

DAFTAR PUSTAKA

- Abuzaid, A., Iskandar, E., Kurniati, N., & Adnyana, I. 2016. Preventive Effect on Obesity of Mangosteen (*Garcinia mangostana L.*) Pericarp Ethanolic Extract by Reducation of Fatty Acid Synthase Level in Monosodium Gluatamate and High-calorie Diet-induced Male Wistar Rats. *Asian J Pharm Clin Res*, 9(3): 257-260.
- Aliyah, Q. & Handayani, M.N. 2019. Penggunaan Gum Arab Sebagai *Bulking Agent* pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning dengan Menggunakan Metode *Foam Mat Drying*. *Edufortech*, 4(2): 118-127.
- Amelia, J.R., Azni, I.N., Basriman, I., & Prasasti, F.N.W. 2021. Karakteristik Kimia Minuman Sari Tempe-Jahe Dengan Penambahan Carboxy Methyl Cellulose (CMC) dan Gum Arab Pada Konsentrasi Yang Berbeda. *Chimica et Natura Acta*, 9(1): 36-44.
- Aminah, S. & Hersoelistyorini, W. 2021. Review Artikel: Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 4: 1869-1882.
- Anisum., & Joko, K. 2021. Peningkatan Kualitas Nira Aren Menggunakan Pengawet Alami. *Skrispi*. Program Studi Teknik Pertanian, Sekolah Tinggi Pertanian Kutai Timur, Sangatta.
- Anita, N.W., Admadi, B. & Arnata, I.W. 2015. Optimasi Konsentrasi Enzim Amiloglukosidase dan *Saccharomyces cerevisiae* Dalam Pembuatan Bioethanol Dari Ubi Jalar (*Ipoma batatas L.*) Varietas Daya Dengan Proses Sakarifikasi Fermentasi Simultan (SFS). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2): 30 – 39.
- Ansar, A., Sabani, R., & Murad, M. 2022. Sifat Fisik Garam Hasil Pengeringan Sari Air Laut (SAL) Menggunakan Pengering Semprot. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 10(1) : 78-85.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists, 2005. *Official Method of analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Washington, US.
- [AOAC], Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist*. Association of Official Analytical Chemist, Washington.

- Ariska, S.B., & Utomo, D. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Astuti, T., Widowati, E., & Atmaka, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris, Fisik, dan Kimia Fruit Leather Pisang Tanduk (*Musa corniculata Lour.*) dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Gum Arab. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(1): 6-14.
- Atlas, R.M., & Bartha, R. 1998. *Microbial Ecology Fundamentals and Applications*. California: Benjamin Cummings Publishing Company Inc. farmakop
- Bellankimath, A., Katti, A., Hemalata, V.B., & Meti, B.S. 2017. Isolation and Characterization of The Indigeneous Acetic Acid Bacteria from Western Ghats Soil Samples. *International Journal Curr. Microbiology App. Science*, 6(9): 1255-1265.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. 2009. Springer Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition. *Annual Review Biochemistry*, 79(2): 655-681.
- Bertolini, A. C., A. C. Siani dan C. R. F. Grosso. 2019. Stability Of Monoterpenes Encapsulated In Gum Arabic In Spray Drying. *Journal of Agricultural Food Chemistry*, 49 : 780-785.
- BPOM, (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengemulsi*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- BPOM, (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2023. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 29 Tahun 2023 Tentang Persyaratan Keamanan dan Mutu Obat Bahan Alam*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- BSN, (Badan Standarisasi Nasional). 1995a. *SNI 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningrum, R. 2023. Pengaruh Penambahan Gum Arab dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Fisikokimia, Aktivitas Antioksidan, dan Antimikroba Enkapsulasi Ekstrak Serai Wangi. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Christiana, M.A., Radiati, L.E., & Purwadi. 2015. Pengaruh Gum Arab Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Mutu Organoleptik, Warna, Ph,

- Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 10(2): 46-53.
- Carson, C.F. & Riley, T.V. 1995. Antimicrobial Activity of The Major Components of The Essential Oil of *Melaleuca Alternifolia*. *Journal of Applied Bacteriology*, 78(3): 264-269.
- Desai, K.G.H. & Park, H.J. 2005. Drying Technology: An Recent Developments in Microencapsulation of Food Ingredients. *Drying Technology*, 23(7): 1361-1394.
- Dewi, K.h., Efendi, Z., & Yanti, I.A. 2017. Hubungan Penambahan Rossela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dengan Sifat Fisik dan Kimia Serbuk Sari Buah Jeruk Kalamansi Sebagai Minuman. *Agroindustri*, 7(2): 63-71.
- Diarti, M.W., Tatontos, E.Y., & Turmuji, A. 2016. Larutan Pengencer Alternatif NaCl 0,9% Dalam Pengecatan Giemsa Pada Pemeriksaan Morfologi Spermatozoa. *Jurnal Kesehatan Prima*, 10(2): 1709-1716.
- Eka, P. & Halim, A. 2008. Pembuatan Bioethanol dari Nira Siwalan Secara Fermentasi FeseC air Menggunakan Fermipan. (On-line), Jurusan Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro.
- Fatihattunnisa, R. 2024. Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Enkapsulan Pengawet Alami Berbahan Kapur, Sabut, dan Tempurung Kelapa Muda. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman.
- Febriana, L., Riris, I.D., & Silaban, S. 2017. Uji Aktivitas Antibakteri Terhadap *Escherichia coli* dan Antioksidan Dari Ekstrak Air Tumbuhan Binara (*Artemisia vulgaris L.*). *Jurnal Akademika Farmasi Prayoga*, 2(1): 7-13.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*, 3rd ed. New York: Marcel Dekker Inc.
- Ginting, P.A.W. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol, Etil Asetat, n - Heksana dari Daun Benalu Alpukat (*Dendrophthoe pentandra (L.) oMiq.*). *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Sumatera Utara.
- Ginting, K.T.B., Wartini, N.M., & Wrasiasi, L.P. 2022. Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Aseton Daun Singkong (*Manihot esculenta C.*) Pada Perlakuan Jenis dan Konsentrasi Enkapsulan. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 10(2): 152 – 160.
- Halla, N., Fernandes, I. P., Heleno, S. A., Costa, P., Boucherit-Otmani, Z., Boucherit, K., Rodrigues, A. E., Ferreira, I. C. F. R., & Barreiro, M. F. 2018. *Cosmetics preservation: A review on present strategies*. *Molecules*, 23(7), 1–41.

- Hasanah, U. 2018. Uji Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanol 96% Rimpang Kunyit Putih (*Curcuma longa L.*) dan Pare (*Momordica charantia L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim: Malang.
- Haryanti, P., Karseno., & Setyawati, R. 2012. Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Gula kelapa. *Pengembangan Pedesaan*, 12(2).
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Terhadap Sifat Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Kulit Manggis (*Garcinia mangostana, L.*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Kesehatan*, 7(1): 8-1.
- Harvyandha, A., Kusumawardani, M., & Rosyid, A. 2019. Telemetri Pengukuran Derajat Keasaman Secara Real Time Menggunakan Raspberry Pi. *Jurnal Jaringan Telekomunikasi (Journal of Telecommunication Networks)*, 9(4): 519-524.
- Indriaty, F., & Assah, Y. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1): 49.
- Johari, A.M., Rahman, N.A.A., Baharuddin, A.S., Basha, R.k., Mohammed, M.A.P., Parid, D.M., Razak, S.Z.A., & Wakisaka, M. 2020. Effect of Different Low temperature storage conditions on the physico-chemical properties of mastura (J37) jackfruit bulbs. *Journal of Agricultural and Food Engineering*, 1(1): 1-6.
- Jumansyah, H., Vonny, S.J., & Rahmayuni. 2017. Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Daun Suji. *Jurnal Fapertas UR*, 14(1).
- Juriah, S. & Sari, W.P. 2018. Pemanfaatan limbah cair industri tahu sebagai media alternatif pertumbuhan *bacillus sp.* *Klinikal Sains: Jurnal Analisis Kesehatan*, 6(1): 24–29.
- Kania, W., Andriani, M., & 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): 20.
- Karim, A.A., & Wai, C.C. 1999. Foam Mat Drying Of Starfruit (*Averrhoa Carambola L.*) Puree Stability And Air Drying Characteristics. *Food Chemistry*, 64: 337-347.

