UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

A. Lastriyanto, & A. I. Aulia. (2021). Analisa Kualitas Madu Singkong (Gula Pereduksi, Kadar Air, dan Total Padatan Terlarut) Pasca Proses Pengolahan dengan Vacuum Cooling. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, *9*(2), 110–114. https://doi.org/10.29244/jipthp.9.2.110-114

Abd Manan, E., Abd Gani, S. S., Zaidan, U. H., & Effendi Halmi, M. I. (2022). Formulation and Hardness Evaluation of Tablets Containing Citrus limon and Hylocereus polyrhizus Powder using D-Optimal Mixture Design. *Sains Malaysiana*, *51*(10), 3347–3357. https://doi.org/10.17576/jsm-2022-5110-19

Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Bubuk Kaldu Jamur Tiram. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, *7*(4), 53–61.

Alamsah, D. (2024). Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Daya Terima, Warna, Kadar Air, Abu, Vitamin C, dan Aktivitas Antioksidan pada Permen Jelly Buah Campolay (Pouteria campechiana). *Jurnal Ilmiah Kesehatan Institut Medika Drg. Suherman*, *06*(2), 20–25.

Aliyah, Q., & Handayani, M. N. (2019). Penggunaan Gum Arab sebagai Bulking Agent pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *EDUFORTECH*, *4*(2), 118–127.

Amalia, R. R., Lestari, E., & Safitri, N. E. (2021). Pemanfaatan Jagung (Zea mays) sebagai Bahan Tambahan dalam Pembuatan Permen Jelly. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, *12*(1), 123–130. https://doi.org/10.35891/tp.v12i1.2163

Andriani, D., & Heriansyah, P. (2021). Identifikasi Jamur Kontaminan pada Berbagai Eksplan Kultur Jaringan Anggrek Alam (Bromheadia finlaysoniana (Lind.) Miq. *Agro Bali: Agricultural Journal*, *4*(2), 192–199. https://doi.org/10.37637/ab.v4i2.723

Angelina, G., Tyastiningrum, E., Sitorus, E. M., & Aini, N. (2021). Enkapsulasi Serbuk Simplisa dan Ekstrak Kulit Jeruk serta Aplikasinya pada Vegetables Jam. *Jurnal Agroteknologi*, *15*(02), 166–181.

Apriyan, I. D., Supriyanto, & Asfan, D. F. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Antioksidan Minuman Fungsional Wedang Pokak Instan Khas Madura. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, *14*(1), 18–29.

Arfaj, M. N. H., Irawan, I., Diachanty, S., Zuraida, I., Sulistiawati, S., & Program. (2025). Kajian Parameter Fisik dan Preferensi Mi Basah Kappaphycus alvarezii. *Juvenil*, *6*(4), 422–431.

Aryanti, P. T. P., Subroto, E., Mangindaan, D., Widiasa, I. N., & Wenten, I. G. (2020). Semi-Industrial High-Temperature Ceramic Membrane Clarification during Starch Hydrolysis. *Journal of Food Engineering*, *274*, 109844. https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2019.109844

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Astuti, S., Zulferiyenni, & Yuningsih, N. N. (2015). Pengaruh Formulasi Sukrosa dan Sirup Glukosa Terhadap Sifat Kimia dan Sensori Permen Susu Kedelai. *Jurnal Teknolgi Industri Dan Hasil Pertanian*, *20*(1), 25–37.

A'yunin, Z. N., Pestariati, Endarini, L. H., & Krihariyani, D. (2025). Pour Plate dan Spread Plate Sebagai Metode yang Akurat dalam Pemeriksaan Jumlah Bakteri dalam Urin pada Suhu Ruang dan Suhu Kulkas. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*, *16*(2), 492–495.

Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 3547.1:2008 Kembang gula – Bagian 1: Keras. In *Badan Standarisasi Nasional*.

BPS. (2025). *Luas Panen dan Produksi Jagung di Indonesia 2024*.

