

## DAFTAR PUSTAKA

- Acroyali. 2006. *Jelly Powder*. <[www.acroyali.org/docs/technical information service/carrageenan](http://www.acroyali.org/docs/technical_information_service/carrageenan)>. Diakses pada 28 Maret 2020.
- Agustin, F. dan W.D.R. Putri. 2014. *Pembuatan Jelly Drink Averrhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air Dan Konsentrasi Karagenan)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2(3): 1-9.
- Ainiyah, N., I. Ketut Suter, dan Ni Wayan Wisaniyasa. 2017. *Karakteristik Smoothie Campuran Buah Jambu Biji Merah (Psidium guajava L.) dan Jeruk Manis (Citrus sinensis) dengan Penambahan Whey Protein Concentrate 80 (WPC 80)*. Jurnal ITEPA. 6(2): 40-50.
- Akalm, S.G. Unal, N. Dinkci, and A.A. Hayaloglu. 2012. *Microstructural, Textural, and Sensory Characteristics of Probiotic Yogurts Fortified with Sodium Calcium Caseinate or Whey Protein Concentrate*. Journal of Dairy Science. 95(7): 3617-3628.
- Alfionita, K. 2017. Pengaruh Pengemas dan Suhu Terhadap Stabilitas Karotenoid Nanokapsul *Spirulina platensis* dengan Enkapsulan dan WPC selama Penyimpanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Ali, S., K. dan Saleh, M., S. 2012. *Spirulina: an Overview*. International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences. 4 (3) : 9-15.
- Andarwulan, N., dan Faradilla, R.H.F. 2012. *Pewarna Alami untuk Pangan*. South East Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFAST) Center. Bogor.
- Andriani, D dan Andarwulan, W. 2008. Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (*Citrus nobilis var.microcarpa*) dengan Metode *Lye Peeling* Sebagai Upaya Penghilangan Rasa Pahit Pada Sari Buah Jeruk. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Anggraini, D. S. 2008. Pengaruh Konsentrasi Karagenan dan *Tripotassium Citrate* terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Jelly Drink*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandal.Surabaya: . Skripsi.
- Anggraini, S. 2016. Pengaruh Rasio Fraksi Minyak dan Air Terhadap Karakteristik Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* dengan Enkapsulan dan Konsentrat Protein Whey. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Annapura, V., Deosthale, Y., G., Mahtab, S., B. 1991. *Spirulina as a source of vitamin A*. Plant Foods for Human Nutrition. 41 : 125-134.
- Annapura, V., Nisha, S., Padibidri, B., Mahtab, S., B., and Vinodini, R. 1991. *Bioviability of Spirulina Carotenens in Preschool Children*. J. Clin. Biochem, Nutr. 10 : 141- 151.
- [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.
- Arda E, Kara S, Peckcan O. 2007. Synergistic effect of the locust bean gum on the thermal phase transitions of k-carrageenan gels. Food Hydrocolloids Journal. 23: 451-459.
- Ariefah, A. I. 2005. Pembuatan Minuman Ringan dari Sari Buah Labu Kuning (*Curcubita maxima*). Jurusan Teknologi Pangan dan Hail Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM. Skripsi.

Astriyono, N. 2016. Penentuan Umur Simpan Produk *Jelly Spirulina platensis* Pada Berbagai Variasi Suhu. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

Badan Standarisasi Nasional.1994. SNI 01-3552: Syarat Mutu

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2007. Acuan Label Gizi Produk Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. Bahan Tambahan Pangan. BPOM. Jakarta.

Borowitzka, M. P., Borowitzka, L. I. 1992. *Microalga Biotechnology*. Cambridge University Press. New York.

Brookfield Manual. *Digital Viscometer Model DV-E: Operating Instruction, Manual No. M/98-350-E1203*. Brookfield Engineering Laboratories, Inc. USA:

Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. UI-Press, Jakarta.

Budiyanto, D. Silsia, Z. Efendi, dan R. Janika. 2010. *Perubahan Kandungan betakaroten, Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Minyak Sawit Merah Selama Pemanasan*. AGRITECH 30. 2: 75-79.

Carratu B, Boniglia C, Scalise F, Ambruzzi AM. 2003. *Nitrogenous Components of Human Milk: Non-protein Nitrogen, True Protein and Free Amino Acids*. Food Chemistry.81: 357.

