

DAFTAR PUSTAKA

- Abd El-Hack, M. E., El-Saadony, M. T., Shafi, M. E., Zabermawi, N. M., Arif, M., Batiha, G. E., & Al-Sagheer, A. A. 2020. Antimicrobial And Antioxidant Properties Of Chitosan And Its Derivatives And Their Applications: A Review. *International Journal Of Biological Macromolecules*, , 164: 2726–2744.
- Adawiyah, D. R., Raditya Prabowo, L. B., & Hariyadi, P. 2019. Peningkatan Skala Produksi Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Dengan Pengering Semprot. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal Of Food Quality*, 6(1): 9–16.
- Aditya, S. M., Wrasati, L. P., & Mulyani, S. 2021. Karakteristik Enkapsulat Pewarna Dari Ekstrak Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) Pada Perlakuan Perbandingan Gelatin Dan Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 9(1): 42–52.
- Afrizal, Y., Dewi, E., & Mustain. 2022. Pengolahan Crude Palm Oil (CPO) Menjadi Minyak Sawit Merah (MSM) Menggunakan Filter Batuan Zeolit, Membran Keramik Dan Cartridge Filter. *Jurnal Kinetika*, 13(03): 11–19.
- Agustin, D. A., & Wibowo, A. A. 2021. Teknologi Enkapsulasi: Teknik Dan Aplikasinya. *Distilat*, 7(2): 202–209.
- Aisyah, Y., Maulina, D., & Asmawati. 2022. Enkapsulasi Minyak Nilam (*Pogostemon Cablin Benth*), Pala (*Myristica Fragrans Houtt*) Dan Sereh Wangi (*Cymbopogon Nardus (L.) Rendle*) Menggunakan Kitosan Dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2): 151-162.
- Akbar, S. N. L., Iwansyah, A. C., Achyadi, N. S., Surachman, D. N., & Indriati, A. 2020. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Mutu Selai Kacang Mete. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 14(2): 105–116.
- Aminah, S., Hersoelistyorini, W., & Kunci, K. 2021. Review Artikel : Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan. *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 4: 1869–1882.
- Ananingsih, V. K., Putri, N. I., & Soedarini, B. 2020. *Optimasi Ekstraksi Ultrasonik Dan Mikroenkapsulasi Oleoresin Biji Pala*. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R. N., Affandi, A. R., Nur, R. C., Tjahjadi, S., & Ellen, M. F. 2014. Aplikasi

Margarin Minyak Sawit Merah Pada Produk Pound Cake Dan Roti Manis. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil Ppm Ipb 2014*.

- Anggraeni, I. A. P. B., Wartini, N. M., & Suhendra, L. 2022. Pengaruh Kombinasi Tween 80 Dan Span 80 Sebagai Emulsifier Pada Enkapsulasi Ekstrak Bunga Kenikir Menggunakan Gum Arab. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 10(4).
- AOAC. 1995. *Journal Of Aoac International* (The New 16th Edition). Aoac International.
- AOAC. 2005. *Official Methods Of Analysis Of Aoac International*. Aoac International.
- Aslam, R., Mobin, M., Aslam, J., Aslam, A., Zehra, S., & Masroor, S. 2021. Application Of Surfactants As Anticorrosive Materials: A Comprehensive Review. *Advances In Colloid And Interface Science*, 295: 102481.
- Attahmid, N. F., Saputra, D., & Yusuf, M. 2020. Aktivitas Antioxidant, Polifenol Dan Evaluasi Sensori Cokelat Oles Fortifikasi Red Palm Olein Dari Biji Kakao Pilihan Klon Sulawesi Barat. *Agrokompleks*, 20(2).
- Aurelia, J., Trifena, F., Levi, K., Marcella, M., Septiyani, & Agustinah, W. 2022. Dragon Fruit Peel Extract And Encapsulated Catfish Oil Formulation In Gummy Candy With Potential In Vitro Antihyperglycemia Properties. *Journal Of Functional Food And Nutraceutical*, 3(2): 71–81.
- Aviana, T., Hutajulu, T. F., & Isyanti, M. 2015. Pembuatan Nano-Karotenoid Asal Konsentrat Minyak Sawit Dengan Cara Sonikasi. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 26(1): 11–18.
- Ayustaningwarno, F. 2012. Proses Pengolaha Dan Aplikasi Minyak Sawit Merah Pada Industri Pangan. *Vitasphere*, 2: 1–11.
- Benmekhbi, M., Simon, S., & Sjoblom, J. 2014. Dynamic And Rheological Properties Of Span 80 At Liquid–Liquid Interfaces. *Journal Of Dispersion Science And Technology*, 35(6).
- Berawi, K. N., & Marini, D. 2018. Efektivitas Kulit Batang Bakau Minyak (*Rhizopora Apiculata*) Sebagai Antioksidan. *J Agromedicine*, 5(1): 412.
- Boon, C. S., Mcclements, D. J., Weiss, J., & Decker, E. A. 2010. Factors Influencing The Chemical Stability Of Carotenoids In Foods. *Critical Reviews In Food Science And Nutrition*, 50(6): 515–532.
- Bouta, I. M., Abdul, A., & Kandowanko, N. Y. 2020. Nilai Bilangan Peroksida Dan Asam Lemak Bebas Pada Virgin Coconut Oil Hasil Fermentasi Yang