Cahyani, I. M., & Khoeriyah, M. (2018). Efektivitas Antibakteri Minyak Atsiri Daun Eukaliptus (Eucalyptus globulus) dalam Sediaan Krim Sebagai Antibakteri Staphylococcus aureus ATCC 29213. *Jurnal Ilmu Farmasi & Farmasi Klinik*, 20–24.

Chasanah, U., Yulian, F., Yulianty, R., Irianto, A., & Radjaran, A. (2017). The Effects of Binder on the Physical Characteristic of Squeezed Rhizome of Kaempferia galanga L Lozenges. *Advances in Health Sciences Research (AHSR)*, *2*(Hsic), 264–270. https://doi.org/10.2991/hsic-17.2017.41

Christiana, M., Radiati, L., & Purwadi, P. (2015). Pengaruh Gum Arab pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, *10*(2), 46–53. https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2015.010.02.5

Dawoud, A. D. H. (2025). Formulation and Pre-Compression Characterization of Eucalyptus camaldulensis Herbal Tablets for Antihyperglycemic Use. *Journal of Biochemicals and Phytomedicine*, *4*(1), 63–69. https://doi.org/10.34172/jbp.2025.9.63

Dewa, F., Sari Lubis, M., Indrayani Dalimunthe, G., & Yuniarti, R. (2024). Formulasi Tablet Hisap Serbuk Rimbang (Solanum torvum Sw.) Menggunakan Metode Granulasi Basah dengan Variasi Konsentrasi Bahan Pemanis. *Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, *3*(2), 171–182.

Dewi, S. R., & Karim, D. (2019). Pengaruh penggunaan Serbuk Umbi Talas (Colocasia esculanta L.Scoot) Sebagai Bahan Pengikat dalam Pembuatan tablet Parasetamol. *Media Farmasi p.Issn 0216-2083 e.Issn 2622-0962 Vol. XVI No. 1, April 2019*, *55*(4), 524–530. https://doi.org/10.1134/s0514749219040037

Elisabeth, V., Yamlean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2018). Formulasi Sediaan Granul Dengan Bahan Pengikat Pati Kulit Pisang Goroho (Musa acuminafe L.) Dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisik Granul. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, *7*(4), 1.

Fanani, Z., Hasriyani, ., Rosyidah, K. A., Fadel, M. N., & Yulianti, N. F. (2022). Formulation of Tablets of Rosella Petal (Hibiscus sabdariffa) Extract With

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gum Arabic as a Binder. *KnE Medicine*, *2022*, 489–496. https://doi.org/10.18502/kme.v2i3.11902

Fauziyah, D. A., Darma, G. C. E., & Priani, S. E. (2022). Formulasi Basis Permen Keras sebagai Model Penghantaran Sediaan Antifungi terhadap Candida albicans. *Bandung Conference Series: Pharmacy*, *2*(2), 523–527. https://doi.org/10.29313/bcsp.v2i2.4325

Fishi, A. N. A., Nurhadi, B., & Mahani. Saputra, R. A. (2023). The Effect of Arabic Gum and Maltodextrin on The Physicochemical Properties of Vacuum-Dried Stevia (Stevia rebaudiana Bertoni) Extract Powder. *Food Research*, *7*(1), 244–255. https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(1).738

Garriga, M., Almaraz, M., & Marchiaro, A. (2017). Determination of reducing sugars in extracts of Undaria pinnatifida (harvey) algae by UV-visible spectrophotometry (DNS method). *Actas de Ingeniería*, *3*, 173–179.

