

DAFTAR PUSTAKA

- Achadri, Y., Gemma Tyasari, F., dan Awaliya Dughita, P. 2018. Pemanfaatan Limbah Organik Dari Rumah Makan Sebagai Alternatif Pakan Ternak Ikan Budidaya. *Agronomika*, **13**(1): 210–213.
- Adiko, S. M., Lasindrang, M., dan Ahmad, L. 2023. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Pada Tiliaya Instan The Effect Of Maltodextrin Concentration On Physicochemic dan Organoleptic Properties In Instant Tiliaya. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, **5**: 206–216.
- Agnesia, P., dan Herawati, E. 2025. Biomaterial Berbasis Ikan Untuk Kesehatan.
- Agustin, D. A., dan Wibowo, A. A. 2021. Teknologi Enkapsulasi: Teknik dan Aplikasinya. *Jurnal Teknologi Separasi*, **7**(2): 202–209.
- Ahmed, A., dan Bajwa, U. 2024. Development of Whey Beverages from Paneer Preparation Using Fruit Coagulants: A Comparative Study on Physicochemical dan Sensory Properties. *African Journal of Agriculture dan Food Science*, **7**(2): 114–125.
- Ali, Y. D., Darmadji, P., dan Pranoto, Y. 2014. Optimasi Nanoenkapsulasi Asap Cair Tempurung Kelapa Dengan Response Surface Methodology dan Karakterisasi Nanokapsul. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, **25**(1): 23–30.
- Aminah, S., dan Hersoelistyorini, W. 2021. Review Artikel : Enkapsulasi Meningkatkan Kualitas Komponen Bioaktif Minuman Instan Encapsulation Improves The Quality Of Instant Bioactiv Components. *Prosiding Seminar Nasional UNIMU*, **4**(4): 1869–1882.
- Andyarini, E. N., dan Hidayati, I. 2017. Analisis Proksimat Pada Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus Lamk.*). *Klorofil*, **1**(1): 32–37.
- Anggreliia, T. P., Ginting, A. S., Rosyidah, Y. K. I., Istifadah, M., Agustino, F., Rahmawati, D., Ambari, Y., Jalmav, M. M. A., dan Mubarak, M. F. 2024. Kajian Penggunaan Matriks Pada Formulasi Tablet Lepas Lambat. *Jurnal Anestesi*, **2**(3): 251–260.
- Arbajayanti, R. D., Nurhayati, T., dan Nurilmala, M. 2021. Komponen Asam Amino dan Aktivitas Enzim Tripsin Dari Usus Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*, Bonnaterre 1788) dan Kakap Merah (*Lutjanus campechanus*, Poey 1860). *JPHPI*, **24**(1): 97–106.

- Arifah, R. H., Ayu, D., Permatasari, I., dan Artini, K. S. 2023. Penggunaan Metode Hplc Pada Analisis Jamu Depot Yang Mengandung Antalgin T. *Jurnal Jamu Kusuma*, **3**(1): 2798-0332.
- Aulia, S. S., Sopyan, I., dan Muchtaridi. 2016. Penetapan Kadar Simvastatin Menggunakan Kromatografi Cair Kinerja Tinggi (KCKT) :Review. *Farmaka*, **14**(4): 70-78.
- Baehaki, A., Lestari, S. D., dan Romadhoni, A. R. 2015. Hidrolisis Protein Ikan Patin Menggunakan Enzim Papain dan Aktivitas Antioksi dan Hidrolisatnya. *JPHPI*, **18**(3): 230-239.
- Bellmaine, S., Schnellbaeher, A., & Zimmer, A. 2020. Reactivity and degradation products of tryptophan in solution and proteins. *Free Radical Biology and Medicine*, **160**, 696-718.
- Dadi, D. W., Emire, S. A., Hagos, A. D., dan Eun, J. B. 2019. Effects of spray drying process parameters on the physical properties dan digestibility of the microencapsulated product from Moringa stenopetala leaves extract. *Cogent Food dan Agriculture*, **5**(1): 1-12.