- Kembaren, R., Putriliniar, S., Maulana, N.N., Yulianto, K., Ikono, R., Rochman, N.T., & Mardliyati. 2014. Ekstraksi Dan Karakterisasi Serbuk Nano Pigmen Dari Daun Tanaman Jati (*Tectona grandis* Linn. F). *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 36(1): 191-196.
- Kudra, T., & Ratti, C. 2016. Foam Mat Drying: Energy And Cost Analyses. *Journal Canadian Biosystem Engineering*, 48: 327-332.
- Liaotrakoon, W., Liaotrakoon, V., & Wongsangthama, W. 2022. Impact Of Different Drying Methods On Nutritional, Color Change, Solubility, And Microbial Count Of Selected Herbal Plant Powders. *International Journal of Food Studies*, 11(2): 275- 286.
- Lozano-vazquez, G., Lobato-calleros, C., Escalona-buendia, H., Chavez, G., Alvarez-Remirez, J., & Vernon-Carter, E.J. 2015. Effect of The Weight Ratio of Alginate-Modified Tapioca Starch on The Physicochemical Properties And Release Kinetics of Chlorogenic Acid Containing Beads. *Food Hydrocolloids*, 48: 301-311.
- Lubis, M.S.P., Nainggolan, R.J., & Yusriani, E. 2022. Pengaruh Perbandingan Nanas dengan Pepaya dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Mutu *Fruit Leather*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(3): 62-68.
- Mangalisu, A. & Permatasari, A. 2020. Ketengikan Daging Ayam Kampung Unggul Sinjai (Akusi) Yang Dimarinasi Menggunakan Bubuk Kulit Nanas Dengan Waktu Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Peternakan Terapan*, 4(1): 1-6.
- Manjulika, Y., Chatterji, S., Gupta, S.K., & Watal, G. 2014. Preliminary Phytochemical Screening Of Six Medicinal Plants Used In Traditional Medicine. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 6(5).
- Malangngi, L.P., Sangi, M.S., & Paendong, J.J.E. 2014. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea Americana* Mill.). *Jurnal MIPA Unsrat Online*, 1(1): 5-10.
- Martina, R., Saputri, D.S., & Yanti, S. 2019. Uji Aktivitas Antioksidan Serbuk Ekstrak Belimbing Wuluh (*Averrhoa blimbi* L.). *Jurnal Tambora*, 3(2): 16 – 26.
- Matra, D.D., Poerwanto, R., Santosa, E., Sobir, Hingashio, H., Anzai, H., & Inoue, E. 2016. Analysis Of Allelic Diversity And Genetic Relationship Among Cultivated Manggoasteen (*Garcinia Mangostana* L.) In Java Indonesia Using Microsatellite Markers And Morphological Characters. *Top Plant Biol*, 9(1): 29-41.

- Mazaya, G., Karseno., & Yanto, T. 2020. Antimicrobial and Phytochemical Activity of Coconut Shell Extracts. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(5): 1090-1097.
- Mohammed, N.K., Tan, C.P., Manap, Y.A., Muhiyaldin, B.J., & Hussin, A.S.M. 2020. Spray Drying for The Encapsulation of Oils – A Riview. *Molecules*, 25(17): 1-16.
- Mussa, R. 2016. Kajian Tentang Lama Fermentasi Nira Aren (*Arenga Pinnata*) Terhadap Kelimpahan Mikroba Dan Kualitas Organoleptik Tuak. *Jurnal Biologi Pendidikan dan Terapan*, 1(1).
- Mustaufik, Susanto, T., & Purnomo, H. 2000. Pengaruh Penambahan Emulsifying Agent Tween 80 Terhadap Stabilitas Emulsi Susu Kacang Gude. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1): 24-34.
- Naufalin, R. & Tri, Y. 2012. Pengaruh Konsentrasi Ca(OH)₂, Jenis Bahan Pengawet Alami Dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Nira Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2): 86-96.
- Nofrida, R., Warsiki, E., & Yuliasih, I. 2018. Pengaruh suhu penyimpanan terhadap perubahan warna label cerdas indikator warna dari daun *erpa* (*Aerva sanguinolenta*). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(3): 233-241.
- Noviyani, T., Wartini, N.M., & Harsojuwono, B.A. 2023. Pengaruh perbandingan maltodekstrin dan gum arab terhadap karakteristik enkapsulat ekstrak pewarna daun singkong (*Manihot esculenta C.*). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 11(1): 1.
- Nuh, M., Barus, W, B, J., Miranti, Aldy, W., Aprilawati, S., Wan, R, N, K, B., & Muhammad Y, A. 2021. Efektifitas Ekstrak Polar Kayu Nangka Untuk Mempertahankan Kualitas Nira Aren. *Jurnal Wahana Inovasi*, 10(1).
- Nurhadi, G. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Stabilitas Fisik Obat Kumur Minyak Atsiri Herba Kemangi (*Ocinum Americanum L.*). *Skripsi*. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Nurul, A., Rangkum S., & Aji, P. 2020. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 461-467.
- Nusa, M.I., Fuadi, M., & Fatimah, S. 2015. Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instans. *AGRIUM: Jurnal Ilmu Petanian*. 19(1): 31-38.
- Oktavianis, V. & Effendi, Y. 2018. *Mikrobiologi Hasil Perikanan Jilid 1*. Bung Hatta University Press, Sumatera Barat.