Ghourichay, M. P., Kiaie, S. H., Nokhodchi, A., & Javadzadeh, Y. (2021). Formulation and Quality Control of Orally Disintegrating Tablets (ODTs): Recent Advances and Perspectives. *BioMed Research International*. https://doi.org/10.1155/2021/6618934

Gunawan, R. D., Ariany, F., & Novriyadi. (2023). Implementasi Metode SAW Dalam Sistem Pendukung Keputusan Pemilihan Plano Kertas. *Journal of Artificial Intelligence and Technology Information (JAITI)*, *1*(1), 29–38. https://doi.org/10.58602/jaiti.v1i1.23

Haris, Z., Mirawati, & Nurlina. (2024). Sifat Fisik Farmaseutik Tablet Hisap Herbal yang Menggunakan PVP K-30 dan Gom Arab Sebagai Pengikat. *Makassar Pharmaceutical Science Journal*, *2*(2), 113–121. https://journal.farmasi.umi.ac.id/index.php/mpsj

Hartesi, B., Sutrisno, D., Chairani, S., & Ariska, P. (2020). Formulasi Tablet Asetosal Menggunakan Metode Kempa Langsung Dengan Bahan Pengisi Pati Kentang Pregelatinasi. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, *6*(1), 149–162.

Haryani, K., Retnowati, S., Handayani, N. A., Dewi, W. M., & Pamularsih, S. A. (2022). Modifikasi Pati Sorgum menjadi Maltodekstrin secara Enzimatik Dengan Menggunakan Enzim Alfa Amilase dan Gluko Amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, *6*(1), 8–12. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.

Hasanah, S., Kiromah, N. Z. W., & Fitriyati, L. (2023). Uji Angka Lempeng Total (ALT) Dan Angka Kapang Khamir (AKK) Pada Jamu Gendong Di Pasar Tradisional Wonokriyo Kecamatan Gombong Kabupaten Kebumen. *Jurnal Farmasi Sains Dan Terapan*, *10*(1), 51–56. https://doi.org/10.33508/jfst.v10i1.4195

Herlinawati, L. (2020a). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Pirolidon (PVP) terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet Effervescent

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kopi Robusta (Coffea robusta Lindl). *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, *1*(01), 1–25. https://doi.org/10.32627/agritekh.v1i01.17

Herlinawati, L. (2020b). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Povinil Pirolidon (PVP) terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet Effervescent Kopi Robusta (Coffea robusta Lindl). *Agritekh (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, *1*(1), 1–25.

Hermanowicz, K., Oleksy, D., Doman, K., Nowak, J., Cioch, M. J., Najdek, A., Komada, D., Kaczmarska, U., Woźniak, A., & Mycyk, M. (2025). Therapeutic Potential of 1,8-Cineole in Respiratory Diseases with a Focus on Asthma, Sinusitis, and Upper Respiratory Tract Infections: A Comprehensive Review. *Journal of Education, Health and Sport*, *78*, 57692. https://doi.org/10.12775/jehs.2025.78.57692

Hutagaol, F. P., Mesran, & Lubis, J. H. (2021). Penerapan Metode Simple Additive Weighting (SAW) dalam Pemilihan Handphone Bekas. *Bulletin of Information Technology (BIT)*, *2*(2), 63–68.

Hutasoit, L. R. R., Puspawati, G. A. K. D., & Permana, I. D. G. M. (2023). Pengaruh Rasio Maltodekstrin dan Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Warna Serbuk Terung Belanda (Solanum betaceum Cav) yang Terkopigmentasi. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, *12*(2), 278–292. https://doi.org/10.24843/itepa.2023.v12.i02.p05

Iesa, N. B., Chaipoot, S., Phongphisutthinant, R., Wiriyacharee, P., Lim, B. G., Sringarm, K., Burgett, M., & Chuttong, B. (2023). Effects of Maltodextrin and Gum Arabic Composition on the Physical and Antioxidant Activities of Dewaxed Stingless Bee Cerumen. *Foods*, *12*(20). https://doi.org/10.3390/foods12203740

Indriaty, F., & Sjarif, S. R. (2016). Pengaruh Penambahan Sari Pengaruh Penambahan Sari Buah Nenas Pada Permen Keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, *8*(2), 129–140.