- Disuplementasi Dengan Kunyit (*Curcuma Longa L.*). *Jambura Edu Biosfer Journal*, 2(2): 2656–0526.
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. 2017. Pemanfaatan Susu Full Cream Dan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*). *Jom Fakultas Pertanian*, 4(2): 1–15.
- Danarto, Y. 2018. Microencapsulation Of Riboflavin (Vitamine B2) Using Alginate And Chitosan : Effect Of Surfactant Span 80 Upon Microcapsule Diameter. *Equilibrium*, 2(2).
- De Garmo, E., Sullivan, W., & Canada, C. 1984. *Engineering Economy* (Sevent Edition). Macmillan Publishing Company.
- Dewardari, K. T., Sofwan, G., & Tjahyono, H. 2019. Effect Of Emulsifier Variation On The Stability Of Carotene Nanoemulsion. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 309(1).
- Djafar, F., & Supardan, M. D. 2019. Pengaruh Penyalut Maltodekstrin Terhadap Produk Mikrokapsul Minyak Jahe Dengan Teknik Spray Drying. *Jurnal Litbang Industri*, 9(1): 1-7.
- Firdayani, F., Agustini, T. W., & Ma'ruf, W. F. 2015. Ekstraksi Senyawa Bioaktif Sebagai Antioksidan Alami Spirulina Platensis Segar Dengan Pelarut Yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 18(1): 28–37.
- Harahap, I. S., Wahyuningsih, P., & Amri, Y. 2020. Analisa Kandungan Beta Karoten Pada Cpo (Crude Palm Oil) Di Pusat Penelitian Kelapa Sawit (Ppks) Medan Menggunakan Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 2(1).
- Hasibuan, H. A. 2021. Potensi Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Dan Nutrasetikal. *Warta Ppks*, 26(3): 178–184.
- Hasibuan, H. A., & Meilano, R. 2018. Penggunaan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(2): 95-106.
- Huda, M. A. D. 2020. *Aplikasi Nanopartikel Pati Jagung Hasil Fotooksidasi Sebagai Enkapsulan Kurkumin*.
- Huda, S. 2020. Efek Evaporasi Dan Suhu Pengeringan Spraydrying Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2): 84–93 .
- Hustiany, R., Fardiaz, D., Apriyantono, A., & Andarwulan, N. 2013. Enkapsulasi Komponen Flavor Dengan Pati Tapioka Termodifikasi. *Prosiding Seminar Nasional Patpi 2013*. 278–287.