- Dec, B., dan Chojnowski, W. 2006. Characteristics Of Acid Whey Powder Partially Demineralised By Nanofiltration. *Polish Journal Of Food dan Nutrition Sciences Pol. J. Food Nutr. Sci*, **15**(1): 87-90.
- Dewi, R., Aminah, siti, dan Suyanto, A. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia dan Mutu Sensori Susu Bubuk Kecambah Kedelai Instan Berdasarkan Variasi Penambahan Maltodekstrin. *Jurnal Pangan dan Gizi*, **9**(1): 2086-6429.
- Díaz-Montes, E. 2023. Wall Materials for Encapsulating Bioactive Compounds via Spray-Drying: A Review. *Polymers*, **15**(12): 1-26.
- Djaafar, T. F., Santoso, U., dan Ariestyanta, A. 2018. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Suhu Inlet Spray Dryer terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Bubuk Sari Keran dan g (*Canavalia virosa*). *Agritech*, **37**(3): 334-342.
- Dwijayanti, E., Munadi, R., dan Farnatubun, M. W. 2023. Analisis Proksimat dan Kolagen pada Kulit Ikan Tawassang (*Naso thynnoides*). *ILTEK : Jurnal Teknologi*, **18**(02): 103-107.
- Fajrin, R., Rosalina, Y., Silsia, D., dan Syafnil, D. 2025. Enkapsulasi antioksi dan ekstrak kelopak bunga kecombrang (*Etlingera Elatior*) menggunakan maltodekstrin sebagai matriks Encapsulation Of Antioxi dan t Extract Of Torch Ginger Flower Petals (*Etlingera Elatior*) Using Maltodextrin As Matrix. *Jurnal Pertanian*, **16**(1): 14-30.
- Fitriyani, E., Nuraenah, N., dan Deviarni, I. M. 2020. Perbandingan Komposisi Kimia, Asam Lemak, Asam Amino Ikan Toman (*Channa micropeltes*) dan

- Ikan Gabus (*Channa Striata*) Dari Perairan Kalimantan Barat. *Manfish Journal*, **1**(2): 71–82.
- Furayda, N., Khairi, A. N., Dahlan, A., Kolektor, J., dan Selatan, R. 2023. Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) dan Maltodekstrin. In *Pasun dan Food Technology Journal (PFTJ)* (Vol. 10, Issue 1).
- Giroldi, M., Grambusch, I. M., Schlabit, C., Kuhn, D., Lehn, D. N., dan Volken de Souza, C. F. 2022. Encapsulation of protein hydrolysates by *spray drying*: feasibility of using buffalo whey proteins. *International Journal of Food Science dan Technology*, **57**(6): 3419–3427.
- Gloriana, E. M., Sagita, L., dan Siswanto. 2021. Karakterisasi Flavonoid Daun Kitolod dengan Metode Maserasi dan Enkapsulasi. *Journal of Chemical dan Process Engineering Jurnal ChemPro*, **2**(2): 44–51.
- Gumolung, D. 2019. Analisis proksimat tepung daging buah labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Fullerene Journ. Of Chem*, **4**(1): 8–11.
- Gusti, M. B., Kusumaningrum, I., dan Hastuti, A. 2024. Karakteristik Kimia Pada Minuman Matcha Latte Dengan Penambahan Kolagen. *Karimah Tauhid*, **3**(10): 11956–11966.
- Hadinoto, S., dan Idrus, S. 2018. Proporsi dan Kadar Proksimat Bagian Tubuh Ikan Tuna Ekor Kuning (*Thunnus albacares*) Dari Perairan Maluku. *Majalah Biam*, **14**(2): 51–57.
- Hafizah, D. A., dan Sunardi. 2024. Pemisahan Kromatografi Lapis Tipis pada Asam Amino dengan Menentukan Nilai Faktor Retensi. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, **5**(1): 1–7.
- Hartini, N., Richana, S., Triwibowo, B., Qudus, N., dan Dewi Kusumaningtyas, R. 2018. Sintesis Nanoenkapsulasi Ekstrak Kulit Durian dengan Metode *spray drying* dan Aplikasinya sebagai Biopestisida: Review. *Kampus Sekaran*, **2**(2): 89–95.
