

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, N. D., Nugroho, A. K., & Martono, S. (2022). Review Article: Optimization of SNEDDS Formulation by Simplex Lattice Design and Box Behnken Design. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 13(1), 90–100. [www.journal.uniga.ac.id](http://www.journal.uniga.ac.id)
- Anwar, K., & Triyasmono, L. (2016). Kandungan Total Fenolik , Total Flavonoid, dan Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pharmascience*. 3(1), 83–92.
- Bhise S R., Kaur A. and Manikantan M.R. 2014. Moisture Dependent Physical Properties of Wheat Grain (PBW 621). *International Journal of Engineering Practical Research*, 3(2):40–45. <https://doi.org/10.14355/ijepr.2014.0302.03>
- BPOM. (2019). Peraturan BPOM Nomor 32 Tahun 2019 Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Tradisional. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–37.
- Depkes RI. (2014). *Farmakope Indonesia , Edisi IV*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dewi, Nurfiti.,2012. *Budidaya, khasiat & cara olah mengkudu : untuk mengobati berbagai penyakit*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Elisabeth, Vi., Lean, Y., & Supriati, Hamidah, Sri. (2018). Formulasi Sediaan Granul dengan Bagan Pengikat Pati Kulit Pisang Groho (*Musa acuminata L.*) dan Pengaruhnya Pada Sifat Fisik Granul. *Pharmacon*, 7(4), 1–11. <https://doi.org/10.35799/pha.7.2018.21416>.
- Fadhilla, Prabandari, S., & Barlian, A. A. (2021). Pengaruh Penggunaan Aspartam Sebagai Pemanis Terhadap Uji Sifat Fisik Tablet Effervescent Kombinasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata L.*) dan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10 (10).
- Fadillah, R. U. (2014). Antidiabetic Effect of *Morinda Citrifolia L.* As A Treatment of Diabetes Mellitus. *J Majority*, 3(7), 107–112.
- Faroka, D., Rahayu, S., Rifa, M., Faroka, D., Rahayu, S., & Rifa, M. (2013). Profil Gr-1 dan CD34 Mencit yang Diinfeksi *Staphylococcus aureus* Pacsa Pemberian Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* ). 3(1), 13–19.
- Garnida, Y., & Hasnelly. (2018). Pengaruh Perbandingan Sari Buah Mengkudu

- (*Morinda citrifolia* L) dan Filtrat Daun Rambutan (*Nephelium lappaceum* L) Terhadap Karakteristik Minuman Fungsional. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 196–204.
- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). Pengaruh Penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). In *Cocos* (Vol. 7, No. 7).
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Polivinil Piroolidon (PVP) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta* Lindl). *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1–25.
- Hidayat, M. N. (2015). Pemanfaatan Efek Effervescent Dalam Pembuatan Minuman Instan Berbasis Putih Telur. *Jurnal Teknosains*, 9(2), 205–220.
- Husni, P., Fadhiilah, M. L., & Hasanah, U. (2020). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (*Limnocharis flava* (L.) Buchenau.) Sebagai Suplemen Penambah Serat. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(1), 1–8. <https://doi.org/10.29313/jiff.v3i1.5163>
- Jannah, R. N., Fadraersada, J., Meylina, L., & Ramadhan, A. M. (2018). Formulasi Granul Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* Linn.) Menggunakan Metode Granulasi Basah. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Confernces*, 97–103.
- Kania, W., Andriani, M. M., & Siswanti. (2015). Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Teknosains Pangan*, 4(3), 16–29.
- Kementerian Kesehatan RI. 2017. *Farmakope Herbal Indonesia Edisi II*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kemenkes RI. (2018). *Teknologi Sediaan Solid. Bahan Ajar Farmasi*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 92.
- Kurniawan, D. H. dan Sulaiman, T. N. S. (2009). *Teknologi Sediaan Farmasi*. Yogyakarta : Graha Ilmu, Pp.92-97.
- Laksmiawati, D. R., Nurhidayati, L., Arfin, M. F., & Bahtiar, B. (2017). Penggunaan Polivinil Piroolidon (PVP) Sebagai Bahan Pengikat Pada

