  
<https://doi.org/10.1088/1757-899x/349/1/012040>
- Tanggapo, A. M. (2019). Edukasi Mengenai Pentingnya Konsumsi Probiotik Untuk Peningkatan Kesehatan Pada Kelompok Wanita Di Kelurahan Banjar Kecamatan Tikala Kota Manado. *Vivabio: Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 3, Article 3. <https://doi.org/10.35799/Vivabio.1.3.2019.26723>
- Tiopan, R. C. (2021). *Pengaruh Variasi Penambahan Bubuk Spirulina (Arthrospira Platensis) Terhadap Karakteristik Sensoris, Kimia, Aktivitas Antioksidan, Dan Viabilitas Sel Jelly Candy Probiotik* [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Tireki, S., Sumnu, G., & Sahin, S. (2021). Correlation Between Physical And Sensorial Properties Of Gummy Confections With Different Formulations During Storage. *Journal Of Food Science And Technology*, 58(9), 3397–3408. <https://doi.org/10.1007/S13197-020-04923-3>
- Ullah, F., Othman, M. B. H., Javed, F., Ahmad, Z., & Akil, H. Md. (2015). Classification, Processing And Application Of Hydrogels: A Review. *Materials Science And Engineering: C*, 57, 414–433.  
<https://doi.org/10.1016/J.Msec.2015.07.053>
- Wang, R., & Hartel, R. W. (2022). Citric Acid And Heating On Gelatin Hydrolysis And Gelation In Confectionery Gels. *Food Hydrocolloids*, 129, 107642.  
<https://doi.org/10.1016/J.Foodhyd.2022.107642>
- Widani, P., Nugraha, P. Y., & Aryana, I. G. A. W. (2021). The Effect Of Chocolate Biscuit And Jelly Candy Consumption On Salivary Ph In Elementary Students: Pengaruh Konsumsi Biskuit Coklat Dan Permen Jelly Terhadap Ph Saliva Pada Siswa Sd. *Interdental Jurnal Kedokteran Gigi (Ijkg)*, 17(2), 139–147. <https://doi.org/10.46862/Interdental.V17i2.1386>
- Winahyu, B. S. 18711034. (2022). *Pengaruh Pemberian Probiotik Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Pasien Hipertensi: Scoping Review* [Thesis, Fakultas Kedokteran Uii].  
<https://dspace.uui.ac.id/handle/123456789/38244>
- Winandari, O. P., Widiani, N., Kamelia, M., & Rizki, E. P. (2022). Potential Of Vitamin C And Total Acid As Antioxidants Of Rosella Kombucha With

- Different Fermentation Times. *Jurnal Pembelajaran Dan Biologi Nukleus*, 8(1), Article 1. <https://doi.org/10.36987/Jpbn.V8i1.2471>
- Wouters, J., & Quéré, L. (Eds.). (2011). *Pharmaceutical Salts And Co-Crystals*. The Royal Society Of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781849733502>
- Wulandari, D. A., Setyaningsih, I., Syafrudin, D., & Asih, P. B. S. (2016). Ekstraksi Fikosanin Dari Spirulina Platensis Dan Aktivitas Antimalaria Secara Invitro. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 1, 19(1), 17–25. <https://doi.org/10.17844/Jphpi.2016.19.1.17>
- Xu, J., Su, X.-F., Bao, J.-W., Chen, Y.-Q., Zhang, H.-J., Tang, L., Wang, K., Zhang, J.-H., Chen, X.-S., & Mao, Z.-G. (2015). Cleaner Production Of Citric Acid By Recycling Its Extraction Wastewater Treated With Anaerobic Digestion And Electrodialysis In An Integrated Citric Acid–Methane Production Process. *Bioresource Technology*, 189, 186–194. <https://doi.org/10.1016/j.biortech.2015.04.016>
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. A. W., Nursini, N. W., Mariyatun, M., Rahayu, E. S., & Haltrich, D. (2023). Health-Promoting Role Of Fermented Pigeon Pea (*Cajanus cajan* L (Mill)) Milk Enriched With  $\Gamma$ -Aminobutyric Acid (Gaba) Using Probiotic *Lactiplantibacillus plantarum* Dad-13. *Fermentation*, 9(7), Article 7. <https://doi.org/10.3390/Fermentation9070587>
- Yogeswara, I. B. A., Kusumawati, I. G. Ay. W., & Nursini, N. W. (2014). Viabilitas Dan Stabilitas Bakteri Probiotik *L. Acidophilus* Fnc 0051 Pada Susu Kedelai Fermentasi Selama Di Saluran Cerna In Vitro Dan Penyimpanan. *Prosiding Seminar Nasional Mipa*. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/Semnasmpa/article/view/10504>
- Yulia, B. M., Zaini, M. A., & Kisworo, D. (2017). Pengaruh Penambahan Probiotik (*Lactobacillus casei*) Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia Keju Mozarella Dari Susu Kerbau Sumbawa | Pro Food. *Pro Food*, 1(Vol. 1 No. 1 (2015): Pro Food), 33–39.
- Yulianto, W. A., Pujimulyani, D., & Pratami, C. A. (2022). The Potential Of Glutinous Rice Tape Added With *Lactobacillus plantarum* Dad-13 And *Saccharomyces Boulardii* As A Probiotic Food. *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*. <https://doi.org/10.33555/Jffn.V4i1.96>
- Yusuf, K. (2023). Analisis Daya Simpan Pada Permen Jelly Dengan Penambahan Bubuk Daun Kelor. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 6(3), Article 3. <https://doi.org/10.31850/Makes.V6i3.2370>
- Zahiroh, A. D., & Azara, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Gelatin Dan Asam Sitrat Pada Pembuatan Permen Jelli Buah Tomat Ceri (*Solanum Lycopersicum* Var. *Cerasiforme*). *Procedia Of Engineering And Life Science*, 4.

Zheng, J., Wittouck, S., Salvetti, E., Franz, C. M. A. P., Harris, H. M. B., Mattarelli, P., O'toole, P. W., Pot, B., Vandamme, P., Walter, J., Watanabe, K., Wuyts, S., Felis, G. E., Gänzle, M. G., & Lebeer, S. (2020). A Taxonomic Note On The Genus *Lactobacillus*: Description Of 23 Novel Genera, Emended Description Of The Genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, And Union Of Lactobacillaceae And Leuconostocaceae. *International Journal Of Systematic And Evolutionary Microbiology*, 70(4), 2782–2858. <https://doi.org/10.1099/Ijsem.0.004107>