- Ibroham, M. H., Jamilatun, S., & Kumalasari, I. D. 2022. A Review: Potensi Tumbuhan-Tumbuhan Di Indonesia Sebagai Antioksidan Alami. *Seminar Nasional Penelitian Lppm Umj*, 1(1).
- Idrus, S. 2013. Mikroenkapsulasi Minyak Ikan Yang Mengandung Asam Lemak Omega-3 Menggunakan Gum Arab Sebagai Bahan Pelapis. *Majalah Biam*, 9(1): 23–29.
- Imtihani, H. N., Wahyuono, R. A., & Permatasari, S. N. 2020. *Biopolimer Kitosan Dan Penggunaannya Dalam Formulasi Obat* (N. Reny, Ed.; 1st Ed., Vol. 1). Graniti.
- Jayanudin, J., Rochmadi, R., Renaldi, M. K., & Pangihutan, P. 2017. Pengaruh Perbedaan Bahan Penyalut Terhadap Efisiensi Enkapsulasi Oleoresin Jahe Merah. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, 13(2).
- Jusoh, N., & Othman, N. 2016. Stability Of Water-In-Oil Emulsion In Liquid Membrane Prospect. *Malaysian Journal Of Fundamental And Applied Sciences*, 12(3).
- Jyothi, N. V. N., Prasanna, P. M., Sakarkar, S. N., Prabha, K. S., Ramaiah, P. S., & Srawan, G. Y. 2010. Microencapsulation Techniques, Factors Influencing Encapsulation Efficiency. *Journal Of Microencapsulation*, 27(3): 187–197.
- Kassem, M. G., Ahmed, A. M. M., Abdel-Rahman, H. H., & Moustafa, A. H. 2019. Use Of Span 80 And Tween 80 For Blending Gasoline And Alcohol In Spark Ignition Engines. *Energy Reports*, 5: 221–230.
- Khamidah, S. Z., Hastarini, E., Fardiaz, D., & Budijanto, S. 2019. Mikroenkapsulasi Konsentrat Asam Lemak Tak Jenuh Dari Minyak Ikan Patin. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 30(2): 143–151.
- Khumar, F., Rosida, F., & Winarti, S. 2020. Karakteristik Minuman Serbuk Legen-Rosella Dengan Metode Foam Mat Drying Characteristics Of Legen-Rosela Powder Drink From Foam Mat Drying Method. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan 2020*, 13(2).
- Klinkesorn, U. 2013. The Role Of Chitosan In Emulsion Formation And Stabilization. *Food Reviews International*, 29(4): 371–393.
- Kurniasari, L., Hidayah, F. N., & Nafisawati, K. M. 2022. Enkapsulasi Minyak Cengkeh Dengan Bahan Dinding Whey Protein Concentrate (Wpc) Melalui Teknik Emulsifikasi. *Jurnal Integrasi Proses*, 11(1): 26–31.
- Loganathan, R., Subramaniam, K. M., Radhakrishnan, A. K., Choo, Y. M., & Teng, K. T. 2017. Health-Promoting Effects Of Red Palm Oil: Evidence From Animal And Human Studies. *Nutrition Reviews*, 75(2): 98–113.

- Luo, Y., & Wang, Q. 2014. Recent Development Of Chitosan-Based Polyelectrolyte Complexes With Natural Polysaccharides For Drug Delivery. *International Journal Of Biological Macromolecules*, 64: 353–367.
- Maindarkar, S. N., Bongers, P., & Henson, M. A. 2013. Predicting The Effects Of Surfactant Coverage On Drop Size Distributions Of Homogenized Emulsions. *Chemical Engineering Science*, 89: 102–114.
- Manorama, K. 2014. Potential Use Of Red Palm Oil In Combating Vitamin A Deficiency In India Corresponding Author Citation K Manorama. Potential Use Of Red Palm Oil In Combating Vitamin A Deficiency In India. In *Indian J Comm Health* (Vol. 26).
- Marlina, L., & Ramdan, I. 2017. Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas Pada Berbagai Jenis Minyak Goreng Nabati. *Tedc*, 11(1): 53.
- Maryuningsih, R. D., Nurtama, B., & Wulandari, D. N. 2021. Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah Untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A Di Indonesia. *Pangan*, 30(1): 65–74.
- Masrukan, & Mindhayani, I. 2019. Aplikasi Nanoenkapsulasi Minyak Kopi Specialty Dengan Berbagai Enkapsulan Menggunakan Metode Freeze Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, Xii(1).
- Meler, J. 2010. The Influence Of Different Kinds Of Chitosan On Bioavailability Of Anti-Inflammatory Drugs. *Progress On Chemistry And Application Of Chitin And Its Derivatives*, 15: 127–134.
- Mirratunnisya, Dilla, P. F., Natalia, R., & Muflihati, I. 2021. Pengaruh Penggunaan Bahan Baku Terhadap Karakteristik Vegetable Abon. *Agroindustrial Technology Journal*, 5(1): 44.
- Mohammed, A., & Abdullah, A. 2018. Scanning Electron Microscopy (Sem): A Review. *Proceedings Of 2018 International Conference On Hydraulics And Pneumatics -Hervex*.
- Fernandes, F. A., Oliveira, V. S., Gomes, W. F., & Rodrigues, S. 2016. Degradation kinetics of vitamin E during ultrasound application and the adjustment in avocado puree by tocopherol acetate addition. *LWT-Food Science and Technology*, 69: 342-347.
- Mulyadi, A. F., Kumalaningsih, S., & Giovanni, D. 2015. Aplikasi Edible Coating Untuk Menurunkan Tingkat Kerusakan Jeruk Manis (Citrus Sinensis)(Kajian Konsentrasi Karagenan Dan Gliserol). *Seminar Nasional Program Studi Teknologi Industri Pertanian Bekerja Sama Dengan Apta*.