- Oliver M.T., Muganza, F.M. Shai, L.J, Gololo, S.S., & Nemutavhanni, I.D. 2017. Phythecimal Screening Antioxidant and Antibacterial Activities of Ethanol Extracts of *Asparagus Suaveolens* Aerial Parts. *South African Journal of Botany*. 108: 41-46.
- Panjaitan, Y.R. 2017. Uji Kombinasi Ekstrak Etanol Daun *Putihan (Chromolaena odorata)* Dengan Siprofloksasin Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus Aureus* dan *Pseudomonas auruginosa*. *Skripsi*, Universitas Sumatera Utara: Medan.
- Paramita, I.I., Mulyani, S., & Hatiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 3(2): 58-68.
- Permata, D.A., & Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44-49.
- Payet, B., Sing, A.S.C., & Smadja, J. 2005. Assesment Of Antioxidant Activity Of Cane Brown Sugars By ABTS And DPPH Radical Scavenging Assays: Determination Of Their Polyphenolic And Volatile Constituents. *Journal of agricultural and food chemistry*, 53(26): 10074-10079.
- Periadnadi, Sari, D.K., & Nurmiati. 2018. Isolasi Dan Keberadaan Khamir Potensial Pemfermetasi Nira Aren (*Arega Pinnata Merr.*) Dari Dataran Rendah Dan Dataran Tinggi Di Sumatera Barat. *Jurnal Bioeksperimen*, 4(1): 29-36.
- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., & Parnanto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kualitas Fisik Santan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 2(1): 325-334.
- Praseptiangga, D., Aviany, T.P., & Prananto, N.H.R. 2016. Pengaruh Penambahan Gum Arab Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris *Fruit Leather* Nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 71-83.
- Puspitasari, L., Swastini, D.A., & Arisanti, C.I.A. 2018. Skrining Fitokimia Ekstrak Etanol 95% Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Farmasi*, 13(2).
- Putra, S.D.R. 2018. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garnicia Mangostana Linn.*) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. *Thesis*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.

- Putra, I. N. K. 2014. Potensi Ekstrak Tumbuhan Sebagai Pengawet Produk Pangan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan (Scientific Journal of Food Technology)*, 1(1): 81-95.
- Putri, R.M., Diana, V.E., & Fitri, K. 2019. Perbandingan Uji Aktivitas Antibakteri Dari Ekstrak Etanol Bunga, Daun, Dan Akar Tumbuhan Rosella (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Dunia Farmasi*, 3(3): 131–143.
- Radunz, M., da Trindade, M.L.M., Camargo, T.M., & Helbig, E. 2019. Antimicrobial and Antioxidant Activity of Unencapsulated and Encapsulated Clove (*Syzygium aromaticum L.*) Essential Oil. *Food Chemistry*, 276: 180-186.
- Raihan, M., Taqwa, N., Hanifa, A.R., Lallo, S., Ismail, & Amir, N.M. 2019. Skrining Fitokimia Ekstrak Kulit Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dan Aktivitas Antioksidan Terhadap 2,2- Azinobis- (3-ethylbenzothiazoline-6-sulfonate). *Majalah Farmasi Farmakologi*, 23(3): 101 -106.
- Rajkumar, P., R. Kailappan, R. Viswanathan, G. S. V. Raghavan & C. Ratti. 2015. *Studies on Foam-Mat Drying of Alphonso Mango Pulp. In Proceedings 3rd Inter-American Drying Conference* (CD ROM, paper XIII-1 . Moteal, QC: Department of Bioresource Engineering, McGill University).
- Ramdhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*. Universitas Pasundan. Bandung.
- Said, F.R., & Darma, G.C.E. 2021. Formulasi Sediaan Cuka Buah Kopi Menggunakan Ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) dan Bakteri (*Acetobacter aceti*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1): 38-45.
- Sakti, H., Lestari, S., & Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Pada Ikan Gabus. *Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 5(1): 11-18.
- Sebastian, M. 2020. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia Tepung Pericarp Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 22(1): 91-96.
- Shafira, K.K. 2023. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Dan Tween 80 Pada Pembuatan Serbuk Ekstrak Serai Wangi Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Skripsi*. Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Siagian, H., Rusmarilin, H., & Julianti, E. 2017. Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren Dengan Krimer Dan Presentase Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan.