- Hermita, N., Ningsih, P., dan Fatmawaty, A. A. 2017. Analisis Proksimat dan Asam Oksalat Pada Pelepah Daun Talas Beneng Liar Di Kawasan Gunung Karang, Banten. *Jurnal Agrosains dan Teknologi*, **2**(2): 95–104.
- Huda, S. 2020. Efek Evaporasi dan Suhu Pengeringan *Spraydrying* Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Whey Bubuk. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, **13**(2): 84–93.
- Iduantoro, C. P., Zuraida, I., Sulistiawati, S., Mismawati, A., dan Pamungkas, B. F. 2024. Potensi Peptida Bioaktif dari Hasil Samping Perikanan sebagai Antihipertensi dan Antioksidan – Review. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, **12**(1): 19–26.

- Iqbal, M., & Suparmi, D. 2019. Studi pembuatan hidrolisat protein ikan lomek (harpodon nehereus) dengan menggunakan enzim papain. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Unri*, **6**.
- Imroni, W., Wahyuni, S., dan Faradilla, R. H. F. 2025. Pendugaan Umur Simpan Produk Tepung Non-Terigu Dalam Kemasan Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Testing): Kajian Pustaka. *Jurnal Riset Pangan*, **3**(2): 287–296.
- Jafari, S. M., Assadpoor, E., He, Y., dan Bhandari, B. 2008. Encapsulation efficiency of food flavours dan oils during *spray drying*. *Drying Technology*, **26**(7): 816–835.
- Jayanudin, J., Rochmadi, R., Renaldi, M. K., dan Pangihutan Pangihutan. 2017. Pengaruh Perbedaan Bahan Penyalut Terhadap Efisiensi Enkapsulasi Oleoresin Jahe Merah. *Alchemy Jurnal Penelitian Kimia*, **13**(2): 275–287.
- Kaya, A. O. W., Wattimena, M. L., Nanlohy, E. E. E. M., dan Lewerissa, S. 2024. Proximate dan Amino Acid Profile of Feather clams (*Anadara antiquata*) from Ohoiletman Village Southeast Maluku Regency. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, **27**(2): 159–173.
- King, T. A., Mandrup Kandemir, J., Walsh, S. J., dan Spring, D. R. 2021. Photocatalytic methods for amino acid modification. *Chemical Society Reviews*, **50**(1): 39–57.
- Kurniasari, L., Nur Hidayah, F., Ma, K., Nafisawati Jurusan Teknik Kimia, adella, Wahid Hasyim Jl Menoreh Tengah, U. X., dan Semarang, S. 2022. Enkapsulasi Minyak Cengkeh Dengan Bahan Dinding Whey Protein Concentrate (Wpc) Melalui Teknik Emulsifikasi. *Jurnal Integrasi Proses*, **11**(1): 26–31.
- Ma dan i, A., Fertiasari, R., Tritisari, A., dan Safitri, N. 2023. Analisis Kandungan Proksimat Cookies Tepung Tempe. *Journal of Food Security dan Agroindustry*, **1**(2): 40–49.
- Mahdi, A. A., Al-Maqtari, Q. A., Mohammed, J. K., Al-Ansi, W., Aqeel, S. M., Cui, H., dan Lin, L. 2022. Nanoencapsulation of mandarin essential oil: Fabrication, characterization, dan storage stability. *Foods*, **11**(1): 1–21.
- Marvita, S. S., Chaerunisaa, A. Y., dan Gozali, D. 2021. Penggunaan Polimer Golongan Polisakarida untuk Enkapsulasi Zat Aktif dengan Perbedaan Sifat Keasaman. *Majalah Farmasetika*, **6**(4): 322–343.
- Maulina, C. A., Rosarrah, A., & Djaeni, M. (2013). Aplikasi spray dryer untuk pengeringan larutan garam amonium perklorat sebagai bahan propelan. *Jurnal Teknologi Kimia Dan Industri*, **2**(4), 84–92.

