

VI. DAFTAR PUSTAKA

- Adebowale, K.O. dan Lawal, O.S. (2004). Comparative study of the functional properties of bambarra groundnut (*Voandzeia subterranean*), jack bean (*Canavalia ensiformis*) and mucuna bean (*Mucuna pruriens*) flours. *Food Research International* **37**(4): 355-365.
- Amid, B. T., and mirhosseini, H. 2012. Optimisation of aqueous extraction of gum from durian (*Durio zibethinus*) seed: A potential, low cost source of hydrocolloid. *Journal of Food Chemistry*. 132(3):1258-1268.
- Amini, S. dan Sugiyono. 2015. Penanganan pasca panen biomassa Alga *Spirulina* sebagai bahan baku industri non pangan. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Jakarta
- Anief, 2003, Ilmu Meracik Obat, Teori dan Praktek, 161-171, Gadjah Mada. University Press, Yogyakarta
- Anwar, M.A., Windrati, W.S., Diniyah, N. 2016. Karakterisasi tepung bumbu berbasis mocaf (*modified cassava flour*) dengan penambahan maizena dan tepung beras. *Jurnal Agroteknologi*. 10(2):167-179
- Ariswati, W, C., Siswanto, A., Hartanti, D. 2010. Pengaruh gelatin, amilum, dan PVP sebagai bahan pengikat terhadap sifat fisik tablet ekstrak temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza*, Rxob). *Jurnal Farmasi*. 7(2): 58-66
- Arlyza, I.S. 2005. Phycocyanin dari Mikroalga Bernilai Ekonomis Tinggi sebagai Produk Industri.Oseana.XXX(3): 27-36.
- Azima F, Muchtadi D, Zakaria FR, Priosoeryanto. 2004. Potensi anti hiperkolesterolemia ekstrak cassia vera *Cinnamomum burmanni* Nees et Blumo. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*. 15: 145-153
- Banker, S.G., and Anderson, R.N., 1986, Tablet In Lachman, L. Lieberman, The Theory and Practice of Industrial Pharmacy, 3 rd ed., Lea and Febiger, Philadelphia. 643-704.
- Barceloux, D.G. 2008. Cinnamon (*Cinnamomum* Spesies) dalam Medical Toxicology of Natural Substances: Foods, Fungi, Medicinal Herbs, Toxic Plants, and Venomous Animals. Ed. Hoboken, NJ.. John Wiley & Sons, pp. 39-43
- Barnett Anne. Examining Food Technology. Heinemann Education Publishers; 1996
- Becher, P. 1965. Emulsions :Theory and Practice. Reinhold. New York
- Benzie, I. and Strain, J. (1996) The Ferric Reducing Ability of Plasma (FRAP) as a Measure of “Antioxidant Power: The FRAP Assay”. *Analytical Biochemistry*, 239, 70-76.
- Budijanto, S., Sitanggang, A. B., Murdiati, W. 2011. Karakteristik sifat fisiko-kimia dan fungsional isolat protein biji kecipir (*Psophacarpus tetragonolobus* L.) *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 12(2):130-136
- Carstensen, J.T., & Chan, R.C. 4. , 1977, Flow rates and repose angles of wet processed granulation. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 66(9), 1235-. 1238.

- Christwardana M, Nur MA, Hadiyanto. 2013. *Spirulina platensis*: Potensinya sebagai bahan pangan fungsional. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 2(1): 1-4.
- Clarke, G., Ting, K.N., Wlart, C., Fry, J. 2013. High correlation of 2,2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH) radical scavenging, Ferry Reducing Activity Potential and Total Phenolics Content Indicates Redundancy in use of all three assay to screen for antioxidant activity of extracts of plants from the Malaysian rainforest. *Antioxidants*. 2:1-10.
- Dafriani, P., Gusti, F. R., Mardani, A. 2018. Pengaruh bubuk kulit manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap kadar glukosa darah pasien diabetes mellitus. *Jurnal Kesehatan Medika Saintika*. 9(2):48-56
- Dewi, R., Iskandarsyah, Octarina, D. 2014. Tablet *effervescent* ekstrak belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.) dengan variasi kadar pemanis aspartam. *Pharmacy Science Research*. 1(2):116-133
- Dickinson, E. (2003). Hydrocolloids at interfaces and the influence on the properties of dispersed systems. *Food Hydrocolloids*, 17, 25–39.