Jayanti, N. D., & Rohmani, S. (2017). Disintegran Pengaruh Tekanan Kompresi pada Tablet Vitamin C dengan Avicel Ph 102 dan Dikalsium Fosfat Anhidrat sebagai Filler-Binde. *Prosding APC (Annual Pharmacy Conference)*, *3*(1), 59–68.

Johanes, L., & Setijawaty, E. (2023). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Jamur Tiram (Pleurotus ostreatus). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, *22*(2), 122–127.

Kania, W., Andriani, M. A. M., & Siswanti. (2015). *Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (Lablab purpureus (L.) sweet)*. *4*(3), 16–29.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Kaur, S., Gupta, S., & Gautam, B. (2019). Phytochemical Analysis of Eucalyptus Leaves Extract. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, *8*(1), 2442–2446.

Kharisma, G., Retnaningsih, A., Nusantari, C. S., & Kausar, R. Al. (2024). Identifikasi Senyawa Bioaktif dari Ekstrak Daun Eucalyptus pellita Menggunakan Pelarut Air. *Jurnal Analis Farmasi*, *9*(1). https://doi.org/10.33024/jaf.v9i1.14625

Kringel, D. H., Antunes, M. D., Klein, B., Crizel, R. L., Wagner, R., de Oliveira, R. P., Dias, A. R. G., & Zavareze, E. da R. (2017). Production, Characterization, and Stability of Orange or Eucalyptus Essential Oil/β-Cyclodextrin Inclusion Complex. *Journal of Food Science*, *82*(11), 2598–2605. https://doi.org/10.1111/1750-3841.13923

Kunarto, B., & Sani, E. Y. (2018). Karakteristik Ekstrak Antioksidan Kulit Durian (Durio zibethinus Murr.) yang Dienkapsulasi Menggunakan Maltodekstrin Biji Durian dan Gum Arab. *Prosiding Sains Nasional Dan Teknologi*, *1*(1), 84–90.

Kusumaningtyas, A. A., Kharin, A. N., Oktariana, A., Kusuma, B. A., & Karyadiva, B. R. (2026). Analisis Cemaran Mikroba ALT (Angka Lempeng Total) dan AKK (Angka Kapang Khamir) Pada Sediaan Kosmetik Bedak Tabur dan Bedak Padat. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, *10*(16), 6628–6639.

Lactona, I. D., & Cahyono, E. A. (2024). Pengaruh Steam Inhalasi Aroma Terapi Kombinasi Eukaliptus dan Daun Mint terhadap Penurunan Sesak Nafas pada Pasien Tuberkulosis Paru. *Publikasi Imliah*, *2*(4), 476–490. https://nobel.ac.id/index.php/jpmi

Laga, A., Dirpan, A., & Anshari, A. A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Substrat pada Pembuatan Maltodekstrin dari Substrat Pati Sagu. *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, *1*(1), 23–30.

Laureanti, E. J. G., Paiva, T. S., de Matos Jorge, L. M., & Jorge, R. M. M. (2023). Microencapsulation of Bioactive Compound Extracts Using Maltodextrin and Gum Arabic by Spray and Freeze-Drying Techniques. *International Journal of Biological Macromolecules*, *253*, 1–14. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2023.126969

Limahelu, F. A., Jasman, & Sarifudin, K. (2021). Optimasi Suhu, pH, dan Konsentrasi Inokolum pada Proses Ko-Fermentasi Batang Sorgum Manis (Sorghum bicolor (L.) Moench) dengan Biakan Saccharomyces cerevisiae-Trichoderma reesei. *Jurnal Beta Kimia*, *1*(2), 54–63. http://ejurnal.undana.ac.id/index.php/jbkHalaman%7C54

Maharani, A. R., Aryandra, N. A., Jaya, F., Lastriyanto, A., Masyithoh, D., & Radiati, L. E. (2023). Characteristics of Honey Powder with Maltodextrin And Gum Arabic Addition Using Vacuum Foam-Drying Method. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, *18*(3), 179–188. https://doi.org/10.21776/ub.jitek.2023.018.03.3