- Mikdarullah, Nugraha, A., dan Khazai dan . 2020. Analisis Proksimat Tepung Ikan Dari Beberapa Lokasi Yang Berbeda. *Buletin Teknik Litkayasa Akuakultur*, **18**(2): 133–138.
- Monica, A., dan Sutedja, A. M. 2025. The Role Of Alginate As Encapsulant Material In Maintaining The Stability Of The Amount dan Antioxi dan t Activity Of Polyphenols. *Zigma*, **40**(1): 282–295.
- Mulyani, W. E., War dan i, L., dan Fitriyanti, A. N. 2021. Metoda Pengeringan Zat Warna Bubuk Ekstraksi Kulit Bawang Merah menggunakan Convection Oven-drying dan Spray-drying. *Texere*, **19**(2): 83–93.
- Navarro-Peraza, R. S., Osuna-Ruiz, I., Lugo-Sánchez, M. E., Pacheco-Aguilar, R., Ramírez-Suárez, J. C., Burgos-Hernández, A., Martínez-Montaña, E., dan Salazar-Leyva, J. A. 2020. Structural dan biological properties of protein hydrolysates from seafood by-products: A review focused on fishery effluents. *Food Science dan Technology (Brazil)*, **40**: 1–5.
- Novitasari, A. E., dan Andriani, F. D. 2021. Studi Literatur Pengaruh Enzim Protease (Papain, Bromelin dan Protease Biduri) Terhadap Kadar Protein Pada Ikan Laut Menggunakan Metode Spektrofotometri dan Kjedal. *Jurnal Sains*, **12**(1): 1–9.
- Nowak, D., dan Jakubczyk, E. 2020. The freeze-drying of foods⇌the characteristic of the process course dan the effect of its parameters on the physical properties of food materials. *Foods*, **9**(10).
- Nurhayati, T., Salamah, E., dan Nugraha, R. 2014. Optimasi Proses Pembuatan Hidrolisat Jeroan Ikan Kakap Putih. *JPHPI*, **17**(1): 42–52.
- Nurilmala, M., Nurhayati, T., dan Roskananda, R. 2018. Limbah Industri Filet Ikan Patin Untuk Hidrolisat Protein. *JPHPI*, **21**(2): 287–294.
- Orth, M., Rotter, S., Safdar, W., Tasdemir, S., Pietsch-Braune, S., Heinrich, S., dan Düster, A. 2023. Fluidized Bed Spray Coating for Improved Mechanical Properties of Particles. *Processes*, **11**(2): 1–19.
- Patel, K., Patel, D., Panchal, D., Patel, K., dan Upadhyay, U. 2022. A Review on High Performance liquid Chromatography. *International Journal of Creative Resaerch Thoughts*, **10**(10): 2320–2882.
- Pires, A. F., Marnotes, N. G., Rubio, O. D., Garcia, A. C., dan Pereira, C. D. 2021. Dairy by-products: A review on the valorization of whey dan second cheese whey. In *Foods* (Vol. 10, Issue 5). MDPI AG.
- Pokorný, V., Štejfa, V., Havlín, J., Růžicka, K., & Fulem, M. 2021. Heat Capacities of l-Histidine, l-Phenylalanine, l-Proline, l-Tryptophan and l-Tyrosine. *Molecules*, **26**(14), 4298.

- Prasetyo, H., Marnani, S., dan Sukardi, P. 2020. Mikroenkapsulasi Ekstrak Kasar Maggot Sebagai Pakan Substitusi Pada Penyapihan Pakan Larva Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). *Jurnal Kemaritiman: Indonesian Journal of Maritime*, 1(2): 68-79.
- Pratama, R., Abdassah, M., dan Chaerunisaa, A. Y. 2021. Review : Stabilitas Bahan Alam dalam Mikroenkapsulasi. *Majalah Farmasetika*, 6(3): 213.
- Pratama, R. H., Tarsim, dan Yudha, I. G. 2019. Efektifitas Penambahan Asam Amino Pada Pakan Untuk Pertumbuhan Ikan Sidat, *Anguilla bicolor* (McCelland, 1844). *E-Jurnal Rekayasa dan Teknologi Budidaya Perairan*, 7(2): 835-844.
