

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Agrawal, O.P, and Satish, A. 2012. An Overview of New Drug Delivery System: Microemulsion. *Asian Journal of Pharmaceutical Science & Technology* 2(1): 5-14.
- Agustin, F.dan W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan Jelly Drink Avverhoa blimbi L. (Kajian Proporsi Belimbing Wuluh: Air dan Konsentrasi Karagenan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 1:9.
- Ahmad, R., Munim, A. and Elya, B. 2012. Study of antioxidant activity with reduction of free radical DPPH and xanthine oxidase inhibitor of the extract *Ruellia tuberosa* Linn Leaf. *International Research Journal of Pharmacy* 3(11): 66-70.
- American Association of Cereal Chemists (AACC). *The Definition of Dietary Fiber*. 2001. 46 (2): 112-126. Cfw AACC report.
- Andriani, D. 2008. *Formulasi Sari Buah Jeruk Pontianak (Citrus nobilis ver. microcarpa) dengan Aplikasi Metode Lye Feeling sebagai Upaya Penghilang Rasa Pahit pada Sari Buah Jeruk*. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- AOAC. 1995. *Official Methods of Analysis of Association of Official Analytical Chemist*. AOAC International. Virginia USA.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis*. Arlington: AOAC International.
- Aprilia, V., H. Saebani., S.K.L. Bhima, dan A. Ismail. 2018. Pengaruh pemberian butylated hydroxytoluene (2, 6-ditert-butyl-4-methylphenol) per oral dosis bertingkat terhadap gambaran histopatologis ginjal. *Jurnal Kedokteran Diponegoro* 7(2): 1154-1165.
- Apriyantono, A., D. Fardiaz., N.L. Puspitasari., Sedarnawati., dan S. Budhiyanto., 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press.
- Arbi, B., W.F. Ma'ruf, dan Romadhon. 2016. Aktivitas Senyawa Bioaktif Selada Laut (*Ulva Lactuca*) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Ikan. *Journal of Fisheries Science and Technology* 12(1): 12-18.
- Arini, L. N. 2010. *Kajian Perbedaan Proporsi Konjac dan Karagenan dan Tripotasium Sitrat terhadap Sifat Fisiko Kimia dan Organoleptik Jelly Drink*. Fakultas Teknologi Pertanian. Surabaya. Skripsi.
- Asriyana dan Yuliana. 2012. *Produktivitas Perairan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Avriani, S., S. Raharjo dan P. Hastuti. 2011. Aplikasi mikroemulsi -karoten untuk menghambat kerusakan fotooksidatif vitamin C pada sari buah jeruk. *Jurnal AGRITECH* 31 (3): 180-189.
- Babu, B. and Wu, J.T. 2008. Production of natural butylated hydroxytoluene as an antioxidant by fresh water phytoplankton. *Journal Phycol* 44: 1447–1454.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI [BPOM]. 2013. *Batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet*. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI [BPOM]. 2016. *Acuan Label Gizi Produk Pangan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-0222-1995: *Bahan Tambahan Makanan*.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI-01-2346: *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris*.

- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.A. Fleet., and M. Wooton. 1987. *Food science*. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Capuzzo, E. and T. McCie. 2016. *Seaweed in the UK and abroad – status, products, limitations, gaps, and Cefas role*. Centre for Environment, Fisheries and Aquaculture Science contact report FC0021.
- Chandra, A., Sharma, P.K. and Irchhiaya, R. 2009. Microemulsion Based Hydrogel Foormulation for Transdermal Delivery of Dexamethaxone. *Asian Journal of Pharmaceutical* 3(1): 30-36.
- Cho, Y.H., Km, S., Bae, E.K., Mok, C.K. and Park, J. 2008. Formulation of Co surfaktant-Free O/W Microemulsion Using Nonionic surfaktant Mixtures. *Journal Food Scince* 73(3): E115-E121.