- Formulasi Tablet Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle L.*). 15(2), 216–222.
- Lestari, F. A., Hajrin, W., & Hanifa, N. I. (2020). Optimasi Formula Krim Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*) Variasi Konsentrasi Asam Stearat, Trietanolamin, dan Gliserin. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 10(2), 110–119. <https://doi.org/10.22435/jki.v10i2.2496>
- Mashinchian, O., Johari-Ahar, M., Ghaemi, B., Rashidi, M., Barar, J., & Omid, Y. (2014). Impacts of quantum dots in molecular detection and bioimaging of cancer. *BioImpacts*, 4(3), 149–166. <https://doi.org/10.15171/bi.2014.008>
- Murnah, M., & Indranila. (2014). Pengaruh Ekstrak Etanol Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) Terhadap Diabetik Nefropati Pada Tikus Spraque Dawley yang Diinduksi Streptozotocin (STZ). *Journal of Nutrition and Health*, 2(1), 1–15. <https://media.neliti.com/media/publications/89895-ID-none.pdf>
- Nafisah, Isnawati., & Fitriya, P.D.M., (2021). Formulasi Tablet Hisap Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthoriza Roxb*) dengan Bahan Pengisi Sorbitol dan Laktosa. *Jurnal Ilmiah Pamenang*, 3(2), 9–14.
- Naveen, Y., & Agrawal, R. (2011). Pharmaceutical Processing – A Review on Wet Granulation Technology. *International Journal of Pharmaceutical Frontier Research*, 9, 65–68.
- Nawatila, R., Nabilla, D. A., Oktaviani, F. L., Efendi, R. N., Anjarsari, A. A. K., Tanuwijaya, C. D., Putri, R. A., & Pradana, A. T. (2020). Pengembangan Granul Herbal Pada Tanaman Kumis Kucing, Temulawak, dan Pegagan dengan Pengisi Maltodextrine dan Spray Dried Lactose. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(1), 1–9.
- Ndaru Prasetyo, W., & Mufrod. (2015). Lozenges Formulation of Mixed Extract Of *Curcuma Xanthorrhiza Roxb* and *Kaempferia Galanga L* Using Combination of Filler Agents Manitol – Maltodextrin. *Traditional Medicine Journal*, 20(1), 37–42.
- Oza, N., Sagar, S., & Khodakiya, A. (2020). Use Of Simplex Lattice Design In Development Of Oral Self-Nanoemulsifying Drug Delivery System Containing Rosuvastatin Calcium. *International Journal of Applied Pharmaceutics*, 12(3), 40–47. <https://doi.org/10.22159/ijap.2020v12i3.34358>

- Parikh, D. (2021) *Handbook of Pharmaceutical Granulation Technology: Drugs And The Pharmaceutical Sciences. Fourth Edition*. New York : CRC Press.
- Partikel, P. U., Dan, W., Pada, S., & Galangal, F. (2016). Pengaruh Ukuran Partikel, Waktu dan Suhu Pada Ekstraksi Fenol dari Lengkuas Merah. *Teknik Kimia*, 5(4), 53–56.
- Permata, D.A, Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal*, Vol. 20, No.1. Jurusan Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Permenkes RI. (2016). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Formularium Obat Herbal Asli Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pratiwi, G., Hertiani, T., & Mufrod. (2011). Optimasi Komposisi Sukrosa Dan Aspartam Sebagai Bahan Pemanis Pada Formula Tablet- Effervescent Ekstrak Etanolik Buah Mengkudu. *Majalah Obat Tradisional*, 16(2), 43–50.
- Putra, S. D. R., & Ekawati, L. (2013). Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis . Universitas Atma Jaya Yogyakarta, 1–15.
- Putri, Agnes., Hajimi., & Akhmad, Zainal. (2021). Efektifitas Ekstrak Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia*) Sebagai Pestisida Nabati Untuk Pengendalian Mencit (*Mus musculus* ). 15(3), 144–148.
- Rahmah, N. A., Luliana, S., & Isnindar. (2021). Formulasi Granul Ekstrak Etanol Meniran (*Phyllanthus niruri L.*) dengan Kombinasi Bahan Pengisi Avicel PH 101 dan Laktosa. *Untan*, 5(1).
- Rahmawati, A. D., & Luliana, S. (2022). Formulasi Granul Instan Ekstrak Meniran, Kunyit, Dan Daun Kelor Dengan Pengisi Maltodekstrin Dan Laktosa. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 7(3), 621–634.
- Rahmayanti, M. (2022). Pengaruh Variasi Kadar Pengisi Laktosa dan Manitol terhadap Sifat Fisik Granul sebagai Produk Antara Tablet Effervescent Ekstrak Daun Senna (*Cassia acutifolia*). *Journal of Islamic Pharmacy*, 6(2), 58–62. <https://doi.org/10.18860/jip.v6i2.14087>
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H. S., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. (2017). Review Pemanfaatan Design Expert untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal*

