

**DAFTAR PUSTAKA**

- Abidin, Z. & D.A. Sandrasari. 2012. Penentuan konsentrasi natrium bikarbonat dan asam sitrat pada pembuatan serbuk minuman anggur berkarbonasi (*effervescent*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 21 (2) :113-117.
- Adawiah., D. Sukandar, & A. Muawanah. 2015. Aktivitas antioksidan dan kandungan biokatif sari buah namnam. *Jurnal Kimia*. 1(2):130-136
- Ahmed, M., Akter, S., Chin, K. B., & Eun, J. B. 2009. Effect of maltodextrin concentration and drying temperature on quality properties of purple sweet potato flour. *Food Sci. Biotechnol*, 18 (6) :1487-1494
- Ali, Y.D., P. Darmaji, & Y. Pranoto. 2014. Optimasi nanoenkapsulasi asap cair tempurung kelapa dengan *response surface methodology* dan karakterisasi nanokapsul. *Jurnal Teknologi Industri Pangan*. 5:23-30. DOI: 10.6066/jtip.2014.25.1.23
- Aliyah, Q. & M.N. Handayani. 2019. Penggunaan gum arab sebagai *bulking agent* pada pembuatan minuman serbuk instan labukuning dengan menggunakan metode *foam drying*. *Jurnal Edufortech*. 4(2): 118-128.
- Anandharamakrishnan, C. & P. Ishwarya. 2015. *Spray Drying Techniques for Food Ingredient Encapsulation*. IFT Press.
- Anam, C., Kawiji, & R. Setiawan. 2013. Kajian karakteristik fisik dan sensori serta aktivitas antioksidan dari granul *effervescent* buah beet (*beta vulgaris*) dengan perbedaan metode granulasi dan komposisi sumber asam. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(2): 21-28
- Anesini, C., G. E. Ferraro, & R. Filip. 2008. Total polyphenol content and antioxidant capacity of commercially available tea (*Camellia sinensis*) in Argentina. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56 (19): 9225-9229. DOI: 10.1021/jf8022782.
- Anova. T.I., H. Wilsa, & Kamsina. 2016. Formulasi perbandingan asam basa serbuk *effervescent* dari coklat bubuk. *Jurnal Litbang Industri*. 6(2): 99-106.
- Anshory, H., Y. Syukri, & Y. Malasari. 2007. Formulasi tablet *effervescent* dari ekstrak ginseng jawa (*Tlinum paniculatum*) dengan variasi kadar pemanis aspartam. *Jurnal Ilmiah Farmasi*.4(1).
- Anwar, Effionora. 2012. *Eksipien dalam Sediaan Farmasi (Karakterisasi dan Aplikasi)*. Dian Rakyat : Jakarta

- Assagaf, M., P. Hastuti., C. Hidayat., S. Yuliani, & Supriyadi. 2013. Karakteristik oleoresin pala (*Myristica fragrans* H.) yang dimikroenkapsulasi: penentuan rasio whey protein concentrate (WPC):maltodekstrin (MD). *Jurnal Agritech*. 33(1): 16-22
- Augsburger, L.L. & S.W. Houg. 2016. *Pharmaceutical Dosage Forms-Tablets*. CRC Press.
- Ayustamingwarno, F., G.Retnaningrum., I. Safitri., N. Anggraheni., F. Suhardinata., C. Umami, & M.S. Wulaning. 2015. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish.
- Balasubramani, P., P.T. Palaniswamy., R. Visvanathan., V. Thirupathi., A. Subbarayan, & J. P. Maran. 2015. Microencapsulation of garlic oleoresin using maltodextrin as wallmaterial by spray drying technology. *Journal of Biological Macromolecules*. 72: 210–217. DOI: 10.1016/j.ijbiomac.2014.08.011
- Borgogna, M., B. Bellich., L. Zorzin., R. Lapasin, & A. Cesaro. 2010. Food microencapsulation of bioactive compounds; rheological and thermal characterisation of non-conventional gelling system. *Journal Food Chemistry*. 122: 416-423. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.07.043
- Cavalcanti, R.N., D.T. Santos, & M.A.A. Meireles. 2011. Non thermal stabilization mechanism of anthocyanins in model and food systems : an overview. *Journal Food Research International*. 44 :499-509. DOI:10.1016/j.foodres.2010.12.007
- Chew, YL., JK. Goh, & YY. Lim. 2009. Assessment of *in vitro* antioxidant capacity and polyphenolic composition of selected medicinal herbs from leguminosae family in peninsular malaysia. *Journal Food Chemistry*. 116: 13-18. DOI: 10.1016/j.foodchem.2009.01.091.
- Dubey, R.T. 2009. Microencapsulation technology and application. *Journal of Defence Science*. 59(1): 82-95. DOI: 10.14429/dsssj.59.1489.
- Ekapermana, N. 2017. Optimasi Nanoenkapsulasi Senyawa Bioaktif Kelopak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa*) Menggunakan *Spray Dryer*. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Jawa Tengah
- El-Hamzy, E. M. A. & E.A. El-Kholany. 2014. Effects of spray drying conditions on the physicochemical and antioxidant properties of the licorice (*Glycyrrhizaglabra*) powder and evaluation of their antimicrobial activity. *Journal of Applied Sciences Research* . 10(13): 72-86
- Febrianti, N., Y. Irfan, & D. Risanti. 2015. Kandungan antioksidan asam askorbat pada jus buah-buahan tropis. *Bioedukatika*. 3(1): 6-9.