- Ekantari, N., Marsono, Y., Pranoto, Y., Harmayani, E. 2017. Pengaruh media budidaya menggunakan air laut dan air tawar terhadap sifat kimia dan fungsional biomassa kering *Spirulina platensis*. *Agrotech*. 37:173-182
- Ekaprasada, M. T., Nurdin, H., Ibrahim, S., & Dachriyanus. (2009). Chemical composition and antibacterial activity of the essential oil of the *Toona sureni* (Blume) Merr. *Jurnal Ris. Kim*, 3(1), 90–95.
- Elfiyani, R., N. S. Radjab, dan L. S. Harfiyyah. 2014. Perbandingan Penggunaan Asam Sitrat dan Tartrat terhadap Sifat Fisik Granula *Effervescent* Ekstrak Kering Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Media Farmasi*. 11(1): 7-17.
- Estiasih, T. 2016. *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta
- Fitriya, W., dan Alfonita, 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
- Fransisca, C. C. 2020. Fortifikasi *Spirulina platensis* dan substitusi gula stevia terhadap aktivitas antioksidan dan penerimaan konsumen pada minuman fungsional kakao. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Giyarto, Hafidoh, I.S., Windrati, W.S. 2016. Sifat fungsional tepung bumbu hasil formulasi dengan penggunaan tepung koro kratok. *Prosiding Seminar Nasional Apta*. 227-230
- Hamidah, S., Burhanudini, V., Istikowati, W.T. 2009. Kajian sifat-sifat dasar kayu manis sebagai pertimbangan pemanfaatan limbah pemanenan kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii*, Blume). *Jurnal Hutan Tropis Borneo*. 10(26): 210-223
- Hamilton, R.J., Kalu, C., Mc Nell, G.P., and Pierce, J.R. 1997. Effect of toopherols ascorbyl pahnitate and lecithin on antioxidant of fish oil. *Journal of Agricultural dan Food Chemistry*. 75(7):913-922

- Hariana, A. 2007. Tumbuhan Obat dan Khasiatnya. Seri 2. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Hartanti, I. D. T. 2021. Pengaruh penambahan kayu manis sebagai *masking agent* dalam minuman kakao *Arthrospira platensis*. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Haryati R. 2008. Pertumbuhan dan biomassa *Spirulina* sp. dalam skala laboratoris. Laboratorium Ekologi dan Biosistemik, Jurnal Jurusan Biologi FMIPA. Undip BIOMA, ISSN: 1410- 8801 Vol. 10, No. 1, Hal. 19-22.
- Hastuti, A.M., dan Rustanti, N. 2014. Pengaruh penambahan kayu manis terhadap aktivitas antioksidan dan kadar gula total minuman fungsional secang dan daun stevia sebagai alternatif minuman bagi penderita diabetes melitus tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 3(3):362-369
- Henrikson, R. 1989. *Earth Food Spirulina*. San Rafael, California, USA, Ronore Enterprises, Inc.
- Henrikson, R. 2000. *Earth Food Spirulina. Essential Fatty Acids and Phytonutrients*. Ronore Enterprises, Inc. California.
- Herdwiani, W., dan Rejeki, E. S. 2015. Uji aktivitas sitotoksik ekstrak kulit batang kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap kultur sel T47D. *Jurnal Farmasi Indonesia* 12(2):102-113
- Ikhsan, M., 1996, Pemakaian Amilum Termodifikasi sebagai Sediaan Bahan Pembantu Pembuatan Tablet Asam Askorbat secara Cetak Langsung, Skripsi Sarjana Farmasi FMIPA Universitas Andalas, Padang.