- Da Costaa, J. F,W. Merdekawatib dan F.R. Otu. 2018. Analisis Proksimat, Aktivitas Antioksidan, dan Komposisi Pigmen *Ulva lactuca L* dari Perairan Pantai Kukup. *Journal of Food Technology and Nutrition* 17(1): 1-17.
- Desrosier, Norman W. 2008. *The Technology of Food preservation, Third Edition* (Teknologi Pengawetan Pangan, Edisi Ketiga). Penerjemah: Muchji Mulijohardjo. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Ega, L., C.G.C. Lopulalan dan F. Meiyasa. 2016. Kajian Mutu Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Berdasarkan Sifat Fisiko-Kimia pada Tingkat Konsentrasi Kalium Hidroksida (KOH) yang Berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (2): 38-44.
- Ekafitri, R., R. Kumalasari. dan D. Desnilasari. 2016. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid terhadap mutu minuman jeli mix pepaya (*Carica papaya*) dan nanas (*Ananas comosus*). *Jurnal penelitian pascapanen pertanian* 13(3): 115-124.
- Fadilah, R. 2010. *Formulasi dan Aplikasi Mikroemulsi Lutein untuk Menghambat Fotooksidasi Vitamin C dalam Sari Buah Apel*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta. Tesis.
- Fardiaz, D. 1989. *Hidrokoloid. Laboratorium Kimia dan Biokimia Pangan Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi*. Institut Pertanian Bogor.
- Febriyani, N.M.P .,S. Hardinsyah, dan D. Briawan. 2012. Minuman Berkalori dan Kontribusinya terhadap Total Asupan Energi Remaja dan Dewasa. *Jurnal Gizi dan Pangan* 7(1): 35-42.
- Firdaus .A.N., B. Kunarto., dan E.Y. Sani. 2018. Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Jeli Drink Berbasis Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale Rose*) Dan Karagenan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 2: 1-9.
- Flanagan, J. and Singh H. 2006. Microemulsions: A Potential Delivery System for Bioactive. *Journal Food Science Nutrition* 4: 221-237.
- Gani, T.F., T.I.P. Suseno., dan S. Surjoseputro. 2014. Perbedaan Konsentrasi Karagenan Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Jeli Drink Rosela-Sirsak. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 13(2): 87-93.
- Garber LL, Hyatt EM, and Starr RG. 2000. The effect of food color an perceived flavor. *Journal of Marketing Theory and Practice* 8(4): 61-72.
- Ghorbanzadeha, M., N. Farhadiana, S. Golmohammadzadeh., M. Karimic, and M. Ebrahimi. 2019. Formulation, clinical and histopathological assessment of microemulsion based hydrogel for UV protection of skin. *Journal Colloids and Surfaces B: Biointerfaces* 179: 393–404.

- Giannoti AL, and Mc.Glathery K.J. 2001. Consumption of *Ulva lactuca* chlorophyta by the omnivorous mud snail *Ilyanassa obsoleta* (Say). *Journal of Aging and Physical Activity* 37: 209–215.
- Ginneken, V. V and E. De Vries. 2018. Seaweeds as Biomonitoring System for Heavy Metal (HM) Accumulation and Contamination of Our Oceans. *American Journal of Plant Sciences* 9(7): 1514-1530.
- 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. *Journal Lipids in Health and Disease* 10: 104.
- Hapsari, A.P. 2011. *Formulasi dan Karakteristikisasi Minuman Fungsional Fruity Jeli Yogurt Berbasis Kappa Karagenan Sebagai Sumber Serat Pangan*. Institut Pertanian Bogor Bogor. Skripsi.
- Hartati. F.K. dan A.B. Djauhari. 2017. Pengembangan Produk Jeli Drink Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Teknik industri Heuristic* 14 (2): 107-122.