- Febriyanti, I., & A. Setyowati. 2014. Sifat fisik instan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* R.) dengan berbagai rasio penambahan gum arab dan maltodekstrin dari ekstrak hasil maserasi. *Jurnal AgriSains*. 5(1):42-56
- Ferrari, C.C., S.P.M. Germer, & J.M. de Aguirre. 2012. Effects of spray-drying conditions on the physicochemical properties of blackberry powder. *Journal Drying Technology*. 30 (2): 154–163.
- Finotelli, G., M. Rosenberg., I.J. Kopelman, & Y. Talmon. 2009. Factors affecting retention in spray drying microencapsulation of volatile materials. *Journal Agriculture Food Chemistry*. 38: 1288- 1294. DOI: 10.10211/jf00095a030.
- Gomathi R, Anusuya N, & Manian S. 2013. A dietary antioxidant supplementation of jamaican cherries (*Muntingia calabura* L.) Attenuates Inflammatory Related Disorders. *Journal Food Science Biotechnology*. 22(3): 787-794.
- Hafiz, I.M., U. Arya., P.D. Anugerah, & T. Estiasih. 2014. *Effervescent* rosela ungu mencegah penurunan nilai SOD dan mencegah nekrosis hepar tikus wistar yang diberi minyak jelantah. *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 28(2): 85-90.
- Helmiyesi., B.R. Hastuti, & Prihastanti, E. 2008. Pengaruh lama penyimpanan terhadap kadar gula dan vitamin c pada buah jeruk siam (*Citrus nobilis*.M). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 16(2) : 33-37.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17-25. DOI: 10.21082/jp3.v37n1.2018.p17-25.
- Jain, T., V. Jain., R. Pandey., A. Vyas, & S. Shukla. 2009. Microwave Assisted Extraction for *Phytoconstituents*- an overvie. *Asian Journal Research Chemical*. 2(1) 19-25
- Kanakdande, D., R. Bhosale, & R.S Singhal. 2007. Stability cumin oleoresin microencapsulated in different combination of gun arabic, maltodextrin, and modified starch. *Jurnal Carbohydrate Polymer*. 67: 536-541. DOI: [10.1016/j.carbpol.2006.06.023](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2006.06.023)
- Kania, W., A. Martina, & Siswanti. 2015. Pengaruh variasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(3): 16-25.