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Markl, D., & Zeitler, J. A. (2017). *A Review of Disintegration Mechanisms and Measurement Techniques*. *34*, 890–917. https://doi.org/10.1007/s11095-017-2129-z

Marta, H., Tensiska, & Riyanti, L. (2017). Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (Zea mays) Menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada Berbagai Konsentrasi. *Chimica et Natura Acta*, *5*(1), 13–20. https://google.co.id

Mazumder, Md. A. R., & Ranganathan, T. V. (2020). Encapsulation of Isoflavone with Milk, Maltodextrin and Gum Acacia Improves Its Stability. *Current Research in Food Science*, *2*, 77–83. https://doi.org/10.1016/j.crfs.2019.12.003

Meikapasa, N. W. P., Ulpiana, M., & Putri, N. (2025). Pengaruh Perbedaan Metode Produksi Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Gula Semut Aren. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, *4*(1), 82–89. https://doi.org/10.30812/jtmp.v4i1.5277

Miranti, Jiwar, W. B. B., Mhd, N., Mahyu, D., Paramuji, M., Fitriano, A., & Fitri, D. (2024). Pengaruh Jumlah Kitosan, Bee Pollen dan Getah Akasia terhadap Masa Simpan Buah Pisang Barangan (Musa acuminate Linn). *Jurnal Ilmu Pertanian*, *12*(3), 63–67.

Mohamed, S. A., Elsherbini, A. M., Alrefaey, H. R., Adelrahman, K., Moustafa, A., Egodawaththa, N. M., Crawford, K. E., Nesnas, N., & Sabra, S. A. (2025). Gum Arabic: A Commodity with Versatile Formulations and Applications. *Nanomaterials*, *15*(4), 1–46. https://doi.org/10.3390/nano15040290

Mulyadi, M., Wuryanti, & Sarjono, P. R. (2018). Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (Imperata cylindrica) dalam Etanol Melalui Metode Difusi Cakram. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, *20*(3), 130–135.

Nuraisyah, & Dalimunthe, G. I. (2022a). Formulasi dan Evaluasi Sediaan Tablet Hisap dari Sari jagung (Zea mays L.) dengan Jenis Pengikat Gom Arab dan Putih Telur. *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan Vol. 1 No. 2 Februari 2022 e-ISSN: 2807-114X*, *1*(2), 133–141.

Nuraisyah, & Dalimunthe, G. I. (2022b). Formulasi dan Evaluasi Sediaan tablet Hisap dari Sari Jagung (Zea mays L.) dengan Jenis Pengikat Gom Arab dan Putih Telur. *FARMASAINKES: Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, *1*(2), 133–141.

Pacheco, M. S., Barbieri, D., da Silva, C. F., & de Moraes, M. A. (2021). A Review on Orally Disintegrating Films (ODFs) Made from Natural Polymers such as Pullulan, Maltodextrin, Starch, and Others. *International Journal of Biological Macromolecules*, *178*, 504–513. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2021.02.180

Praseptiangga, D., Aviany, T. P., & Parnanto, N. H. R. (2016). Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Sensoris Fruit

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Leather Nangka (Artocarpus heterophyllus). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *9*(1), 71–83. https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12858

Puig-Herreros, C., Sanz, J. L., García-Bernal, D., Rodríguez-Lozano, F. J., Murcia, L., Forner, L., Ghilotti, J., Oñate-Sánchez, R. E., & López-García, S. (2024). Comparative Cytotoxicity of Menthol and Eucalyptol: An In Vitro Study on Human Gingival Fibroblasts. *Pharmaceutics*, *16*(4), 1–13. https://doi.org/10.3390/pharmaceutics16040521

Putri, S. R. P., Saati, E. A., & Damat. (2022). Karakteristik Fisikokimia Fruit Leather Apel Manalagi (Malus sylvestris) dengan Penambahan Ekstrak Bunga Telang (Clitoria ternatea) dan Gum Arab. *Food Technology and Halal Science Journal*, *5*(1), 15–31. https://doi.org/10.22219/fths.v5i1.18759