- Nasution, F. M., Oktaviany, H., & Sunardi. 2023. Enkapsulasi Daun Sambiloto Dengan Penambahan Ekstrak Sereh Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Agroforetech*, 1(3): 1858–1862.
- Ohshima, H., & Makino, K. 2014. Colloid And Interface Science In Pharmaceutical Research And Development. *Elsevier*.
- Pal, A., Mondal, M. H., Andhikari, A., Bhattarai, A., & Saha, B. 2021. Scientific Information About Sugar-Based Emulsifiers: A Comprehensive Review. *Rsc Advances*, 11(52): 33004–33016.
- Patliani, D., & Purbasari, D. 2021. Physical Quality Of Turmeric Powder (Curcuma Longa Linn) Result Of Foam-Mat Drying Method Using Microwave. *Jurnal Agritechno*, 14(02): 57–65.
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. 2019. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *Smartics Journal*, 5(2): 81–96.
- Prasonto, D., Riyanti, E., & Gartika, M. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Bawang Putih (Allium Sativum). *Dental Journal*, 4.
- Pratita, I. D. 2020. *Profil Karakteristik Kimiawi Enkapsulat Oleoresin Biji Pala (Myristica Fragrans Houtt) Hasil Pengeringan Foam Mat Drying Selama Penyimpanan*. Unika Soegijapranata Semarang.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01).
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., & Anandito, R. B. K. 2014. Pengaruh Ratio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenann Dan Whey Terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (Tectona Grandis L. F.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 99–107.
- Purwandari, V., Isnaeni, I., Rahmi, R., Akbari, A. Z., & Akbari, M. Z. 2022. Formulasi Nanoenkapsulasi Ekstrak Daun Kelor (Moringa Oleifera) /Kitosan-Natrium Tripoliposfat (Natpp). *Journal Of Science And Applicative Technology*, 6(2): 77.
- Putri, N. I., Chance, J., Rahardjo, A. C., & Ananingsih, V. K. 2019. Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Enkapsulan Dalam Proses Pembuatan Serbuk Antosianin Dari Kubis Merah Dan Bunga Telang. *Jurnalteknologipangandangizi*, 18.
- Qin, Y., & Li, P. 2020. Antimicrobial Chitosan Conjugates: Current Synthetic Strategies And Potential Applications. *International Journal Of Molecular Sciences*, 21(2): 499.

- Rahmadi, A., Agustin, S., Rohmah, M., & Saragih, B. 2014. Desain Produk Suplemen Labu Dan Minyak Sawit Merah Untuk Pencegahan Kekurangan Vitamin A. *Indonesian Scholars Journal-Insight*.
- Rasdiana, F. Z., Refdi, C. W., Ismed, & Fauzi, Y. R. 2023. Aplikasi Minyak Sawit Merah Sebagai Sumber Provitamin A Dan Pengaruhnya Terhadap Karakteristik Kimia Gula Merah Tebu. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 27(1).
- Robiansyah, Zuidar, A. S., & Hidayati, S. 2017. Pemanfaatan Minyak Sawit Merah Dalam Pembuatan Biskuit Kacang Kaya Beta Karoten. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, 22(1).
- Rowe, R. C., Sheshkey, P. J., & Quinn, M. E. 2009. *Handbook Of Pharmaceutical Excipients* (Sixth Edition).
- Saloko, S., Sulastri, Y., & Kadir, A. 2021. Enkapsulasi Gula Semut Aren Menggunakan Kitosan Dan Maltodekstrin. *Food (Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan)*, 7(1).
- Saputri, N. E., & Ngatirah. 2019. Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Merah Dengan Variasi Suhu Pengeringan Dan Jenis Bahan Penyalut Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Foodtech: Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 35–51.
- Septevani, A. A., Sondari, D., & Ghozali, D. M. 2013. Pengaruh Teknik Pengeringan Semprot (Spray Drying) Dalam Mikroenkapsulasi Asiaticoside Dan Ekstrak Jahe. *Jurnal Sains Materi Indonesia Indonesian Journal Of Materials Science*, 14(4): 248–252.
- Sheikh, T. Z. B., Yong, C. L., & Lian, M. S. 2009. In Vitro Antioxidant Activity Of The Hexane And Methanolic Extracts Of Sargassum Baccularia And Cladophora Patentiramea. *Journal Of Applied Sciences*, 9(13): 2490–2493.
- Sidik, G. 2022. Pemanfaatan B-Karoten Dan A-Tokoferol Pada Red Palm Oil Sebagai Bahan Fortifikasi Vitamin Produk Fungsional. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 16(1), 8–13.
- Speight, J. G. 2019. *Handbook Of Industrial Hydrocarbon Processes*. Gulf Professional Publishing.
- Suardana, I. M., Suhendra, L., & Wrasiasi, L. P. 2020. Pengaruh Variasi Nilai Hydrophylic-Lipophylic Balance Dan Suhu Terhadap Karakteristik Sediaan Krim. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 8(2).
- Sugita, P., Napthaleni, Kurniati, M., & Wukirsari, T. 2010. Enkapsulasi Ketoprofen Dengan Kitosan-Alginat Berdasarkan Jenis Dan Ragam Konsentrasi Tween 80 Dan Span 80. *Makara Journal Of Science*, 14(2).

