

DAFTAR PUSTAKA

- Arbi, B., Ma'ruf, W.F., dan Romadhon. 2016. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada Laut (*Ulva lactuca*) sebagai Antioksidan pada Minyak Ikan. *Jurnal Saintek Perikanan*, vol 12 (1): 12-18.
- Ariviani, S., Raharjo, S., Hastuti, P. 2011. Aplikasi Mikroemulsi β -Karoten untuk Menghambat Kerusakan Fotooksidatif Vitamin C pada Sari Buah Jeruk. *Agritech* vol 31 (3): 108-189.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia. 2016. Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa Nomor 22 Tahun 2016.
- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. [SNI 01-3719-1995]. Minuman Sari Buah.
- Baghurst, K. 2003. *The Health Benefits of Citrus Fruits*. Horticultural Australia Ltd Level 1. Sydney.
- Baweja, P., Kumar, S., Sahoo, D., Levine, I. 2016. *Biology of Seaweed*. Seaweed in Health and Disease Prevention. Elsevier, Inc, Oxford.
- Cho, Y.H., Kim, S., Bae, E.K., Mok, and C.K. Park, J. 2008. Formulation of a Cosurfactant-Free O/W Microemulsion Using Nonionic Surfactant Mixtures. *Journal of Food Science*, vol 73(3): 115-121.
- Cohen, Z., A. Vonshak, A. Richmond. 1988. Effect of Environmental Conditions on Fatty Acid Composition of The Red Alga *Porphyridium Cruentum*: Correlation To Growth Rate. *J. Phycol.* 24: 328–332.
- Fadilah, R. 2010. *Formulasi dan Aplikasi Mikroemulsi Lutein Untuk Menghambat Fotooksidasi Vitamin C dalam Sari Buah Apel*. [Tesis].
- Fauziah, S.M. dan Laily, A.N. 2015. Identifikasi Mikroalga dari Divisi Chlorophyta di Waduk Sumber Air Jaya Dusun Kreet Kecamatan Bululawang Kabupaten Malang. *Bioedukasi*, vol 8 (1): 20-22
- Flanagan, J. and Singh H. 2006. Microemulsions: A Potential Delivery System for Bioactive in Food. *J. Crit. Rev. Food Sci. Nutr.* 4:3, 221-237.
- Garti, N., Yagmur, A., Leser, M., Clement, V. and Watzke, H.J. 2001. Improved Oil Solubilization of Lycopene in Jojoba Oil Microemulsion. *JAOCS.* 81 (9): 873-877.
- Ginneken, V.J.T.V., Johannes, P.F.G H., Willem de, V., Herman van, K. and Willem, A.B. 2011. Polyunsaturated Fatty Acids in Various Macroalgal Species from North Atlantic and Tropical Seas. *J. Lipids in Health and Disease.* 10:104.
- Guiry, M.D. and Stengel, D.B. 2007. Seasonal Growth and Phenotypic Variation in *Poryphyra Linearis* (Rhodophyta) Populations on The West Coast of Ireland. *Journal of Phycology* 43: 90-100.
- Hu, F. B. and Willet, W. C. 2002. Optimal Diets for Prevention of Coronary Heart Disease. *J Am Med Assoc* 288: 2569-2578.
- Isa, I. 2011. Penetapan Asam Lemak Linoleat dan Linolenat pada Minyak Kedelai Secara Kromatografi Gas. *Saintek* vol 6 (1): 1-6.
- Jiang, J. and X. Jia. 2015. Profiling of Fatty Acids Composition In Suet Oil Based on GC-El-Qms and Chemometrics Analysis. *International Journal of Molecular Sciences*, 16:2864-2878.
- Kang, M.J., Shin, M.S., Park., J.N. dan Lee, S.S. 2005. The Effects of Polyunsaturated: Saturated Fatty Acids Ratios and Peroxidisability Index Values of Dietary Fats on Serum Lipid Profiles and Hepatic Enzyme Activities in Rats. *British Journal of Nutrition.* 10:15-23.