Charles N, I., J. O. Iwouno, O. James E., and E. Tochukwu C. 2014. *Effect of Thermal Processing on Lycopene, Beta-Carotene and Vitamin C Content of Tomato*. Journal of Food and Nutrition Sciences 2(3). 87-92.

Christwardana, M., M. M. A. Nur, dan Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis: Potensinya Sebagai Bahan Pangan Fungsional*. Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan 2(1): 1-4.

De Oliveira, A.C.A.X., Silva, I.B., Manhaes-Rocha, D.A, and Paumgarten, F.J.R. 2003. *Induction of Liver Monooxygenases by Annatto and Bixin in Female Rats*. Brazilian Journal of Medical and Biological Research. 36: 113-118.

Departemen Kesehatan RI.1995. *Farmakope Indonesia*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta: 4: 1033.

Desnilasari, D. dan N.P.A. Lestari. 2014. *Formulasi Minuman Sinbiotik Dengan Penambahan Puree Pisang Ambon (*Musa paradisiaca var sapientum*) dan Inulin Menggunakan Inokulum *Lactobacillus casei**. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 34(3): 257- 265.

Desorby, S. A., F. M. Netto, dan T. P. Labuza. 1997. *Comparison of Spray Drying, Drum Drying, and Freeze Drying for betakaroten Encapsulation and Preservation*. Journal of Food Science 62(13). 1158-1162.

Dirjen POM.1995. *Farmakope Indonesia Edisi IV*. Depkes RI. Jakarta

Ekantari, N., Lelana, I.Y.B.L., Budhiyanti, S. A. 2010. *Stabilitas Betakaroten dari Spirulina platensis yang Ditambahkan ke dalam Berbagai Produk Pangan*. Jurnal Perikanan. Accepted.

Eldahshan, O. A., dan A. N. B. Singab. 2013. Carotenoids. Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry 2(1): 225-234.

Engel,P.2010. BetaCarotene.<http://www.nutrifacts.org/enUS/nutrients/carotenoids/beta-carotene.html>. Diakses tanggal 14 Maret 2020.

Erawati, C. M. 2006. Kendali Stabilitas  $\beta$ -karotenoid selama Proses Produksi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.). Sekolah Pasca Sarjana. IPB. Tesis.

Eskin. 1979. *Plant pigment, Flavor and Texture*. Academic Press. New York.

- Ezhilarsi, P.N., P. Karthik, N. Chhanwal, dan C. Anandharamakrishnan. 2012. *Nanoencapsulation Techniques for Food Bioactive Components: A Review*. *Review paper Bioprocess Technology*. 6:628-647.
- Fadhli, H., Andika B. R. S., Tia W. 2018. *Uji Aktivitas Antioksidan Kulit Buah Pulasan (*Nephelium mutabile* Blume) Dan Bunga Turi Putih (*Sesbania grandiflora*) Dengan Metoda DPPH*. *Jurnal Katalisator*. 3(2): 114-124.
- Failla, ML., T. Huo, S.K. Thakkar. 2008. *In Vitro Screening of Rrelative Bioaccebility of Carotenoids from Foods*. *Asia Pac J Clin Nutr*. 1(1): 200-203.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- Frei. 1994. *Reactive Oxygen Species and Antioxidant Vitamins: Mechanisms of Action*. *American Jurnal Medicine*. Excerpta Medica Inc.
- Gani, Y.F. dan Suseno, T.I.P. Surjoseputro, S. (2014). *Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Rosela-Sirsak*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.
- Garber L.L., Hyatt E.M., and Starr R.G. 2000. *The Effect of Food Color An Percieived Flavor*. *Journal of Marketing Theory and Practice*. pp. 59-70.
- Gardjito, M., A. Murdiati, dan N. Aini. 2006. *Mikroenkapsulasi betakarotenoid Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Glicksman, 1983. *Seaweed extracts*. CRC Press. Boca Raton, Florida.
- Greiner, R., 2009. *Current and Projected Applications of Nanotechnology in the Food Dector*. *Nutrire Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição*. 34(1): 243-260.
- Hanafiah, K.A. 2005. *Teori dan Aflikasi Rancangan Percobaan*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Hathcock, J.N. 2004. *Vitamin & Mineral Safety. 2nd Edition. Council for Responsible Nutrition, UK*. FAO Fisheries and Aquaculture Circular. 1034: 169.
- Hapsari, A.P. 2011. *Formulasi dan Karakterisasi Minuman Fungsional Fruity Jelly Yogurt Berbasis Kappa Karaginan Sebagai Sumber Serat Pangan*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Hapsari, F. I. 2013. *Pengaruh Suhu Pengovenan Cookies *Spirulina platensis* terhadap Tekstur dan Kadar Betakaroten*. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hardoko. 2008. *Pengaruh Konsumsi Gel dan Larutan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap Hiperkolesterolimia Darah Tikus Wistar*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 19 (2): 97-104
- Haryati, R. 2008. *Pertumbuhan dan Biomassa *Spirulina* sp. dalam Skala Laboratoris*. *BIOMA*. 10: 19-22.
- Henrikson, R. 2000. *Earth Food *Spirulina**. Ronore Enterprises Inc. Hawaii.
- Henrikson, R. 2009. *Earth Food *Spirulina*: How this remarkable blue-green algae transform your health and our planet*. Ronore Enterprises, Inc. Hana, Hawaii.
- Hidayat, R. 2016. *Pengaruh Suhu Spray Drying Terhadap Karakteristik Nanokapsul Karotenoid dari *Spirulina platensis* dengan Enkapsulan dan Kosentrat Protein Whey*. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Hutama, R. F. dan Robi, A. 2019. *Produksi Whey Protein Concentrate (WPC) Terdenaturasi Menggunakan Beberapa Metode Preparasi*. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Padjajaran.
- Imeson, A. 1999. *Thickening and Gelling Agent for Food*. Aspen Publisher Inc. New York.