- Hartono, A. 2006. *Terapi Gizi dan Diet Rumah Sakit*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Hasbullah. 2011. *Formulasi Mikroemulsi Ekstrak Fuli untuk Menghambat Footooksidasi Vitamin C dalam Sistem Aqueus*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Tesis.
- IOM. Institute of Medicine. 2002. *Dietary Reference Intake for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids. A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes*. National Academies Press. Washington.
- Jiang, J. and X. Jia. 2015. Profiling of Fatty Acids Composition In Suet Oil Based on GCEI- Qms and Chemometrics Analysis. *International Journal of Molecular Sciences* 16: 2864-2878.
- Kang, M. J., M. S. Shin., J. N. Park, and S. S. Lee. 2005. The effect 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* 94: 526-532.
- 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. *Journal Phytochemistry* 86(2013):44-56.
- Kumari, P., C.R.K. Reddy., and B. Jha .2011. Comparative evaluation and selection of a method for lipid and fatty acid extraction from macroalgae. *Journal Analytical Biochemistry*. 415: 134-144.
- Lana, J. C. I. 2012. *Seleksi Jenis Makroalga dan Waktu Sokletasi Minyak yang Berpotensi sebagai Biodiesel*. Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Skripsi.
- Latham, M. C. 1997. *Human nutrition in the developing world*. Food and Agriculture Organization of the United Nation. Rome.
- Mahan, K and Escott-Stump. 2008. *Food, Nutrition, and Diet Therapy*. W.B Saunders Company. USA.
- Mahmud, I., R. Pertiwi., N. R. Azis., dan D. N. Reviana. 2014. Pemanfaatan potensi ganggang hijau (*Ulva lactuca*) sebagai antioksidan alami pada pencegahan infark miokard akut. *Jurnal Pekan Ilmkiah mahasiswa* .

- Masluha, D. 2013. *Formulasi Jelly Drink Berbasis Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dan *Spirulina platensis**. Departemen teknologi hasil perairan Fakultas perikanan dan ilmu kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. Skripsi.
- McClements, D. J. 2016. *Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques (Third Edit)*. CRC Press Taylor & Francis Group. Francis.
- McClements, D.J. 2008. Emulsion Design to Improve the Delivery of Functional Lipophilic Compound. *Annual Reviews of Food Science and Technology* 1(1): 241-269.
- McClements, D.J. and J. Rao. 2011. Food-Grade Nanoemulsions: Formulation, Fabrication, Properties, Performance, Biological Fate, and Potential Toxicity. *Critical Reviews n Food Science and Nutrition*. 51: 285-330.
- 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. Skripsi.
- Muchtadi, D. 2004. Komponen Bioaktif dalam Pangan Fungsional. *Jurnal Gizi Mindo* 3 (7): 4-6.
- Mufidah, H. 2019. *Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Teh Hijau*. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Mujiati. 2010. *Pengaruh suhu pengolahan terhadap kadar B-karoten minuman jeli *Spirulina platenisis**. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Muriana, E. 2013. *Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Jelly Drink Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Variasi Konsentrasi Karagenan*. Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya. Skripsi.
- Ningrum, Y.P. 2020. *Variasi Jenis dan Konsentrasi Surfaktan untuk Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak *Ulva lactuca**. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Novelina, N. Nazir., and M.R.Adrian. 2016. The Improvement Lycopene Availability and Antioxidant Activities of Tomato (*Lycopersicum esculentum*, Mill) Jeli Drink. *Journal Agriculture and Agricultural Science Procedia* 9: 328 – 334.
- Nurmasita, H. 2016. *Kelimpahan dan Keragaman Fitoplankton di Danau Cipicung dan Danau Wiratama Taman Wisata Mekarsari*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB Bogor. Skripsi.
- Nurmiyati. 2013. *Keragaman, Distribusi dan Nilai Penting Makro Alga di Pantai Sepanjang Gunung Kidul*. *Jurnal UNS* 6: 12-21.