- Kasrina, Irawati, S., dan Jayanti, W.E. 2012. Ragam Jenis Mikroalga di Air Rawa Kelurahan Bentiring Permai Kota Bengkulu sebagai Alternatif Sumber Belajar Biologi SMA. *Jurnal Exacta* vol. 10(1): 36-44.
- Kumari, P., Bijo, A.J., Mantri, V.A., Reddy, C.R.K., and Jha, B. 2012. Fatty Acid Profiling of Tropical Marine Macroalgae: An Analysis from Chemotaxonomic and Nutritional Perspectives. *Phytochemistry XXX*.
- Losso, J.N., Khachatryan, A., Ogawa, M., Godber, J.S. and Shih, F. 2005. Random Centroid Optimization of Phosphatidylglycerol Stabilized Lutein-Enriched Oil-in-Water Emulsion at Acidic pH. *Food Chemistry*. 92: 737-744.
- Lv F. F, Li, N., Zheng, L. Q. and Tung, C. H. 2006. Studies on the Stability of the Chloramphenicol in the Microemulsion Free of Alcohols. *Eur Journal Pharm Biopharm*. 62: 288-294.
- Machado, S. D. J., Cervantes, L., Hernandez, L. J., Losada, P. P. 2004. Fatty Acids, Total Lipid, Protein and Ash Contents of Processed Edible Seaweeds. *Food Chemistry* (85):439-444.
- Marwanto. 2014. *Rekayasa Alat Pemas Air Jeruk Siam dengan Sistem Ulir*. Sambas: Poltesa.
- Mcllveine, T.C. 1921. A Buffer Solution for Colorimetric Comparison. *J. Bio Chem*. 49-183.
- Molina, E.G., Perles, R.D., Moreno, D.A., and Viguera, C.G., 2009, Natural Bioactive Compounds of *Citrus limon* for Food and Health. *JPBA*; (51): 327-345.
- Muntaha, M. 2013. Deteksi Psilocin Urin pada Mencit Swiss Webster terhadap Pemberian Jamur *Psilocybe Cubensis* Dosis Bertingkat. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Nizhar, U.M. 2012. Level Optimum Sari Buah Lemon (*Citrus limon*) sebagai Bahan Penggumpal pada Pembentukan *Curd* Keju Cottage. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. UNHAS. Makassar.
- Novilla, A., Nursidika, P., Mahargyani, W. 2017. Komposisi Asam Lemak Minyak Kelapa Murni (VCO) yang Berpotensi sebagai Anti Kandidiasis. *EduChemia* vol 2 (2): 161-173.
- Nusaresearch. 2013. *Report on Drinking Habits of Fruit Juice in Indonesia*. PT. Nusaresearch. Jakarta.
- Paul, B.K. and Moulik, S.P. 2001. Uses and Applications of Microemulsions. *Current Science* 80 (8): 990-1001.
- Pecsok, R.L.; L.D. Shileds; T. Cairns; And I.G. Mcwilliam. 1976. *Modern methods of chemical analysis*. 2nd ed. John Wiley & Sons, Inc., New York.
- Raffa, D., Maggio, B., Raimondi, M.V., Plescia, F., Daidone, G., 2017. Recent discoveries of anticancer flavonoids. *European Journal of Medicinal Chemistry* 142, 213–228.
- Ramadhani, A. D. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Direct Transesterification Terhadap Kandungan Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* dari Kabupaten Gunungkidul. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada.
- Russo, M., Bonaccorsi, I., Torre, G., Saro, M., Dugo, P., and Modello, L., 2014. Underestimated Sources of Flavonoids, Limonoids, and Dietary Fibre: Availability in Lemon's by-Products, *J o Funct Foods*; (9): 18-26.
- Safia, R. N. 2013. Jenis dan Sebaran Makroalga di Zona Intertidal Pantai Ngadong dan Drini Kabupaten Gunung Kidul. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

- Salager, J.L, Anton, R.E., Sabatini, D.A., Harwell, J.H., Acosta, E.J., and Tolosa, L. I. 2005. Enhancing Solubilisation in Microemulsions-State of The Art and Current trends. *J Surfactants and Detergents* 8 (1): 3-21.
- Santanna, V.C., Dantas, T.N.C., and Neto, A.A.D. 2012. The Use of Microemulsion Systems in Oil Industry 8: 161-174.
- Santi, R.A., Sunarti, T.C., Santoso, D., dan Triwisari, D.A. 2012. Komposisi Kimia dan Profil Polisakarida Rumput Laut Hijau. *Jurnal Akuatika*. Vol. 3 (2): 105-114.
- Sartika, Ratu A.D. 2008. Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans Terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 2, No.4.
- Setyawan, I. B., Prihanta, W., dan Purwanti, E. 2014. Identifikasi Keanekaragaman dan Pola Penyebaran Makroalga di Daerah Pasang Surut Pantai Pidakan Kabupaten Pacitan Sebagai Sumber Belajar Biologi. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol. 1 (1): 78-88.
- Sharma, M. K., and Shah, D.O. 1985. Introduction to Macro- and Microemulsions. ACS Symposium Series. American Chemical Society. Washington, DC.
- Spernath, A., Yaghmur, A., Aserin, A., Hoffman, R.E., and Garti, N. 2003. Self Diffusion Nuclear Magnetic Resonance, Microstructure Transitions and Solubilization Capacity of Phytosterol and Cholesterol in Winsor IV Food-Grade Microemulsions. *J. Agric. Food Chem* 51: 2359-2364.
- Suhendra, L. 2014. Mekanisme Singlet Oxygen Quenching oleh Fucoxanthin dan Efektivitasnya sebagai Antioksidan dalam Mikroemulsi. Disertasi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Sulaswatty, A., Isnijah, S., Hilyati, Nuryatini, Greasia, M., Endang, R., Haryandi dan Burhanuddin. 1999. Efektivitas Ester Sorbitan Untuk Stabilisasi Sari Buah. *JKTI* vol. 9 (1-2): 23-28.
- Suparman. 2013. Cara Mudah Budidaya Rumput Laut. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.
- Tadros, T., Izquierdo, P. and Solans, J.E. 2004. Formation and Stability of Nanoemulsions. *Adv Colloid Interface Sci*. 303-318.
- Wirakusumah, E.S. 2007. Jus Buah dan Sayuran: 148 Resep untuk Menjaga Kesehatan dan Kebugaran Anda. Niaga Swadaya. Jakarta.