- Sulastrri, E., Ibrahim, N., & Budiarti, S. 2019. Mikroenkapsulasi Likopen Dari Buah Tomat Dengan Metode Penguapan Pelarut. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 5(1): 108–116.
- Sumarna, D. 2014. Studi Metode Pengolahan Minyak Sawit Merah (Red Palm Oil) Dari Crude Palm Oil (Cpo). *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- Sumeisey, G. N., Umboh, S. D., & Tallei, T. E. 2019. Penyalutan Bakteri Asam Laktat Menggunakan Nanopartikel Kitosan. *Pharmacon*, 8(4): 843–850.
- Supriyadi, & Rujita, A. S. 2013. Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas Dengan Maltodekstrin Sebagai Enkapsulan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2): 201–208.
- Suseno, N., Spadmawijaya, K., Welly Wirana, J., & Julio, M. 2017. Pengaruh Berat Molekul Kitosan Terhadap Kelarutan Karboksimetil Kitosan. *Seminar Nasional Polimer Xi*.
- Syafitri, E., Adliani, N., Khoirunnisa, S. M., & Frima, F. K. 2020. Optimasi Formula Mikroemulsi Berbahan Dasar Crude Palm Oil (CPO) Sebagai Antioksidan Potensial Pada Kulit. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, 15(1).
- Taguchi, Y., Saito, N., Oda, K., & Tanaka, M. 2017. Preparation Of Microcapsules Containing Water And Effect Of Water Content On Expansion Behavior. *Journal Of Encapsulation And Adsorption Sciences*, 07(04): 127–139.
- Tarigan, I. L., Nelson, Nuralang, & Hertanti. 2022. Pengembangan Produk Kelapa Sawit Merah Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dan Nutrasetikal. *Jurnal Khazanah Intelektual*, 6(2): 1409–1427.
- Thariq, M., Fadli, A., Rahmat, A., & Handayani, R. 2016. Pengembangan Kitosan Terkini Pada Berbagai Aplikasi Kehidupan: Review. *Seminar Nasional Teknik Kimia - Teknologi Oleo Petro Kimia Indonesia*, 49–63.
- Ullah, R., Khan, S., Shah, A., Ali, H., & Bilal, M. 2018. Time-Temperature Dependent Variations In Beta-Carotene Contents In Carrot Using Different Spectrophotometric Techniques. *Laser Physics*, 28(5).
- Ushikubo, F. Y., & Cunha, R. L. 2014. Stability Mechanisms Of Liquid Water-In-Oil Emulsions. *Food Hydrocolloids*, 34: 145–153.
- Verardi, A., Sangiorgio, P., Lopresto, C. G., Casella, P., & Errico, S. 2023. Enhancing Carotenoids' Efficacy By Using Chitosan-Based Delivery Systems. *Nutraceuticals*, 3(3): 451–480.
- Yan, Z., Elliott, J. A., & Masliyah, J. H. 1999. Roles Of Various Bitumen Components In The Stability Of Water-In-Diluted-Bitumen Emulsions. *Journal Of Colloid And Interface Science*, 220(2): 329–337.

- Young, S. L., Sarda, X., & Rosenberg, M. 1993. Microencapsulating Properties Of Whey Proteins. 2. Combination Of Whey Proteins With Carbohydrates. *Journal Of Dairy Science*, 76(10): 2878–2885.
- Yuliasari, S., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Yuliani, S. 2016. Karakteristik Enkapsulat Minyak Sawit Merah Dengan Pengayaan B-Karoten. *Informatika Pertanian*, 25(1): 107–116.
- Yuliawaty, 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.
- Zhang, M. 2022. Synthesis And Application Of High Quality Sorbitan Monooleate (Span80). *Journal Of Biotech Research*, 13: 152–161.