Putri, Y. D., Tristiyanti, D., & Teresia, M. (2018a). Formulasi Dan Evaluasi Tablet Hisap Triamsinolon Asetonida Dengan Variasi Pengikat Maltodekstrin Dan Pvp. *Jurnal Sains Dan Teknologi Farmasi Indonesia*, *7*(2), 1–12. https://doi.org/10.58327/jstfi.v7i2.76

Putri, Y. D., Tristiyanti, D., & Teresia, M. (2018b). Formulasi dan Evaluasi Tablet Hisap Triamsinolon Asetonida dengan Variasi Pengikat Maltodekstrin dan PVP. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, *7*(2), 1–12.

Rabeca Elfirta, R., Saskiawan, I., Kasirah, Rahadian Amalia, R. L., Zahrah Nadhirah Ikhwani, A., & Widhyastuti, N. (2023). Kadar Karbohidrat dan Penapisan Senyawa Aktif dari Pleurotus pulmonarius yang Diekstraksi Menggunakan Metode Microwave Assisted Extraction (MAE) dengan Beberapa Perlakuan Suhu. *Jurnal Biologi Indonesia*, *19*(1), 65–76. https://doi.org/10.47349/jbi/19012023/65

Rahman, A. F., Eprariana, Maulida, R., Rahmadani, S. A., & Latifah, N. (2024). Review: Evaluasi Uji Mutu Fisik Tablet Hisap. *Sains Medisina*, *2*(3), 93–98.

Rahman, N. A., Hudha, M. I., & Anggorowati, D. A. (2023). Produksi Minuman Instan Rosela Dengan Pengontrolan Pengawet Dan Kondisi Operasi. *ATMOSPHERE*, *4*(2), 1–7. https://doi.org/10.36040/atmosphere.v4i2.8478

Rahmawati, A. S., & Erina, R. (2020). Rancangan Acak Lengkap (RAL) Dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*, *4*(1), 54–62.

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, *8*(3), 61–68. https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106

Rizkillah, M. A., Ambari, Y., Nurrosyidah, I. H., Rahmawati, D., & Aristia, B. F. (2024). Formulasi Tablet Ekstrak Daun Kemangi (Ocimum cannum Sims.) dengan Variasi Konsentrasi CMC-Na sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Terapan & Kesehatan*, *2*(2), 16–30. https://epik.ikifa.ac.id/index.php/journals/article/view/123%0A

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Rosland Abel, S. E., Yusof, Y. A., Chin, N. L., Chang, L. S., Mohd Ghazali, H., & Manaf, Y. N. (2020). Characterisation of physicochemical properties of gum arabic powder at various particle sizes. *Food Research*, *4*, 107–115. https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(S1).S32

Rustiani, E., Indriati, D., & Actia, L. (2019a). Formulasi Tablet Hisap Campuran Katekin Gambir Dan Jahe Dengan Jenis Pengikat Pvp Dan Gom Arab. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, *6*(1), 334–339. https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.465

Rustiani, E., Indriati, D., & Actia, L. (2019b). Formulasi Tablet Hisap Campuran Katekin Gambir dan Jahe dengan Jenis Pengikat PVP dan Gom Arab. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, *6*(1), 334–339. https://doi.org/10.33096/jffi.v6i1.465

Safira, A. (2024). Analisis Karakteristik Seduhan Teh Herbal Kombinasi Daun Mint (Mentha piperita L.) Dan Daun Kelor (Moringa oleifera) Dengan Lama Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Ilmiah Sains Dan Teknologi Lichen Institute*, *1*(1), 56–75.