- Iqbal, M., Ma'aruf, W.F., Sumardianto. 2016. Pengaruh penambahan mikroalga *Spirulina platensis* dan mikroalga *Skeletonema costatum* terhadap kualitas sosis ikan bandeng (*Chanos chanos* Frosk). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 5(1):56-63
- Jatmika, C., B. P. Maggadani, Hayun. 2015. Evaluasi aktivitas antioksidan senyawa 4-[(E)-2-(4-okso-3-fenilkuinazolin-2-il)etenil]- benzensulfonamida dan analognya. *Pharm Sci Res*, 2 (3): 143-151.
- Kabinawa, K. 2006. *Spirulina Ganggang Penggempur Aneka Penyakit*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Kailaku, S. I., J. Sumangat, Hernani. 2012. Formulasi Granula Efervesen Kaya Antioksidan dari Ekstrak Daun Gambir. *J. Pascapanen*. 9 (1):27-34.
- Kasmadiharja, H. 2008. Kajian Penyimpanan Sosis, Naget Ayam dan Daging Ayam Berbumbu dalam Kemasan Polipropilen Rigid. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kong, X., Liu, X., Li, J., Yang, Y. 2014. Advances in pharmacological research of eugenol. *Intertional Journal of Complementary and Alternative Medicine*. 1(1):8-11
- Krocta, J.M. and C.L.C. De Mulder. 1997. Edible and biodegradable polymer films challenges and opportunities (A Scientific Status Summary). *Food Technology*. 51(2): 61-74
- Kumalasari H. 2012. Validasi Metoda Pengukuran Kadar Air Bubuk Perisa

- Menggunakan Moisture Analyzer Halogen HB43-S, sebagai Alternatif Metoda Oven dan Karl Fischer. [Skripsi]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Kusumawardhani, D. S. 2003. Stabilitas Pro-vitamin A pada Jam dan Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) Selama Pngolahan dan Penyimpanan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta. Skripsi.
- Liu, Y. F., L. Z. Xu, N. Cheng, L. J. Lin, and C. W. Zhang. 2000. Inhibitory Effect of Phycocyanin from *Spirulina*) *platensis*) on the Growth of Human Leukimia K562 Cells. *J. Appl. Phycol.*, 12: 125-130.
- Lynatra, C., Wardiyah, Elisya, Y. Formulation of effervescent tablet of temulawak extract (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) with variation of stevia as sweetener. *Jurnal Teknologi dan Seni Kesehatan*. 9(2): 72-82
- Makri, E., Papalamprou, E., Doxastakis, G. 2005. Study of functional properties of seed storage proteins from indigenous European legume crops (lupin , pea broad bean) in admixture with polysaccharides. *Food Hydrocolloids*. 19:583-594
- Mao L, Yang J, Xu D, Yuan F, Gao Y. Effects of homogenization models and emulsifiers on the physicochemical properties of β -Carotene nanoemulsions. *J Dispers Sci Technol*. 2010; 31(7):986–93.
- Maruf, Jamaluddin. 2008. Pengaruh Kadar Eksplotab sebagai Bahan Penghancur terhadap Sifat Fisik Tablet Ekstrak Daun Dewandaru. Surakarta : Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Maudy E. dan Paimin, Fendy R., “Budidaya Stevia”, *Trubus*, 1992, No. 274 Tahun XXIII, hal. 22 – 23
- Molyneux, P. 2004. The user of the stable free radicals *diphenylpicryl-hydrazyl* (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Science and Technology*, 26:211-219.
- Mubarak, Z., Chrismirina, S., Qamari, C. A. 2016. Aktivitas antibakteri ekstrak kayu manis (*Cinnamomum burmannii*) terhadap pertumbuhan *Enterococcus faecalis*. *Cakradonya Dental Journal*. 8(1): 1-10
- Mulvihill, D.M. 1997. Production, Functional Properties, and Utilization of Milk Protein Products. In P.F. Fox (ed.). *Advanced Dairy Chemistry-1: Proteins*. Blackie Academic & Professional, London.