- Teknik Kimia Dan Lingkungan*, 1(1), 11. <https://doi.org/10.33795/jtkl.v1i1.5>.
- Rani, K. C., Parfati, N., Muarofah, D., & Sacharia, S. N. (2020). Formulasi Granul Effervescent Herba Meniran (*Phyllanthus niruri L.*) dengan Variasi Suspending Agent Xanthan Gum, CMC-Na, dan Kombinasi CMC-Na-Mikrokristalin Selulosa. 39–51. <https://doi.org/10.25077/jsfk.7.1.39-51.2020>.
- Rini, H. (2016). *Reaksi Maillard : Pembentukan Citarasa dan Warna pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University. Banjarmasin.
- Rivai. (2016). Pembuatan Dan Karakterisasi Ekstrak Kering Simplisia Jati Belanda (*Guazuma ulmifolia lamk*). *Jurnal Farmasi Higea*, 5(1), 1–8.
- Rohman, A., & Riyanto, S. (2005). Antioxidant Activity Of Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) Fruit, 25(3), Pp. 131–136.
- Rowe, R., Sheskey, P. J., & Mariana, E. Q. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients. 7th ed*, Pharmaceutical Press.
- Sa'adah, H., & Nurhasnawati, H. (2017). Perbandingan Pelarut Etanol dan Air Pada Pembuatan Umbi Batang Tiwai (*Eleutherine americana Merr*) Menggunakan Metode Maserasi. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(2), 149.
- Saeed, A. A. (2020). Aspartame sweetener. *Journal Of Pharmacy And Pharmaceutical Sciences*. 9 (2), 196.
- Sari, C. Y. (2015). Penggunaan Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*) Untuk Menurunkan Tekanan Darah Tinggi. *Jurnal Majority*, 4, 34–40.
- Siregar, C. J. (2010). *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar-Dasar Praktis*. Jakarta : EGC.
- Siregar, N. S. (2014). Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Soenanto, H. (2009). *100 Resep Sembuhkan Hipertensi, Asam Urat dan Obesitas*. Jakarta : Kelompok Gramedia.
- Sogandi, S., & Rabima, R. (2019). Identification of Active Compound Extracts from Noni Fruit (*Morinda citrifolia L.*) and Its Potential as Antioxidants. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 22(5), 206–212.
- Sulaiman, T. N. S., & Sulaiman, S. (2020). Excipients For Tablet Manufacturing With Direct Compression Method. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 3(2), 64–76.
- Sulistiani, N. D., Choirul, A., & Bara, Y. (2018). Karakteristik Tablet

- Effervescent Labu Siam (*Sechium edule Sw.*) Dan Ekstrak Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Dengan Filler Laktosamanitol. *Teknologi Hasil Pertanian*, XI(2), 99–109.
- Surya D., H., Mariyah., & Tahono,T. (2009). The Influence of Noni Fruit (*Morinda citrifolia*) Extract Toward The Level of SGOT and SGPT Enzymes on White Mice Induced by Carbon Tetrachloride. *Biofarmasi Journal of Natural Product Biochemistry*, 7(2), 87–93.
- Suryani, S., Nafisah, A., & Mana'an, S. (2017). Optimasi Formula Gel Antioksidan Ekstrak Etanol Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Metode Simplex Lattice Design (SLD). *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal of Pharmacy) (e-Journal)*, 3(2), 150–156.
- Susanty, & Bachmid, F. (2016). Perbandingan Metode Ekstraksi Maserasi dan Refluks terhadap Kadar Fenolik dari Ekstrak Tongkol Jagung (*Zea mays L.*). Jakarta. 87–93.
- USP. (2016). *United States Pharmacopeia (USP) National Formulary 40 NF-35*. Rockville, Md : United States Pharmacopeial Convention. 30 (6), 1174.
- Wendersteyt, N. V., Wewengkang, D. S., & Abdullah, S. S. (2021). Uji Aktivitas Antimikroba Dari Ekstrak Dan Fraksi Ascidian Herdmania Momus Dari Perairan Pulau Bangka Likupang Terhadap Pertumbuhan Mikroba *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhimurium* Dan *Candida albicans*. *Pharmacon*, 10(1), 706. <https://doi.org/10.35799/pha.10.2021.32758>
- Winangsih, Prihastanti, E., & Parman, S. (2013). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Simplisia Lempuyang Wangi (*Zingiber aromaticum L.*). *Buletin Anatomi Dan Fisiologi*, 21(1), 19–25.
- Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Effect of Drying Time and Concentration of Maltodextrin on The Physical Chemical and Organoleptic Characteristic of Instant Drink Noni Leaf (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.
- Zen, M. B., Ganda Putra, G. P., & Suhendra, L. (2021). Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao L.*) pada Perlakuan Variasi Jenis dan Konsentrasi Bahan Penyalut. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(3), 356.