- Pamungkas A. 2014. Pengembangan produk minuman jeli ekstrak daun hantap (*Sterculia oblongata* R. brown) sebagai alternatif pangan fungsional. *Jurnal Gizi Pangan* 9(3): 195-202.
- Paul, B.K., R. K. Mitra, and S. P. Moulik. 2006. *Microemulsions: Percolation of Conduction and Thermodynamics of Droplet Clustering*. Encyclopedia of Surface and Colloid Science.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. No 28 tentang *Angka Kecukuopan Gizi yang Dianjurkan untuk Masyarakat Indonesia*. Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- 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.

- Pranajaya, D. 2007. *Pendugaan sisa umur simpan minuman jeli di pasaran*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Praphesti, L.A. 2017. *Karakterisasi Produk Inori dari Rumput Laut Lokal *U. lactuca* dan *Glacilaria sp.** 1-33. Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Prawitasari .R.R. 2020. *Pengaruh penambahan nanokapsul karotenoid *Spirulina platensis* terhadap karakteristik dan tingkat penerimaan konsumen pada minuman jeli*. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Primurdia, E.G., Kusnadi, J. 2014. Aktivitas Antioksidan Minuman Probiotik Sari Kurma. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3) :98-109.
- Putri, E.S.P.S.S. 2014. *Pengaruh Perbandingan Surfaktan Tween 80 dan Kosurfaktan PEG 400 dalam Formulasi Sediaan Mikroemulsi Askorbil Palmitat dan Alfa Tokoferol untuk Antiaging*. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta. Skripsi.
- Ramadhani, A.D. 2018. *Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi Direct Transesterification Terhadap Kandungan Asam Lemak Makroalga *U. lactuca* dari Kabupaten Gunung Kidul*. Skripsi.
- Ratnasari, A.D. 2018. *Analisis Nilai Gizi dan Daya Terima Minuman Jeli Daun Kembang Bulan (*Thitonia diversifolia*) dengan Flavor Sirsak dan Stroberi sebagai Minuman Fungsional Anti Hiperglikemik*. Universitas Esa Unggul. Tesis.
- Romimohtarto, K dan S. Juwana. 2001. *Biologi Laut: Ilmu Pengetahuan tentang Biota Laut*. Puslitbang Oseanologi LIPI. Jakarta..
- Rowe, R.C., P.J. Sheskey, and M.E. Quinn. 2009. (Eds) Sixth Edition. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. Pharmaceutical Press. London.
- Rukmini, A. 2012. Aplikasi teknologi mikroemulsi berbasis produk lokal untuk mempertahankan mutu produk pangan. *Prosiding Semnas FAI* ISBN: 978-602-18810-0-2.
- Safia, R.N. 2013. *Jenis dan Sebaran Makroalga di Zona Intertidal Pantai Ngadong dan Drini Kabupaten Gunung Kidul*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Safitri, S.S. 2019. *Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Jeli*. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Santanna, V.C., Dantas, T.N.C., and Neto, A.A.D. 2012. The Use of Microemulsion Systems in Oil Industry. *Brazilian Journal of Petroleum dan Gas* 12(4): 161-174.
- Santoso, A. 2011. Serat Pangan (Dietary Fiber) Dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *Jurnal Magistra*. (75): 35-40.
- Saraswati, D. 2020. *Pengaruh Volume, Kecepatan Pengadukan, dan Lama Ekstraksi pada Produksi Asam Lemak *Ulva lactuca**. Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Sari, E.,B. L. Sari., dan M. Miranti.2019. Formulasi dan stabilitas minuman jeli infusa daun teh (*Camellia sinensis* (L.).O. Kuntze sebagai sumber antioksidan. *Jurnal Universitas Pakuan Bogor*.
- Sartika, R. 2008. *Pengaruh Asam Lemak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan*. Universitas Indonesia. Skripsi.