- Mulyadi, M. D., Astuti, I. Y., Dhiani, B. A. 2011. Formulasi granula instan jus kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan variasi konsentrasi povidone sebagai bahan pengikat serta kontrol kualitasnya. *Pharmacy*. 8:29-41
- Murray R.K., Granner D.K., Rodwell V.W. 2009. *Biokimia Harper*. Edisi 27. Penerbit B uku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Negara, H.P., Iwan, Y.B., Lalena, Ekantari, N. 2014. Pengkayaan betakaroten pada coklat batang dengan penambahan *Spirulina platensis*. *Jurnal Perikanan*. 16(1): 17-28

- Nisah, K. 2017. Study pengaruh kandungan amilosa dan amilopektin umbi-umbian terhadap karakteristik fisik plastik biodegradable dengan *plastizicer* gliserol. *Jurnal Biotik*. 5(2):106-113
- Notonegoro, H., Setyaningsih, I., Tarman, K. 2018. Kandungan senyawa aktif *Spirulina platensis* yang ditumbuhkan pada media *walne* dengan konsentrasi NaNO_3 berbeda. *Jurnal Pendidikan Biologi Kelautan dan Perikanan*. 3(2):111-122
- Novia, Y., Kartadarma, E., Darusman, F., 2015. Pengaruh bahan pengikat Na-Cmc dan amylum maniho terhadap karakteristik sediaan tablet yang mengandung ekstrak air dan etanol rimpang kunyit (*Curcuma Longa L.*) Prosiding Penelitian Universitas Islam Bandung. ISSN 2460-6472. 459-467
- Nugrahani, O. P., Budhiyanti, S. A., dan Husni, A. 2012. Stabilitas Mikrokapsul *Spirulina platensis* Selama Penyimpanan. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci)*. 14 (2) : 81 – 88.
- Onyango, C., Henle, T., Ziemis, A. 2004. Effect of extrusion variables on fermented maize-finger millet blend in the production of uji. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*. 37:409-415
- Packer, L, Cadenas. E. (2004). *Caretonoids In Health and Disease*, University of Southern California School of Pharmacy, Los Angeles, California.
- Panggabean, Lily, G. M. 1998. Mikroalgae: Alternatif Pangan dan Bahan Industri di Masa Mendatang. *Oseana*. 13 (1): 19 - 26
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. Delmar. United States of America.
- Pearce, K.N. and Kinsella, J.E. 1978. Emulsifying properties of proteins: evaluation of a turbidimetric technique. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 26:716-723
- Phang, 2006. *Spirulina Culture in Digested Sago Starch Factory Waste Water*. *Journal. Applied. Phycology*.
- Pirenantyo P dan L Limantara. 2008. Pigmen senyawa *Spirulina* sebagai senyawa anti kanker. *Indonesia Journal of Cancer* (4): 155 – 163.
- Porgal, E., E. Büyüktuncel, Determination of Phenolic Composition and Antioxidant Capacity of Native Red Wines by High Performance Liquid Chromatography and Spectrophotometric Methods, *Food Research International*, 45, 145–154, (2012)
- Prakash, A. 2001. Antioxidant Activity. *Medallion Laboratories-Analytical Progress*. Volume 19. Nomor 2. Hal 1-4.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., Sujadi, H. 2019. Implementasi alat pendeteksi kadar air pada bahan pangan berbasis *internet of things*. *Journal Smartics*. 5(2):81-96
- Pratiwi, A. R., & Hartayanie, L. 2012. Pengembangan Produk Pangan dari Mikroalga Laut *S. platensis* Berdasarkan Sifat Fungsional dan Molekular Proteinnya. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W., & Wijayanti, I. 2014. Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai *Stabilizer* Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kurisi

- (*Nemipterus nematophorus*). *JPBHP* 4(2) : 1-10.
- Qin B, Panickar KS, Anderson RA. Cinnamon: Potential role in the prevention of insulin resistance, metabolic syndrome, and type 2 diabetes. *Journal of Diabetes Science and Technology*. 2010;4(3):685–693.
- Rahmah, S. Formulasi Granula *Effervescent* Campuran Ekstrak Herba Seledri (*Avium Graveolens*) dan Ekstrak Daun Tempuyung (*Souchus Avenis L.*). Skripsi. Depok. Farmasi UI. 2006
- Rahmawansyah, Y. 2006. Pengembangan produk minuman cincau hitam (*Mesona palustris*) dalam kemasan cup polipropilen di PT. FITS Mandiri Bogor. Bogor : Institut Pertanian Bogor. Skripsi.