Sagala, R. J., Rachmawati, P., & Kambira, P. F. A. (2021). Studi Literatur Bahan yang Memengaruhi Waktu Larut Tablet Effervescent Sediaan Herbal. *JFIOnline | Print ISSN 1412-1107 | e-ISSN 2355-696X*, *13*(2), 174–184. https://doi.org/10.35617/jfionline.v13i2.44

Sairi, A., Rizky, H., Ariqah, M. P., Sumarno, N. N. I., Apriliana, R., & Latifah, N. (2024). Perbandingan Pembuatan Tablet dengan Metode Granulasi Basah, Kering, dan Kempa Langsung. *Sains Medisina*, *2*(3), 93–98. https://wpcpublisher.com/jurnal/index.php/sainsmedisina/article/view/356

Saloko, S., Sulastri, Y., & Kadir, A. (2021). Enkapsulasi Gula Semut Aren Menggunakan Kitosan dan Maltodekstrin. *Pro Food*, *7*(1), 840–851. http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood

Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020). Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi terhadap karakteristik Fisikokimia Enkapsulat Butter Pala (Myristica fragrans Houtt) dengan Metode Vacuum Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *13*(2), 94–103.

Sarabandi, K., Jafari, S. M., Mahoonak, A. S., & Mohammadi, A. (2019). Application of Gum Arabic and Maltodextrin for Encapsulation of Eggplant Peel Extract as A Natural Antioxidant and Color Source. *International Journal of Biological Macromolecules*, *140*, 59–68. https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2019.08.133

Sawu, S. D., Wibowo, W., & Irawan, F. E. O. (2025). Aktivitas Analgesik Topikal Gel Ekstrak Etanol 70% Daun Mint (Mentha piperita) pada Mencit Putih (Mus musculus) dengan Metode Hot Plate. *Jurnal Ilmiah Medicamento*, *11*(1), 48–57. https://doi.org/10.36733/medicamento.v11i1.9900

Setianingsih, S., Kartika, R., & Simanjuntak, P. (2017). Isolasi Senyawa Kimia Stigmastan-3,5-Diena Yang Mempunyai Daya Toksik Dari Daun Ekaliptus

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

(Eucalyptus Deglupta Blume.). *JURNAL KIMIA MULAWARMAN*, *15*(1), 1. https://doi.org/10.30872/jkm.v15i1.491

Setiawati, H., Buang, A., Rusli, Stevani, H., & Dewi, R. (2020). Pemanfaatan Pati Singkong Tergelatinisasi Sebagai Pengikat Tablet Asetosal yang Dibuat dengan Metode Kempa Langsung. *Media Farmasi*, *16*(2), 222–229.

Sholikhati, A., Rahmawati, R. P., & Kurnia, S. D. (2022). Analisis Mutu Fisik Granul Ekstrak Kulit Manggis dengan Metode Granulasi Basah. *Indoneisa Jurnal Farmasi*, *7*(1), 1–9.

Sinaga, A. S. (2019). Segmentasi Ruang Warna L*a*b. *Jurnal Mantik Penusa*, *3*(1), 43–46.

Siringo-ringo, V., & Setiawan, R. (2017). Pengaruh Variasi Konsentrasi Maltodesktrin sebagai Bahan Pengikat pada Formulasi dan Uji Fisik Tablet Hisap Ekstrak Etanol 70% Daun Binahong (Anredera cordifolia(Tenore) Steenis) Secara Kempa Langsung. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, *1*(2), 60–67.

Sudipa, I. G. I., & Aryati, K. S. (2019). Pendekatan Penentuan Bobot dengan Surrogate Weighting Procedures untuk Metode Simple Additive Weighting dalam Pengambilan Keputusan Multikriteria. *International Journal of Natural Science and Engineering*, *3*(3), 113. https://doi.org/10.23887/ijnse.v3i3.24146

Sumardi, T. P., & Rosida, D. F. (2023). Sifat Fisik Tablet Konvensional Kulit Manggis, Jeruk Keprok Dan Kulit Naga Merah. *SINTA Journal (Science, Technology, and Agricultural)*, *4*(1), 23–34. https://doi.org/10.37638/sinta.4.1.23-34

Susianti, Amalia, U., & Rianingsih, L. (2020). Penambahan Gum Arab Dengan Konsentrasi yang Berbeda terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (Stolephorus sp.). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, *2*(1), 10–19.