- Kumar, S. & A.K. Pandey. 2013. Chemistry and biological activities of flavonoid: An overview. *The Scientific World journal*. 2013: 1-16. DOI: 10.1155/2013/162750.
- Kurniasari, L., I. Hartati, & R.D. Ratnani. 2008. Kajian ekstraksi minyak jahe menggunakan *microwave assisted extraction* (MAE). *Jurnal Kimia*. 4(2): 47-52.
- Lee, R. E. 2010. *Effervescent Tablets: Key facts about a unique, effective dosage form*. CSC Publishing, *Tablets and Capcules*.
- Lestari, A.B.S. & M.Y. Trisusilawati. 2010. Pengaruh asam fumarat-natrium bikarbonat terhadap kualitas granul *effervescent* teh hijau secara granulasi kering. *Majalah Farmasi Indonesia*. 21 (4): 231 – 237.
- Li, J. 2009. Total anthocyanin content in blue corn cookies as affected by ingredients and oven types. *Disertation*. Department of Grain Science and Industry College of Agriculture. Kansas University. Manhattan. Kansas.
- Limyati, V.Y. 2009. Formulasi Serbuk *effervescent* dari Ekstrak Wortel (*Daucus carota* L). *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Padang: Universitas Andalas
- Lukitasari, M.D., R. Indrawati., R.D.Chandra., Heriyanto, & L. Limantara. 2017. Mikroenkapsulasi pigmen dari kubis merah studi intensitas warna dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1):1-9.
- Ningtyas, R., B.J.S. Laksmi, & L. Nuraida. 2015. Mikroenkapsulasi *Lactobacillus plantarum* dengan berbagai enkapsulan pada pengering semprot jus jambu biji. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 26(2): 163-170. DOI: [10.6066/jtip.2015.26.2.163](https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.163)
- Nithiyanantham, S., S. Perumal, & F. George. 2013. Proximate composition and functional properties of raw and processed *Jatropha curcas* L. Kernel meal. *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*. 4(1)
- Nurlaili, A.F., P. Darmadji, & Y. Pranoto. 2014. Mikroenkapsulasi oleoresin ampas jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Agritech*. 34(1): 22-28. DOI: [10.22146/agritech.9518](https://doi.org/10.22146/agritech.9518)
- Nurnasari, E. & A.D. Khuluq. 2017. Potensi diversifikasi rosela herbal (*Hibiscus sabdariffa* L.) untuk pangan dan kesehatan. *Buletin Tanaman Tembakau, Serat dan Minyak Industri*. 9(2) :82-92. DOI: 10,21082/btسم.v9n2.2017.82-92
- Novidiyanto & A. Setyowati. 2008. Formulasi serbuk *effervescent* sari wortel. *Jurnal AGRITECH*. 28(4): 150-156. DOI: [10.22146/agritech.9786](https://doi.org/10.22146/agritech.9786)

- Madene, A., M. Jacquot., J. Scher, & S. Desorby. 2005. Flavour encapsulation and controlled release-a review. *International Journal of Food Science and Technology*. 41:1-21. DOI: 10.1111/j.1365-2621.2005.00980.x
- Mandal, V., Y. Mohan, & Hemalatha S. 2007. Microwave assisted extraction an innovative and promising extraction tool of medicinal plant research. *Pharmacognosy Review*. 1: 7-18.
- Manik, A.M. 2019. Pengaruh suhu pengeringan dan lama pengeringan buah asam gelugur. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 7(1):
- Mardiah. 2010. Ekstraksi kelopak bunga dan batang rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) sebagai pewarna alami. *Disertasi*. Universitas Juanda. Bogor.
- Menkes. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492/Menkes/Per/ IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Mufarida, N. A. 2016. *Perpindahan Panas dan Massa pada Spray Dryer*. Pustaka Abadi. Jawa Timur.
- Moeksin, R. & S. Ronald. 2009. Pengaruh kondisi, perlakuan dan berat sampel terhadap ekstraksi antosianin dari kelopak bunga rosela dengan pelarut aquades dan etanol. *Jurnal Teknik Kimia*. 16(4): 11-18.
- Montesqrit & R. Ovianti. 2013. Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap stabilitas minyak ikan dan mikrokapsul minyak ikan. *Jurnal Peternakan Indonesia*. 15(1):62-68.
- Mourtzinou I., DP. Makris., K. Yannakopoulou., N. Klogeropoulou., I. Michali, & V.T. Karathsnos. 2008. Thermal stability of anthocyanin extract of *Hibiscus sabdariffa* L. in the presence of  $\beta$ -cyclodextrin. *Journal Agric Food Chemistry*. 56: 10303-10310. DOI: 10.1021/jf801389j
- Ozela, E.F., P.C. Stringheta, & M.C. Chauca. 2007. Stability of anthocyanin in spinach fine *Basella rubra* fruit. *Ciencia Investigacion Agraria* 34:115-120.
- Patel, S. & A. Goyal. 2015. Applications of natural polimer gum arabic: A review. *International Journal of Food Properties*. 18:986-998. DOI:10.1080/10942912.2013.809541
- Perawati., Hasanuddin, & T. Tutuarima. 2018. Studi pembuatan marmalade jeruk kalamansi (*Citrus microcarpa*) dengan variasi suhu dan lama pemanasan. *Jurnal Rekayasa Pangan*. 12(1):41-46.
- Permana, W.S., S.M. Widayanti., S. Prabawati, & D.A. Setyabudi. 2012. Sifat antioksidan bubuk kulit buah manggis (*Garcinia Mangostana* L.) dan