- Sary, F.M. 2019. *Formulasi Mikroemulsi Asam Lemak Makroalga *Ulva lactuca* serta Aplikasinya pada Minuman Sari Buah Lemon*. Fakultas pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.

- Sasmitaloka, K.S. 2017. Produksi Asam Sitrat Oleh *Aspergillus Niger* Pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integrasi Proses* 6(3): 116-122.
- Septiana, A.T. dan A. Asnani. 2012. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Rumput Laut *Sargassum duplicatum*. *Jurnal Teknologi Pertanian* 14(2): 79-86.
- Setyaningsih, D., Anton A. dan Maya P. S. 2010. *Analisis sensori untuk industri pangan dan agro*. IPB Press. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1985. *Penilaian Organoleptik (untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian)*. Penerbit Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Suciati, T. and L. Praticia. 2012. Formulasi Natrium Ascorbyl Phosphate dalam Mikroemulsi A/M VCO. *Jurnal Acta Pharmaceutica Indonesia* 23(3):90-94.
- Suhendra, L. 2014. *Mekanisme Singlet Oxygen Quenching oleh Fucoxanthin dan Efektivitasnya sebagai Antioksidan dalam Mikroemulsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Disertasi.
- Suparmi dan Sahri, A. 2009. *Mengenal Potensi Rumput Laut: Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumput Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan*. Universitas Diponegoro. Semarang. Tesis.
- 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.
- Towle, A.G.1973. *Carrageenan*. In: R.L Whistler (Ed). *Industrial Gum: Polysacharides and Their Derivates*. Academic Press. London.
- Trilaksani, W., I. Setyaningsih dan D. Masluha. 2015. Formulasi Jelly Drink Berbasis Rumput laut Merah dan *Spirullina platensis*. *JPHPI* 18(1): 74-82.
- Tuminah, S. 2009. Efek Asam Lemak Jenuh dan Asam Lemak Tak Jenuh “trans” terhadap Kesehatan. *Jurnal Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan* 19(2): 13-20.
- Vaniaa. J., A. R. Utomoa ., and C. Y. Trisnawatia. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jeli drink pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 16(1): 8-13.
- Widjanarko, S.B. 2008. *Proses Pembuatan Minuman Jelly*. Kanisius. Yogyakarta.
- Widyaningsih,W., S. Pramono., S. Widyarini., Sugiyanto. 2016. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol *Ulva lactuca* L. dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Jurnal Media Farmasi* 13(2): 199-211.
- William, P.A and Phillips. 2000. *Introduction to food hydrocolloid In: Handbook of hydrocolloid (Eds)*. Woodhead Publishing Limited and CRC Press LLC. P.19
- Winarno, F. G. 2008. *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Xiao-ling, L., C. Rong and Y. Zai-yong. 2003. Elementary Study on Nutritional Compositions of the Green Alga, *Ulva lactuca* in the South China Sea. *Journal of Natural Science* 6(2): 79-83.
- Yaghmur A., Aserin A and Garti N. 2002. Phase behavior of microemultions based on food-grade nonionic surfaktants: effect of polyols and short-chain alcohols. *Journal Colloids and Surfaces A – Physicochemical and Engineering Aspects* 209(1): 71-81.
- Yam, K.L and S.E Papadakis. 2004. *A Simple Digital Imaging Method for Measuring and Analyzing Color of Food Surfaces*. Food Engineering Elsevier Ltd. Amsterdam.
- Yuan, Y. V. V., 2008. *Marine algal constituents*. In: Colin Sharrow dan Fereidoon Shahidi, ed. 2008. *Marine nutraceutical and Functional Food*. Boca.

- Yustitie, N dan N.Rustanti. 2016. Pengaruh Fortifikasi Fe Terhadap Kadar Fe, Ketengikan dan Organoleptik Yogurt Sinbiotik Jelly Drink yang Difortifikasi Zinc. *Journal of Nutrition Collage* 5(4): 307-31.
- 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.