Syarifuddin, Ellysa, Busthan, M., & Thalib, A. (2020). Pengaruh Waktu Penjemuran Terhadap Rendemen Minyak Atsiri Daun Eucalyptus grandis dengan Metode Kohobasi. *Jurnal Majalah Biam*, *16*(2), 64–71.

Thomas, N. A., Ramadhani, F. N., Akuba, J., & Hutuba, A. H. (2022). Variasi Konsentrasi Bahan Pengikat Dari Pati Biji Durian (Durio Zibethinus) Terhadap Mutu Fisik Pada Formulasi Tablet Hisap Vitamin C. *Journal Syifa Sciences and Clinical Research*, *4*, 548–554.

Ummah, M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2021). Karakteristik Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisiokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (Medinilla speciosa Blume). *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, *16*(1), 1–8.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Pengembangan Produk Permen Ekstrak Daun Eukaliptus (Eucalyptus sp.) dengan Penambahan Bahan Pengikat
Nabila Widalista Putri, Dr. Ratih Hardiyanti, S.T.P., M.Eng.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Utama, M. D., Biba, A. T., Amiruddin, M., Chotimah, C., & Permita, T. A. (2025). *Uji Kadar Air Pembersih Gigi Tiruan Tablet Effervescent Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Konsentrasi 6,5%*. *3*(4), 910–914.

Utama, M. D., Biba, A. T., Chotimah, C., Amiruddin, M., & Hasan, L. Z. (2025). *Uji Kekerasan Tablet Effervescent Kulit Buah Kakao (Theobroma cacao L.) Konsentrasi 6,5%*. *3*(4), 954–961.

Wahyuni, R., Halim, A., & Syuryani, E. (2015). Perbandingan Kemampuan Polimer HPMC Dengan Gom Arab Dalam Meningkatkan Kecepatan Disolusi Tablet Karbamazepin. *Jurnal Farmasi Higea*, *7*(1), 10–28.

Wahyuningsih, K., Jatmiko, N. E. P., Utami, R., & Yuliani, S. (2022). Optimasi formula effervescent berbasis nanoenkapsulat Eucalyptus citriodora. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *16*(3), 316–328. https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i3.12879

Wati, R. Y. (2018). Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand. *Jurnal TEMAPELA*, *1*(2), 44–47. https://doi.org/10.25077/temapela.1.2.44-47.2018

Winarti, C., Utami, R., Gusmaini, G., Wahyuningsih, K., & Agustaningrum, C. A. (2022). Formulation and Characterization of Nanoencapsulated-Based Eucalyptus Oil (Eucalyptus citriodora) Lozenges Hard Candy. *Jurnal Penelitian Tanaman Industri*, *27*(2), 58. https://doi.org/10.21082/jlittri.v27n2.2021.58-68

Wiraningtyas, A., Ruslan, Qubra, H., & Agustina, S. (2020). Uji Kestabilan Penyimpanan Ekstrak Zat Warna Alami Dari. *Jurnal Pendidikan Kimia Dan Terapan Volume 3 No. 1 Tahun 2020 ISSN*, *3*(1), 1–7.

Yayehrad, A. T., Marew, T., Matsabisa, M., & Wondie, G. B. (2023). Physicochemical Characterization and Evaluation of Ficus vasta Gum as a Binder in Tablet Formulation. *BioMed Research International*, *2023*. https://doi.org/10.1155/2023/8852784

Zaki, A., Anwa, E., & Surini, S. (2017). Formulation of A Fast-Disintegrating Tablet using Maltodextrin DE 10-15 and Pregelatinizated Cassava Starch as Expedients. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, *9*, 71–73. https://doi.org/10.22159/ijap.2017.v9s1.40_46

Zaman, N. N., & Sopyan, I. (2020). Metode Pembuatan dan Kerusakan Fisik Sediaan Tablet. *Majalah Farmasetika*, *5*(2), 82–93.