- Raini, M., dan Isnawati, A. 2011. Khasiat dan Keamanan Stevia sebagai Pemanis Pengganti Gula. *Media Litbang Kesehatan*. 21 (4): 145-156.
- Rajniak, P., Mancinelli, C., Chern, R.T., Stepanek, F. 2007. Experimental study wet granulation in fluidized bed: Impact of the binder properties on the granule morphology. *International Journal of Pharmaceutics*. 334. 92-102
- Ratnani, R.D., dan Anggaeni, R. 2005. Ekstraksi gula stevia dari tanaman stevia *Rebaudiana bertonii*. *Jurnal Momentum*. 1(2):27-32
- Restiningsih, M. 2020. Pengaruh penambahan bumbu speuk terhadap *cookies* yang difortifikasi *Spirulina platensis*. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi
- Richmond A. 1988. *Spirulina*. In: *Microalgal Biotechnology*. MA Borowitzka and LJ Borowitzka (Eds), 85-121. Cambridge University Press. Cambridge.
- Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2001. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Rivai, H., Misfadhila, S., Ningsih, W. 2019. Analisis fitokimia dari ramuan obat tradisional untuk nyeri haid : kulit kayu manis (*Cinnamomum burmannii* Blume). Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Andalas. Padang
- Romay, C., Armesto, J., Remirez, D., Gonzalez, R., Ledon, N., and Garcia, I. 1998. Antioxidant and anti-inflammatory properties of C-phycocyanin from blue-green algae. *Inflammation Research*. 47:36-41
- Saleh, A.M., Dhar, DW., and Singh, PK. 2011. Comparative pigment profiles of different *Spirulina* Stains. *Res. Biotechnol*. 2(2) : 67 -74
- Saputra, J. S. E., Agustini, T. W., & Dewi, E. N. 2014. Pengaruh Penambahan Biomassa Serbuk *Spirulina platensis* Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Pada Tablet Hisap (*Lonzenes*). *JPHPI* 17(3).
- Saraswati, I.G.A.A. 2019. Pengaruh penambahan gula stevia komersial pada *oatmeal cookies* yang difortifikasi *Spirulina platensis*. Skripsi. Departemen Perikanan. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Sedjati, S., E. Yudiati dan Suryono. 2012. Profil Pigmen Polar dan Non Polar Mikroalga Laut *Spirulina* sp dan Potensinya sebaagai Pewarna Alami. *Jurnal Ilmu Kelautan.*, Vol. 17 (3): 176 – 181.
- Sejati, M. K. 2010. Formulasi Dan Pendugaaan umur Simpan Tepung Bumbu Ayam

- Goreng Berbahan Baku Modified Cassava Flour (MOCAF)l. Skripsi. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Shanmugam, S. 2015. Granulation techniques and technologies: recent progresses. *Bioimpact*. 5 (1) : 55 - 63
- Sheth, B.B., Bandelin, F.J., and Shangraw, R.F., 1980, Compressed Tablets, in Lieberman, H.A, and Lachman L.(Eds), *Pharmaceutical Dosage Forms: Tablets*, Vol. I,114-116, 138, 147, 159, Marcell Dekker, Inc, New York.
- Siregar C. J. P., Wikarsa, S. 2010. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm. 17, 34 – 36, 159, 204.
- Soediaetomo AJ. 2004. Ilmu Gizi dan Profesi untuk Mahasiswa. Dian Rakyat. Jakarta
- Soeparno. 2009. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. 6; 152-156; 289-290; 297–299.
- Sudarmadji, S. B. Haryono dan Suhardi. 1984. Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Yogyakarta: Liberty.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Sudarmaji, Slamet. 1982. Bahan-Bahan Pemanis. Yogyakarta: Agritech.
- Sufiana dan Harlia. 2014. Uji aktivitas antioksidan dan sitotoksisitas campuran ekstrak methanol kayu sepang (*Caesalpinia sappan* L.) dan kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanni* B.). *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 3(2):50-55
- Sundari, D., Almashyuri, dan Lamid., A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media Litbangkes*. 25 (4) : 235 – 242.