- aplikasinya untuk minuman fungsional berkarbonasi. *Jurnal Pascapanen*. 9(2): 88-95.
- Purbowati, I.S.M. 2014. Nanoenkapsulasi ekstrak kelopak bunga rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) hasil optimasi ekstraksi berbantu gelombang mikro sebagai bahan antibakteri dan antioksidan. *Disertasi*. Institut Pertanian Bogor
- Purnomo, W., L. Khasanah, & K.B.R. Anandito. 2014. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan, whey terhadap karakteristik mikroenkapsulan pewarna alami daun jati. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 3:121-129. DOI: 10.17728/jatp.v3i3.113.
- Purwati, I., Y. Sih, & S. Puspita. 2016. Karakterisasi tablet *effervescent* sarang semut (*Myrmecodia tuberosa*)- rosella (*Hibiscus sabdariffa*.L) berbahan pengisi maltodekstrin dan dekstrin. *Jurnal Agroteknologi*. 10(1): 63-72.
- Purwanti, Y. 2017. Optimasi Ekstrak Senyawa Antosianin Kelopak Bunga Rosela Berbantu Gelombang Mikro. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman.
- Priska, M., N. Peni., L. Carvallo, & Y.D. Ngapa. 2018. Review: Antosianin dan pemanfaatannya. *Indonesia E-Jurnal Applied Chemistry*. 6(2): 79-96.
- Purnomo, B. B. 2014. *Dasar-dasar urologi*. Edisi Ketiga. CV Sagung seto. Malang
- Rahayu, E. & E. Widajati. 2007. Pengaruh kemasan, kondisi ruang simpan dan periode simpan terhadap viabilitas benih calsin. *Buletin Agrom*. 35(3):191-196
- Ramadhia., Muflihah., S. Kumalaningsih, & I. Santoso. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) dengan Metode Foamat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 13 (2): 125-137.
- Regiarti, U, & W.H. Susanto. 2015. Pengaruh konsentrasi asam malat dan suhu terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik *effervescent* ekstrak daun mengkudu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(2):638-649.
- Rezaeizadeh A., A.B.Z Zuki., M. Abdollahi, Y.M. Goh., M.M. Noordin., M. Hami, & Azmi TI. 2011. Determination of antioxidant activity in methanolic and chloroformic extract of momordica charantia. *African Journal of Biotechnology*. 10(24): 4932-4940.
- Richa. Y. 2009. Uji aktivitas penangkap radikal dari ekstrak petroleum eter, etil asetat, dan etanol rhizoma binahong (*Anredera cordifolia* (Tenore Steen) dengan metode DPPH (2,2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Skripsi*. UMS. Surakarta.

- Rizal, D. & W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan serbuk *effervescent* miana kajian konsentrasi dekstrin dan asam sitrat terhadap karakteristik serbuk *effervescent*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 210-219.
- Romantika, C.R., S. Wijana, & C.G.Perdani. 2017. Formulasi dan karakteristik tablet *effervescent* jeruk *baby java* (*Cytrus sinensis* L. Osbeck) kajian proporsi asam sitrat. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 6(1):15-21.
- Sanguansri, P. & Augustin M. A. 2006. Nanoscale Materials Development – A Food Industry Perspective. *Trends in Food Science & Technology*. 17(10):547-556
- Setiawan Y., G.S. Hutomo, & R. Dg. Rahmatu. 2016. Pembuatan minuman seduh fungsional dari bioaktif *pod husk* kakao. *Jurnal Agrotekbis*. 4(1): 58-66
- Setyaningsih D, Apriyanto A, & Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor (ID): IPB Press.
- Sheikh, T. Z. B., C. L. Yong & M. S. Lian. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences*. 13(9): 2490-2493. DOI: 10.3923/jas.2009.24490.2493.
- Silalahi, C.R., I. Suhaidi, & L.N. Limbong. 2014. Pengaruh perbandingan sari buah sirsak dengan markisa dan konsentrasi gum arab terhadap mutu sorbet air kelapa. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2(2):26-34
- Silva, M., F. Gomes., F. Oliveira., S. Morais, & C.D. Matos. 2015. Microwave-assisted alginate extraction from portuguese *saccorhiza polyschides* - influence of acid pretreatment. *International Journal of Chemical, Nuclear, Materials and Metallurgical Engineering*. 9(1): 30-33.
- Siregar, J.H. 2009. Pengaruh Pemberian Vitamin C Terhadap Jumlah Sel Leydig dan Jumlah Sperma Mencit Jantan Dewasa (*Mus musculus* L) yang Terpapar Monosodium Glutamat (MSG). *Tesis Pascasarjana*. Universitas Sumatra Utara.
- Siregar, C.J.P. & S. Wikarsa. 2010. *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet DasarDasar Praktis*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Sudarmadji S., H. Bambang, & Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Sugindro., M. Etik, & D. Joshita. 2008. Pembuatan dan mikroenkapsulasi ekstrak etanol biji jinten hitam pahit (*Nigella Sativa*.L). *Ilmu Kesehatan*. 5 (2): 57-66.