- A.P. 2000. Carragenan. In GO Phillips dan PA Williams (editor). Handbook of Hydrocolloids. CRC Press. New York.
- Imeson A. 2010. *Food Stabilizer, Thickeners, and Gelling Agent*. Blackwell Publishing. Inggris:
- Indriani dan Sumarsih. 1999. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut*. Cetakan pertama. Swadaya. Jakarta. 1-8.
- Jacobson, Michael. 2000. How Softdrinks Are Harming American's Health. <<http://www.cspinet.org>>. Diakses 21 Maret 2020.
- Jeong, S. M., Kim, S.Y., Kim, SR., Jo SC. 2004. *Effect of Heat Treatment on the Antioxidant Activity of Extrats from Citrus Peels*. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 52: 3389-3393.
- Juliantoro, E. W.. 2019. Stabilitas Nanokapsul Karotenoid Pada Model Adonan Cookies dan Roti dengan Berbagai Suhu dan Lama Pemanggangan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kabinawa, I. N. K. 2006. *Spirulina Ganggang Penggepur Aneka Penyakit*. PT. Agromedia Pustaka. Depok.
- Kebede, Westhead., Elizabeth, Ahlgren, Gunnel. 1996. *Optimum growth conditions and light utilization efficiency of Spirulina platensis (=Arthrospira fusiformis) (Cyanophyta) from Lake Chitu, Ethiopia*. J. Hydrobiologia. 332.
- Kumalasari, A. R. 2015. Pengaruh Konsentrasi Karotenoid dari *Spirulina platensis* terhadap Karakteristik Nanokapsul dengan Enkapsulan Konsentrat *Protein Whey* dan . Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Kusnandar F. 2011. *Kimia Pangan, Komponen Makro*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Kwartiningsih, E., dan L. N. S. Mulyati. 2005. *Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar*. Ekuilibrium. 4 (1) : 8-12.
- Lee, W. J. and Lucey, J. A.. 2010. Formation and Physical Properties of Yogurt. Asian-Aust. J. Anim. Sci.23(9): 1127 – 1136.
- Lehninger. 1982. Dasar-dasar Biokimia Jilid 1. Thenawijaya M, Terjemahan dari Principles of Biochemistry 1:159-313. Erlangga. Jakarta.