- Suratno. 2016. Skrining fitokimia ekstrak etanol mikroalga *Spirulina platensis* yang berpotensi sebagai antibakteri. *Jurnal Surya Medika*. 1(2):26-33
- Suryanti, Marseno, D.W., Indrati, R., Irianto, H. E. 2017. Karakteristik emulsi beberapa fraksi gelatin dari kulit ikan nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Pendidikan Biologi Kelautan dan Perikanan*. 12(1): 43-54
- Susanti, G.A.M., Jemmy, G.N., Prasetya, A., Putra, D. 2015. Pengaruh variasi kadar mucilago pati singkong 13%, 15% dan 17% sebagai pengikat terhadap sifat fisik tablet vitamin B kompleks untuk anjing. Jurusan Farmasi. Fakultas Matematika dan Ilmu Alam. Universitas Udayana
- Sutrisniati, D; D. Mahdar; H. Wiriano dan I.N. Ridwan. 1995. Pengaruh pencampuran tepung dan penambahan carboxy methyl cellulose (CMC) pada pembuatan tepung campuran siap pakai untuk produk gorengan. *Jurnal Warta IHP*. Vol 12(1-2):1-4.
- Sze, C.K.W., Tao, Sathe, S.K. 2000. Functional properties and in vitro digestibility of almond (*Prunus dulcis* L.) protein isolate. *Food Chemistry*. 69:153-160
- Tina, D. A. 2017. Pengaruh Penggunaan Bahan Pengikat Amilum Manihot, Amilum Aryzae, Amilum Maydis Terhadap Sifat Fisik Tablet Ekstrak Daun Kepel (*Stelechocarpus burahol* HOOK) dengan Metode Granulasi Basah. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Setia Budi. Surakarta

- Tolstoguzov, V. (1997). Protein-polysaccharide interactions. In S. Damodaran, & A. Paraf (Eds.), Food proteins and their applications (pp. 171–198). New York: Marcel Dekker Inc, 171–198.
- Tri Radiyati dan Augusto, W.M. 1990. Tepung Tapioka (Perbaikan). Subang : BPTTG Puslitbang Fisika Terapan – LIPI, Hal. 10-13.
- Utomo, M. T. S., dan Prabakusuma, A.S. 2009. Formulasi pembuatan tablet hisap berbahan dasar mikroalga spirulina platensis sebagai sumber antioksidan alami. Jurnal Sains MIPA. 15 (3) : 167- 176
- Valat, B., C. Jouany and L.M Riviere. 1991. Characterization of the Wetting Properties of Air-dried Peats and Composts. Soil Sci. 152(2): 100-107.
- Voigt R., 1994, *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Voigt, R., 1984, *Buku Pelajaran Teknologi Farmasi*, Diterjemahkan Oleh Soewandhi, S.N., Edisi V, 173, 179, 202-208, 577-578, 607-608, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Wade, Ainley, Weller, Paul J., 1994, *Handbook of Pharmaceutical Excipients* second edition, 71- 73, 204-206, 229-231, 310-313, 538-540, Pharmacheutical Press, London.
- Winarsi, H. 2007. Antioksidan alami dan radikal bebas. Kanisius. Jakarta. 23hlm.
- Wulandari, D.A. 2013. Formulasi tablet hisap *Spirulina platensis* sebagai suplemen makanan. Skripsi. Tek-nologi Hasil Perairan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yudiati, E., Sejati, S., Sunarsih, & Agustian, R. (2011). Aktivitas antioksidan dan toksisitas ekstrak methanol dan pigmen kasar *Spirulina* sp. *Indonesian Journal of Marine Sciences*. 16(4).
- Zaranappa, Vagdevi, H.M., Rajanna, M. 2012. Synthesis and antioxidant activity of 3-Substituted Schiff bases of Quinazoline – 2,4-diones. *International Journal of ChemTech Research*. 4(4):1527-1533
- Zayas, J. F. 1997. *Functionally of Protein in Food*. Berlin : Springer