- Pratama, R., Riyanti, R., dan Husni, A. 2018. Efektivitas Bawang Putih Dengan Metode Marinasi Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler Effectiveness Of Garlic With Marination On Physical Quality Of Broiler Meat. In *Jurnal Riset dan Inovasi Peternakan* (Vol. 2, Issue 1).
- Prayudi, A., dan Yuniarti, T. 2023. Karakteristik Kimia Hidrolisat Protein dan Penguat Rasa Dari Hasil Sampling Fillet Ikan Kakap (*Lutjanus sp*) Yang Dihidrolisis Secara Enzimatis. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(2): 103.
- Purwani, D. A., Suhartono, dan Kartika, I. R. 2019. Pengaruh Variasi Penambahan Susu Skim Terhadap Kadar Asam Amino Pada Yogurt Sari Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Riset Sains dan Kimia Terapan*, 8(2): 27.
- Putra, M. D. H., Putri, R. M. S., Oktavia, Y., dan Ilhamdy, A. F. 2020. Karakteristik Asam Amino dan Asam Lemak Bekasam Kerang Bulu (*Anadara antiquate*) Di Desa Benan Kabupaten Lingga. *Marinade*, 03(02): 160-167.
- Rahmadi, A., Nurjannah, S., Andriyani, Y., Banin, M. M., Rohmah, M., Amaliah, N., Sari, K., dan Emmawati, A. 2022. Proximate analysis of the high phytochemical activity of encapsulated Mandai cempedak (*Artocarpus champeden*) vinegar prepared with maltodextrin dan chitosan as wall materials. *F1000Research*, 11: 865.
- Rahmawati, N. F. 2018. Pembuatan Bioetanol Dari Rumput Laut *Eucheuma cottonii* Dengan Variasi Konsentrasi Asam Klorida Pada Proses Hidrolisis Nurul Fitri Rahmawati. *Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Mataram*, 1(2): 1-10.
- Reulina, Y., Maharani, C., Situngkir, N. M., dan Febriyossa, A. 2024. Analisis Bioetika Terhadap Metode Uji Proksimat Dalam Mengevaluasi Kualitas Palm Kernel Expeller Untuk Pakan Ternak. *Jurnal Ilmiah Kajian Multidisipliner*, 8(6): 2118-7302.

- Safithri, M., Indariani, S., dan Septiyani, D. 2020. Aktivitas Antioksi dan dan Total Fenolik Minuman Fungsional Nanoenkapsulasi Berbasis Ekstrak Sirih Merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, **7**(1): 69–83.
- Saloko, S., Sulastri, Y., dan Kadir, A. 2021. Enkapsulasi Gula Semut Aren Menggunakan Kitosan dan Maltodekstrin. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, **7**(1): 840–851.
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., dan Stephanie, J. 2020. Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Enkapsulat Butter Pala (*Myristica fragrans* Houtt) Dengan Metode Vacuum Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, **13**(2): 94.
- Sarungallo, Z. L., Santoso, B., Murtiningrum, Roreng, M. K., dan Murni, V. 2019. Karakteristik Mutu Mikroenkapsulat Minyak Buah Merah (*Pan dan us conoideus*) Dengan Perbandingan Konsentrasi Bahan Pengemulsi dan Bahan Pelapis. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, **5**(2): 528–539.
- Soumati, B., Atmani, M., Benabderrahmane, A., dan Benjelloun, M. 2023. Whey Valorization – Innovative Strategies for Sustainable Development dan Value-Added Product Creation. *Journal of Ecological Engineering*, **24**(10): 86–104.
- Stolarz, M., dan Hanaka, A. 2025. Glutamate dan Its Role in the Metabolism of Plants dan Animals. In *Processes* (Vol. 13, Issue 7). Multidisciplinary Digital Publishing Institute (MDPI).
- Sukardi, P., Yansah, N., Marnani, S., Prayogo, N. A., Harisam, T., Winanto, T., dan Sudaryono, A. 2019. *Spirulina platensis* diet for milkfish, *chanos chanos*, larvae. *Biotropia*, **26**(3): 201–207.