- Lelana, I.Y.B., N. Ekantari., P.S. Nugraheni., Ustadi, Budhiyanti, S. A., Husni, A. Puspita, I. D., dan Fitriya, W. 2013. *Pengembangan Spirulina platensis sebagai Pangan Fungsional berbasis Komoditas Lokal untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional*. Buku Profil Unit Penyelenggara Riset (UPR) Laboratorium Teknologi Ikan, Jurusan Perikanan Fakultas Pertanian.UGM. Yogyakarta.
- Le Marchand, L., Hankin, J.H., Kolonel, L.N., Beecher, G.R., Wilkens, L.R., and Zhao, L.P. 1993. *Intake of spesific carotenoids and lung cancer risk. Cancer Epidemiology, Biomarkers and Prevention*. 2: 183-187.
- Liang, Li, Wang, Linlin., Shao, Yan., Tian, Y., Li, Conghao., Li, Ying., Mao, Shirui. 2013. *Elucidation of Release Characteristics of Highly Soluble Drug Trimetazidine Hydrochloride from Chitosan-Carrageenan Matrix Tablets*. Journal of Pharmaceutical Sciences; 102(8): 2644–2654.
- Lucey, J. A., Munro, P. A., and Singh, H. 1999. Effects of Heat Treatment and Whey Protein Addition on the Rheological Properties and Structure of Acid Skim Milk Gels. *International Dairy Journal*. 9(3-6): 275-279.
- Machado, R. L. M. Assis., M. R. G. Machado., dan L. A. Soza Soarez. 2015. *International Food Research Journal* 22 (1): 344-350.
- Maria, D. N. dan E. Zubaidah. 2014. Pembuatan velva jambu biji merah probiotik (*Lactobacillus acidophilus*) kajian presentase penambahan sukrosa dan cmc. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4):18-28.
- Marx , M. M. Stupari, A. Schieber, & R. Carle. 2002. *Effects of Thermal Processing on transcis-isomerazatin of Beta Carotene in Carrot Juices and Carotene Containing Preparations*. *Food Chemistry*. 83: 609-617.
- Masluha, D. 2013. Formulasi Jelly Drink Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan *Spirulina platensis*. IPB. Skripsi.
- Maulina, I. D. 2011. Uji Stabilitas Fisik dan Antioksidan Sediaan Krim yang Mengandung Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L.). Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Meilgaard. M., G. V. Civille, and B. T. Carr. 2007. *Sensory Evaluation Techniques*. Forth Edition. CRC Press. New York.
- Merdekawati & Susanto. 2009. Merdekawati W, Susanto AB. 2009. *Kandungan dan Komposisi Pigmen Rumput Laut serta Potensinya Untuk Kesehatan*. *Squalen*. 4 (2): 41-47.
- 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.
- Meyer, Lilian H. 1978. *Food Chemistry*. Reinhold Publishing Corporation. Japan.
- Mohanraj, V.J., and Chen, Y. 2006. *Nanoparticles:A Review, Tropical Journal of Pharmaceutical Research*. 5(1), 561-573.
- Molyneux, P. 2004. *The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity*. *Songklanakarin Journal Science Technology* 26 (2): 211-219.
- Muchtadi, D. 2004. *Komponen Bioaktif dalam Pangan Fungsional*. *Majalah Gizi Mindo*. 3 (7): 4-6.

