

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, R., L. Yovita, & Maimunah. 2008. Penentuan aktivitas antioksidan, kadar fenolat total dan likopen pada buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). *J. Sains dan Teknologi Farmasi*, 13(1): 31-37.
- Ansori, Muhammad. 2009. Menentukan Titik Optimal Koagulasi Santan dengan Pendekatan Filtrasi *Jurnal Kompetensi Teknik Vol 1, No.1. November 2009*
- Badan Litbang Pertanian, 2019. Jeruk kalamansi, kecil kaya manfaat terhadap kesehatan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011. Pengawasan klaim dalam label dan iklan pangan olahan. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Bartley, J. dan A. Jacobs. 2000. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 80. 209-215. Effects Of Drying On Flavour Compounds In Australian Grown Ginger (*Zingiber Officinale Rosc*) . [https://doi.org/10.1002/\(SICI\)1097-0010\(2000115\)80:2<209::AID-JSFA516>3.0.CO;2-8](https://doi.org/10.1002/(SICI)1097-0010(2000115)80:2<209::AID-JSFA516>3.0.CO;2-8)
- Benslima, A., Sellimi, S., Hamdi, M., Nasri, R., Jridi, M., Cot, D., Li, S., Nasri, M., & Zouari, N. (2021). The brown seaweed *Cystoseira schiffneri* as a source of sodium alginate: Chemical and structural characterization, and antioxidant activities. *Dalam Food Bioscience* (Vol. 40, hlm. 100873). Elsevier BV. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100873>
- Bolzetta, F., Veronese, N., De Rui, M., Berton, L., Toffanello, E. D., Carraro, S., Miotto, F., Inelmen, E. M., Donini, L. M., Manzato, E., Coin, A., Perissinotto, E., & Sergi, G. (2015). Are the Recommended Dietary Allowances for Vitamins Appropriate for Elderly People? *Dalam Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics* (Vol. 115, Issue 11, hlm. 1789-1797). Elsevier BV. <https://doi.org/10.1016/j.jand.2015.04.013>
- Brown E. M., Allshop P.J., Magee P.J., Gill C. I., Nitecki S., Strain C. R., Mcorley E. M. 2014. Seaweed and human health. *Nutrition Reviews*. 72 (3). <https://doi.org/10.1111/nure.12091>
- BSN. 1992. SNI 01-2891-1992 Penentuan uji proksimat pada makanan dan minuman. Badan Standarisasi Nasional.
- Chen, G., Weng, Z. X., Chi, C. L., Juang, P., Jian, W. Q., Feng, C., Yue, J., 2010, A comparative analysis of lipid and carotenoid composition of the gonads of *Anthocardis crassispina*, *Diadema setosum* and *Salmacis sphaeroides*. *Food chemistry*, 120(4):p.973-977. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2009.11.034>
- Englbelger, L., W. Aabersberg, U. Dolodolotawake, J. Schierle, J. Humphries, T. Luta, G.C. Marks, M.H. Fitzgerald, B. Rimon and M. Kairiariete. 2005. Carotenoid content of pandanus fruit cultivars and other food of the Republic of Kiribati. *Public Health Nutrition*. 9 (5): 631-641.
- Erniati, Zakaria, F. R., Prangdimurti, E., & Adawiyah, D. R. (2016). Potensi rumput laut: Kajian komponen bioaktif dan pemanfaatannya sebagai pangan fungsional. *Aquatic Sciences Journal*, 3(1), 12-17. <https://doi.org/10.29103/aa.v3i1.332>

- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., Maherawati. 2021. Minuman fungsional serbuk instan kaya antioksidan dari bahan nabati. *Journal Agrotek*. 15 (4). <https://doi.org/10.21107/agrotek.v15i4.8977>
- Friana, R. M., Angkasa, D., Wijaya, H. 2016. Kajian Daya Terima Dan Nilai Gizi Minuman Fungsional Buah Kecapi (*Sandoricum Koetjape Merr*). *Ilmu Gizi*. Universitas Esa Unggul.
- Jaya, A., dan Apriyani, S., 2017. Pengaruh penambahan gelling agent dan sukrosa terhadap mutu marmalade jeruk kalamansi. *Jurnal Agritepa*, 4 (1), 53-64. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v4i2.676>
- Jayanudin, Barleany, D.R., Rochmadi, Wiratni, Sugiarti, A., and Kusuma, Y.A., (2013), Modification on Maceration Extraction to the Yield and Components of Red Ginger Oleoresin, *Proceeding of International Conference on Chemical Engineering*, Parahyangan University, December 4-5th, pp. 72-77
- Junaidi, A., 2011. Pengembangan produk unggulan jeruk kalamansi Kota Bengkulu dengan pendekatan ovop. *Jurnal INFOKOP*, 19, 163-183.
- Kementrian Kesehatan RI. 2018. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.
- Kesuma Sayuti dan Rina Yenrina. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Universitas Andalas Press, Padang.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi., Andi Maryam., (2021). Analisis Kadar Air Abu, Serat dan Lemak pada Minuman Sirup Jeruk Siam (*Citrus Nobilis Var Microcarpa*). *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 9 (2) <https://doi.org/10-21776/ub.jkpHa.2021.009.02.07>
- Lou SN, Lai YC, Hsu YS, Ho CT Kandungan fenolik, aktivitas antioksidan dan senyawa efektif kumquat diekstraksi dengan pelarut berbeda. *Kimia Makanan*. 2016; 197 :1–6. :doi 10.1016/j.foodchem.2015.10.096.
- Maharani, M.A., Widyayanti. 2009. Pembuatan alginate dari rumput laut untuk menghasilkan produk dengan rendeman dan viskositas yang tinggi. *Unibersitas Dipenogoro*.
- Mandal S. Yadav S, Yadav S, Nema RK. 2009. Antioxidant: A Review. *J Chem Pharm Res*. 1(1): 102-104.
- Mawardi, Y. S. A., Pramono, Y. B., Setiani, B. E. 2016. Kadar air, tannin, warna dan aroma off-flavour minuman fungsional daun sirsak (*Annona muricata*) dengan berbagai konsentrasi jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal aplikasi teknologi pangan*. 5 (3). <https://doi.org/10.17728/jatp.179>.
- Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R. S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. Vol. 04 (2): 286-290.
- Pawarta, O. A., Ratnayani, K., Listya, A. 2010. Aktivitas antiradikal bebas serta kadar beta karoten pada madu randu (*Ceiba pentandra*) dan madu kelengkeng (*Nephelium longata L.*) *Jurnal kimia*. 4 (1): 54-62
- Prabowo, A.Y., Estiasih, T., Purwantiningrum, I. 2014. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2(3): 129-135.