- Sukma, F. F., dan Fajri, R. 2019. Identifikasi Asam Dehidroasetat dalam Produk Kosmetika dengan Menggunakan HPLC (High Performance Liquid Chromatography). *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, **1**(2): 15–17.
- Suprayitno, E., dan Susanti, M. D. 2017. Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. Universitas Brawijaya Press.
- Susanto, A. 2023. Aktivitas Enzim Pencernaan dan Pertumbuhan Ikan Kelabau (*Ostechilus melanopleura*) Yang Diberi Pakan Dengan Kandungan Protein Berbeda. *Jurnal Perikanan Unram*, **13**(1): 9–21.
- Syahbanu, F., dan Kurnianto, M. A. 2023. Pengaruh Perlakuan High Hydrostatic Pressure dan Enzimatik Terhadap Perubahan Mikrostruktur Protein Susu Skim Sapi: Susu Hipoalergenik (Studi Pustaka). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, **8**(2): 6157–5996.

- Timilsena, Y. P., Haque, Md. A., dan Adhikari, B. 2020. Encapsulation in the Food Industry: A Brief Historical Overview to Recent Developments. *Food dan Nutrition Sciences*, **11**(06): 481–508.
- Ulumi, M. L. N. N., Wirandhani, D. S., Ardhani, R. F., Andhani, C. O., dan Putri, D. N. 2021. Mikroenkapsulasi Pigmen Beta-Karoten Dengan Metode Foam Mat Drying Menggunakan Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah Sebagai Bahan Penyalut. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, **15**(4): 1183–1195.
- Utami, P., Lestari, S., Lestari, S. D., Teknologi, J., Perikanan, H., dan Pertanian, F. 2016. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan Pengaruh Metode Pemasakan Terhadap Komposisi Kimia dan Asam Amino Ikan Seluang (Rasbora argyrotaenia)*. **5**(1): 73–84.
- Vahidmoghadam, F., Pourahmad, R., Mortazavi, A., Davoodi, D., dan Azizinezhad, R. 2019. Characteristics of freeze-dried nanoencapsulated fish oil with whey protein concentrate dan gum arabic as wall materials. *Food Science dan Technology (Brazil)*, **39**: 475–481.
- Vargas-Del-río, L. M., García-Figueroa, A., Fernández-Quintero, A., dan Rodríguez-Stouvenel, A. 2022. Spray-Drying Hen Eggs: Effects of the Egg Yolk to Egg White Ratio dan Sucrose Addition on the Physicochemical, Functional, dan Nutritional Properties of Dried Products dan on Their Amino Acid Profiles. *Applied Sciences (Switzerland)*, **12**(9).
- War dan i, N. B., Susanti, M., Maryanty, Y., dan Widiarto, E. 2021. Hidrolisis Raw Sugar Sebagai Bahan Baku Pembuatan Mono Natrium Glutamat Dengan Variasi Ph, Suhu, dan Konsentrasi. *Jurnal Teknologi Separasi*, **7**(1): 1–5.
- Wijayanti, I., & Romadhon, R. (2015). Pengaruh konsentrasi enzim papain terhadap kadar proksimat dan nilai rendemen hidrolisat protein ikan bandeng (*Chanos chanos* Forsskal). *Pena Akuatika*, **12**(1), 13–23.
- Yarlina, V. P., Diva, A., Zaida, Andoyo, R., Djali, M., dan Lani, M. N. 2023. Ratio Variation of Maltodextrin dan Gum Arabic as Encapsulant on White Jack Bean Tempe Protein Concentrate. *Current Research in Nutrition dan Food Science*, **11**(3): 1087–1096.
- Zhao, Q., Wu, C., Yu, C., Bi, A., Xu, X., dan Du, M. 2021. High stability of bilayer nano-emulsions fabricated by Tween 20 dan specific interfacial peptides. *Food Chemistry*, **340**.
- Zhu, R. G., Xiao, H. Y., Zhou, Z., Yin, M., Xiao, H., Hu, C., Wei, G., dan Liu, C. 2024. Thermal degradation of 18 amino acids during pyrolytic processes. *Scientific Reports*, **14**(1).