- Mudamakin, A.E.L. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Enkapsulasi Terhadap Viabilitas *Lactobacillus rhamnosus* SKG 34 dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Jeruk Siam Kintamani (*Citrus nobilis* var. *microarpa*). Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UGM. Skripsi.
- Mujiati. 2010. Pengaruh Suhu Pengolahan Terhadap Kadar Betakaroten Minuman Jelly *Spirulina platensis*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Myers, R. L. 2007. *The 100 Most Important Chemical Compounds: A Reference Guide*. Greenwood Press. USA.
- Nurlaili, F. A., Darmadji, P. dan Pranoto, Y. 2014. *Mikroenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe (Zingiber Officinale Var. Rubrum) Dengan Penyalut Maltodekstrin*. Jurnal AGRITECH. 34(1).
- Nordqvist, C. 2017. All you need to know about beta carotene. <http://www.medicalnewstoday.com>. Diakses 12 Maret 2019.
- Noer H. 2006. *Hidrokoloid dalam Pembuatan Jelly Drink*. Food Review.1 (2).
- Octaviani, T., A. Guntarti, dan H. Susanti. 2014. *Penetapan Kadar Betakaroten pada Beberapa Jenis Cabe (Genus Capsicum) dengan Metode Spektrofotometri Tampak*. Pharmacia 4(2): 101-109.
- Ötles, Semih dan Ozem, Çagindi . 2003. Kefir: A Probiotic Dairy-Composition, Nutritional and Therapeutic Aspects. Pakistan Journal Of Nutrition. 2 (2): 54-59
- Pahlevi, Y. W., T. Estiasih, dan E. Saprianti. 2008. *Mikroenkapsulasi Ekstrak Karotenoid dari Spora Kapang Oncom Merah (Neurospora sp.) dengan Bahan Penyalut Berbasis Protein Menggunakan Metode Pengeringan Semprot*. Jurnal Teknologi Pertanian 9(2). 31-39.
- Papadakis S.E., Abdul-Malek S., Kamdem, R.E., Yam, K.L. 2000. *A versatile and inexpensive technique for measuring color of foods*. Food Technology. 54:48–51
- Prabakusuma, A. S. dan Tri SU. 2009. *Formulasi Pembuatan Tablet Hisap Berbahan Dasar Mikroalga Spirulina platensis Sebagai Sumber Antioksidan Alami*. Jurnal Sains MIPA 15(3):67–176.
- Praja, D. I. 2015. *Zat Aditif Makanan Manfaat Dan Bahayanya*. Garudhawaca. Yogyakarta.
- Pranajaya, Dhodi. 2007. *Pendugaan Sisa Umur Simpan Minuman Jelly di Pasaran*. IPB. Bogor. Skripsi.
- Prasanti, D. 2019. *Stabilitas dan Sifat Fungsional Nanoenkapsu Karotenoid dari Spirulina platensis dengan Enkapsulan Gum Arab dan konsentrat Protein*. Program Studi Teknologi Hasil Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Premi, M. & Sharma. 2017. *Effect of Different Combination Maltodekstrin, Gum arabic, and Whey Protein Concentrate on the Encapsulation Behaviour and Oxidative Stability of Spray Dried Drumstick (Moringa oleifera) oil*. Int J Biol Maromol. 105(1):12321240.
- Purdue, University. 2010. *Gelatin*. <[http://www.cfs.purdue.edu/fn/fn453/Id\\_gelat.html](http://www.cfs.purdue.edu/fn/fn453/Id_gelat.html)>. Diakses 12 April 2020.

- Qian, Q., E. A. Decker, H. Xiao, dan D. J. McClements. 2012. *Physical and chemical stability of  $\beta$ -carotene-enriched nanoemulsions: Influence of pH, ionic strength, temperature, and emulsifier type*. Food Chemistry 132(3): 1221-1229.
- 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.
- Rihanz. 2010. *Persiapan Uji Organoleptik*. USU Press. Medan.
- Rosanita, E. N. 2014. Mikroenkapsulasi betakaroten *Spirulina platensis* dengan Enkapsulan Maltodekstrin dan Kosentrat Protein Whey. Departemen Perikanan. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Salmeán, G. G. and Chamorro, G.. 2015. *Nutritional and Toxicological Aspects of Spirulina (Arthrospira)*. Nutrición Hospitalaria 32(1). 34-40.
- Sarabia, M. C., and D. Maspoch. 2015. *Nanoencapsulation*. Encyclopedia of Nanotechnology. 1-16.
- Sari, W. M., dan L. Sulandari. 2014. *Pengaruh jumlah asam sitrat dan agar-agar terhadap sifat organoleptik manisan bergula puree labu siam (Sechium medule)*. e-Jurnal Boga. 3(1): 100-101.
- Sedjati, S. E. Yudiati, & Suryono. 2012. *Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikralga Laut Spirulina platensis dan Potensinya sebagai Pewarna Alami*. Jurnal Ilmu Kelautan. 17: 176-181.
- Saloko, S., Darmadji P., Setiaji, B., dan Pranoto, Y. 2012. *Structural analysis of spray dried coconut shell liquid smoke powder*. J. Teknologi dan Industri Pangan. 23: 173-179. DOI: 10.6066/jtip.2012.23.2.173.
- Santoso J, Gunji S, Yoshie-Stark Y, and Suzuki T. 2006. *Mineral content of Indonesian seaweeds and mineral solubility affect by basic cooking*. Food Science Technology Research 12 (1): 59-66.
- Setyawan, P.E. dan Satria, Y. 2013. *Optimalisasi Ekstrak dan uji Stabilitas Phycocyanin dari Mikroalga Spirulina platensis*. Jurnal Teknologi Kimia dan Industri 2(2):61-67
- Shahwaty, R. 2014. Mikroenkapsulasi  $\beta$ -Karoten dari *Spirulina platensis* dengan Pati Termodifikasi dan Gum Arab. Jurusan Perikanan UGM. Skripsi.
- Siro I, Kapolna E, Kapolna B, Lugasi A. 2008. *Functional food. Product development, marketing and consumer acceptance-A review*. Appetite 51: 456-467.
- Somogyi, L. P. , Raaswarny, H. S., and Hui, Y. H. 1996. *Science and technology*. Vol. I. Technology Publishing Co. Inc. Lancaster-Basel.
- Spolaore, P.; Joannis-Cassan, C.; Duran, E.; Isambet, A. 2006. *Commercial applications of microalgae*. J. Biosci. Bioeng., 101 (2): 87–96
- Srour, R..1989. Benzoid Acid : Aromatic Intermediate and Derivatives. Paris.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 2007. *Prosedur Analisa Untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Theodore, G., S., Georgios, T., S. 2013. *Health aspects of Spirulina (Arthrospira) microalga food supplement*. J. Serb. Chem. 78 (3) : 395-405.
- Tokusoglu O. and Onal, M.K. 2003. *Biomass nutrient profiles of three microalgae: Spirulina platensis, Chlorella vulgaris, and Isochrysis galbana*. Journal of Food Science 68(4): 1144-1148.
- Towle, A.G.1973. *Carrageenan*. In : R.L Whistler (Ed). *Industrial Gum: Polysaccharides and Their Derivates*. Academic Press. London.