- Purwanto, Y., E, Munawaroh., 2010. Etnobotani Jenis-jenis Pandanaceae Sebagai Bahan Pangan di Indonesia. Berkala Penelitian Hayati 5A, 97-108
- Qamariah N, Handayani R, Mahendra AI. 2022. Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan Salep Ekstrak Etanol Umbi Hati Tanah. Jurnal Surya Medika. 8(2): 124-131. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i2.3213>
- Ramadhani, N., Samudra, A. G., dan Pratiwi, L. W. I., 2020. Analisis penetapan kadar flavonoid sari jeruk kalamansi (*Citrofortunella microcarpa*) dengan (1), 53-58. <https://doi.org/10.35311/jmpi.v6i01.57>
- Ratih, N. G. A. K., N. M. Wartini., dan I. W.G. S. Yoga. 2015. Pengaruh Jenis Pelarut Terhadap Rendemen dan Karakteristik Ekstrak Pewarna dari Buah Pandan (*Pandanus tectorius*). Jurnal Rekrayasa dan Manajemen Agroindustri, 3 (4) :1-4
- Rescignano, N., Fortunati, E., Armentano, I., Hernandez, R., Mijangos, C., Pasquino, R., & Kenny, J. M. (2015). Use of alginate, chitosan and cellulose nanocrystals as emulsion stabilizers in the synthesis of biodegradable polymeric nanoparticles. Dalam Journal of Colloid and Interface Science (Vol. 445, hlm. 31–39). Elsevier BV. <https://doi.org/10.1016/j.jcis.2014.12.032>
- Rochmadi, I., Rohmah, S. 2019. Pemanfaatan buah pandan laut sebagai pangan olahan pada masyarakat pesisir. Jurnal REP. 4 (2): 161-162. <https://doi.org/10.31002/rep.v4i2.1953>
- Sapitri, R., Putri, R.M.S., Apriandi, A. 2017. Optimalisasi Berunok (*Acaudina molpadioises*) Sebagai Minuman Fungsional Jelly Drink.
- Sarungallo, Z. L., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., Irbayanti, D. N., Latumahina, R. M. M. 2018. Kandungan gizi buah pandan laut (*Pandanus tectorius* Park) pada tiga tingkat kematangan. Jurnal aplikasi teknologi pangan. 7 (1). <https://doi.org/10.17728/jatp.2577>
- SNI. 1996. SNI 01-4320-1996. Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- SNI. 2013. SNI 01-3545-2013. Madu. Standar Nasional Indonesia, Jakarta.
- Subaryono., 2010, Modifikasi Alginat dan Pemanfaatan Produknya, Squalen., 5 (1): 1-7.
- Sulasmı, A., Hartono, D., Oktaviani, A. D., Ismanur, R. P., & Sipahutar, Y. H. (2020). Formulasi Skin Lotion Dengan Penambahan Natrium Alginat dan Ekstrak Lavender. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 414–420.
- Suradi, K., Gumilar, J., Yohana, G. H. R., Hidayatulloh, A. 2017. Kemampuan serbuk serai (*Cymbopogon citratus*) menekan peningkatan total bakteri dan keasaman (Ph) dendeng domba selama penyimpanan. Jurnal ilmu ternak. 17 (2): 103-108. <https://doi.org/10.24198/jit.v17i2.17296>
- Susanto, I. 2010. Aktivitas antioksidan dan komponen bioaktif pada keong mas (*Pomacea canaliculata* Lamarck) [skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.

- Waysima, Adawiyah., Dede, R . (2010). Evaluasi Sensorik (cetakan ke -5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Widyaswari, S.G., Tarman, K., Nurjanah 2013. Formulasi Minuman Fungsional Kerang Pisau (Solen Spp). [Conference Paper] Institut Pertanian Bogor.
- Winarno, F. G., 1996, Teknologi Pengolahan Rumput Laut, Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.