- Siahaan, R., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. 2018. Pengaruh Perbandingan Jantung Pisang, Tepung Kacang Hijau, dengan Tepung Terigu dan Penambahan Gum Arab terhadap Mutu *Cookies* Jantung Pisang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 6(4): 763-773.
- Siregar, T.M., & Kristiani, C. 2019. Mikroenkapsulasi Senyawa Fenolik Ekstrak Daun Kenikir (*Cosmos caudatus K.*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 8(1): 31-37.
- Sukarti, Datulinggi T., Lomo, M.,P., & Pirda, 2016, Identifikasi Senyawa Metabolit Sekunder Ekstrak Polar Batang Nangka (*Artocarpus heterophylla Lamk*) Sebagai Pengawet Alami Sari Aren (*Arenga pinnata*), *Prosiding Seminar Nasional*, 3-4 September, Yogyakarta.
- Supriyanto, R. 2017. Studi Analisis Spesiasi Ion Logam Cr(III) dan Cr (VI) Dengan Asam Tanat Dari Ekstrak Gambir Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Sains MIPA*, 17(1): 35 – 42.
- Susanti, Y. I & Putri, W. D. R. 2018. Pembuatan Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulis Sims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 170-179.
- Susanti, Amalia, U., & Rianingsih, L. 2020. Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusp Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 2(1): 10-19.
- Susanto, S.D., Sudrajat & Ruga, R. 2012. Studi Kandungan Bahan Aktif Tumbuhan Meranti Merah (*Shorea Leprosula Miq*) Sebagai Sumber Senyawa Antibakteri. *Jurnal Mulawarman Scientifie*, 11(2): 181-190.
- Syahputra, I. 2018. Pemanfaatan Hidrolisis Asam Dalam Modifikasi Pati Garut (*Marantha arundinacea*) Untuk Proses Mikroenkapsulasi Asap Cair. *Skripsi*. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Tawir, R.R., Haris, M.N., & Yayuk, P.R. 2019. Skrining Fitokimia dan Isolasi Senyawa Steroid Dari Ekstrak N-Heksana Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*). *Jurnal Farmasi dan Sains*, 6(4).
- Thuwapanichayanan, R.S., Prachayawarakorn., & Soporonnarit, S. 2018. Drying Characteristics And Quality Of Banana Foam Mat. *Journal Food Engineering*, 86: 573-583.
- Torio, M.A.O., Saez, J., & Merca, F.E. 2016. Physicochemical Characterization Og Galactomannan From Sugar Palm (*Arenga Sachhaharifera L.*) Endosperm At Different Stages Of Nut Naturity. *Philippine Journal of Science*, 135(1): 19-30.

- Tutik, D., & Muh, A.H.S. 2023. Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Kulit Buah Naga Merah Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Serbuk Mangga Gadung Klonal 21. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin Indonesia*, 1(2).
- Wahyuningsih, D. & Nugrahaeni, B. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Mikrokapsul Ekstrak Limbah Serabut Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis Jacq*) dengan Metode 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH). *Media Farmasi Indonesia*, 11(1): 1035-1046.
- Widarta, I. W.R., & Arihanta, N.M.I.H. 2020. Mikroenkapsulasi Ekstrak Bekatul Beras Merah: Kajian Jenis dan Konsentrasi Enkapsulan. *In Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2014*: 92-99.
- Winarno, F.G. 2007. *Teknologi Pangan*. M-Brio Press Bogor.
- Yanti, Y.N. & Mitika, S. 2017. Uji Efektivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sambiloto (*Andrographis Paniculata Nees*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(1): 158–168.
- Yuliaty, S.T., & Susanto, W.H. 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.
- Yunanta, L., Yhukian P.S., & Tamtarini. 2015. Enkapsulasi Ekstrak Daun Sirsak (*Annona muricata*) dengan Variasi Campuran Dekstrin dan Kasein. *Berkala Ilmiah Pertanian*, 3(1), 40-56.
- Yunilawati, R., Yemrta, Cahyaningtyas, A.A., Aviandharie, S.A., Hidayati, N., & Rahmi, D. 2018. Optimasi Proses *Spray Drying* pada Enkapsulasi Antosianin Ubi Ungu. *Jurnal Kimia dan Kemasan*, 40(1): 17-24.
- Yuwono, S.S. & Susanto, T. 1998. *Pengujian Fisik Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Zen, M.B., Ganda, P.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): 356-370.