- 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.
- United States International Trade Commission. 2004. *Conditions of Competition of Milk Protein Products in the U.S. Market*. United States International Commission. Washington DC.
- Vilchez, C., E. Forján, M. Cuaresma, F. Bédmar, I. Garbayo, and J. M. Vega. 2011. *Marine Carotenoids: Biological Functions and Commercial Application*. Marine Drugs 9. 319-333.
- Walford, J. 1980. *Development in Food Colours*. Applied Science Publishers, Ltd. London.
- Wahyu dan Yanuar. 2010. *Optimasi Proses Ekstraksi Pigmen Karotenoid terhadap Karakteristik Mikrokapsul Karotenoid dari S. platensis*. Tekim UNDIP. Semarang
- Wicaksono Gilang Satrio dan Elok Zubaidah. 2015. *Pengaruh Karagenan Dan Lama Perebusan Daun Sirsak Terhadap Mutu dan Karakteristik Jelly Drink Daun Sirsak*. Universitas Brawijaya Malang. Malang.
- Widianingsih, Ridho A, Hartati R, Harmoko. 2008. *Kandungan nutrisi Spirulina platensis yang dikultur pada media yang berbeda*. Ilmu Kelautan 13 (3): 167-170.
- Winarno, Srikandi, F., dan Dedi, F. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia, Jakarta.
- Winarno, F. G. 1992. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 1997. Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. M Brio Press. Bogor. 45-225
- Winarti S. 2010. *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta: 70-108.
- Wouters, R., T. Van Horenbeek, G. Merchie y P. Bribson. 2012: *Dietas larvales para camarón. Dietas secas elaboradas con ingredientes marinos frescos*. Panorama Acuícola Magazine Mar/Abr, 9, 54-55.
- Wright A.J., Hughes, D.A., and Bailey, A.L., Southon, S. *Beta-carotene and lycopene, but not lutein, supplementation changes the plasma fatty acid profile of healthy male nonsmokers*. J Lab Clin Med 1999;134 (6):592-8.
- Ye, C., Dongyan, M., Naomi, H., Zhonglin, X., Jie, C., Mingxiong, X., Yu, Z., Megan, K., Wenguang, Z. 2018. *Life cycle assesment of industrial scale production of spirulina tablet*. Alga Research. 34 : 154-163.
- Yongki, K. 2008. *Pembuatan Jelly Drink*. <<http://www.yongki-kastanyaluthana.com>>. Diakses 20 Maret 2020.
- Yulianti, Rika. 2008. *Pembuatan Minuman Jelly Daun Kelor (Moringa Oleifera Lamk) Sebagai Sumber Vitamin C dan β-Karoten*. Fakultas Pertanian. IPB. Skripsi.
- Yulinda. 2015. *Analisis Kadar Pengawet Natrium Benzoat pada Saos Tomat di Pasar Sekip Kota Palembang dan Sumbangsihnya pada Materi Zat Aditif pada Makanan di Kelas VIII SMP/Mts. Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang*. Skripsi.