- Suhartono E. Fachir H, & Setiawan B. 2007. *Kapita Sketsa Biokimia Stres Oksidatif Dasar dan Penyakit*. Pustaka Benua. Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin (ID):
- Supriyanto, A. Murdiati, & F. Apprila. 2013. Kajian pembuatan *effervescent* coklat pada berbagai variasi jumlah asam dan basa yang digunakan terhadap sifat fisik, kimia dan sensorisnya. *Prosiding Seminar Nasional Patpi*. Jember.
- Suwetja, I. K. 2007. Biokimia Hasil Perikanan. Jilid III. Rigormortis, TMAO, dan ATP. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Uversitas Sam Ratulangi Manado. Syamsul, S.E, dan Supomo. 2014. Formulasi serbuk *effervescent* ekstrak air umbi bawang tiwai sebagai minuman kesehatan. *Traditional Medicine Journal*. 19(3): 113-117.
- Tampubolon, R.T. & Yunianta. 2017. Pengaruh formulasi terhadap fisik, kimia, dan organoleptik *effervescent* jambu biji merah (*Psidium guajava* P.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(3): 27-37.
- Trissanthi, M.C. & W.H. Susanto. 2016. Pengaruh konsentrasi asam sitrat dan lama pemanasan terhadap karakteristik kimia dan organoleptik sirup alang-alang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 180-189.
- Ulilalbab, A., A.D. Priyanto., H.I. Maulana, & F.R. Puspitasari. 2012. Pemberian tablet *effervescent* rosela ungu menurunkan nilai MDA (Malondialdehid) tikus wistar yang dipapar minyak jelantah. *The Indonesian Journal of Public Health*. 9(1):81-86.
- Vanselow , M., K.H.S. Lippemeier, & R. Hintze. 2007. *Determination of DPPH Radical Oxidation Caused by Methanolic Extracts of Some Microalgal Species by Linear Regression Analysis of Spectrophotometric Measurements. Sensors*
- Wang and Chau. 2008. *Hibiscus Anthocyanins for Inhibiting Cancers. United States Patent*.
- Wedhasari, S. 2014. Peran antioksidan bagi kesehatan. *Jurnal Biotek Medisiana Indonesia*. 3(2): 59-68.
- Wenjuan, Q., P. Zhongli, & M. Haile. 2010. Extraction Modeling And Activities Of Antioxidants From Pomegranate Marc. *Journal of Food Engineering*. 99: 16–23.



- Widarta, R.W.I. & N.M.I.H.Arihantana. 2014. Mikroenkapsulasi ekstrak bekatul beras merah: kajian jenis dan konsentrasi enkapsulan. *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2014*.
- Wijaya, A., L.H. Nurani, & Nurkhasah. 2014. Aktivitas antioksidan sediaan nanopartikel kitosan ekstrak etanol kelopak rosela pada tikus hiperkolesterol: pengukuran kadar malondialdehid (MDA). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2(1):1-6.
- Winarno, F.G. & S.A. Ahnan. 2017. *Gastronomi Molekuler*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsih, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas Potensi dan Aplikasinya dalam Kesehatan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Windyaningrum A., M. Lutfi, & B. D. Argo. 2015. Karakteristik serbuk *effervescent* dari daun pandan (*Pandanus amaryllifolius* R.) dengan variasi komposisi jenis asam. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 3(2): 1-8.
- Widyanto, P.S. & A. Nelistya, 2008. Rosela. Aneka Olahan, Khasiat dan Ramuan. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Xavier, M. F., J.T. Lopes., N.G.M. Quadri, & B.M. Quadri. 2008. Extraction of Red Cabbage Anthocyanins: Optimization of the Operation Conditions of the Column Process. *Internation Journal Brazilian Archives of Biology and Technology*. 51(1):143-152.
- Yana, F.M. & J. Kusnadi. 2015. Pembuatan Yogurt berbasis kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode *freeze drying* (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1203-1213.
- Yuliawaty, T.S. & W.H. Susanto. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia* L.). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-52.
- Yunilawati,R., Yemirta., C.A. Agustina., A.A. Silvie., H. Nur, & R. Dwinna. 2018. Optimasi proses *spray drying* pada enkapsulasi antoianin ubi ungu. *Jurnal Kimia dan Kemasan*. 40 (1): 17-24. DOI: [10.24817/jkk.v40i1.3761](https://doi.org/10.24817/jkk.v40i1.3761)
- Zuidan, N.J. & V.A. Nedovic. 2010. Encapsulation technologies for food ingredients and food processing. Springer, New York.