

## DAFTAR PUSTAKA

- A'inurrofiqin, M. 2018. Pengaruh Substitusi Daging Buah Bakau *Rhizophora Mucronata* Terhadap Karakteristik Dan Kandungan Antioksidan Kopi Bubuk. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39852>.
- Abidin, N. A. Z. Halim N. A. H. and Ropisah. 2013. Basic Study of Chemical Constituents in *R. mucronata* Species. The Open Conference Proceedings Journal, 4 (Suppl-2, M7) 27-28. Faculty of Applied Science, Universiti Teknologi MARA Negeri Sembilan, Ka. Malaysia.
- Azra, T, A, & Kusumaningati, W. 2023. Formulasi Cendol Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) sebagai Minuman Fungsional. 4 No. 2. [jurnal.umj.ac.id/index](http://jurnal.umj.ac.id/index). doi: 10.24853/mjnf.4.2.84-92
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2011. Pengawasan Klaim Dalam Label Dan Iklan Pangan Olahan. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 1: Penentuan Kadar Abu Pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.1- 2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia-Bagian 3: Penentuan Kadar Lemak Total Pada Produk Perikanan. SNI01-2354.3-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Cara Uji Kimia -Bagian 4: Penentuan Kadar Protein Dengan Metode Total Nitrogen Pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.3- 2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. Cara Uji Kimia-Bagian 2: Penentuan Kadar Air Pada Produk Perikanan. SNI-01-2354.2- 2015.
- Belitz, H.D. and Grosch, W. 2004. Food Chemistry. Second Edition. Springer. P. 284–286.

- Christalina, I., Susanto, E, T., Ayucitra, A., Setiyadi. 2017. Aktivitas Antioksidan Dan Antibakteri Alami Ekstrak Fenolik Biji Pepaya. 12 No 12, Jurnal Ilmiah Widya Teknik. doi: <https://doi.org/10.33508/wt.v12i2.1455>
- Dewi, T., Alifah, I. Bhayangkara, T.P., Jason, G.J. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Daun *Tanjung (Mimusops Elengil)*. {Prosiding}. Universitas Indonesia. [oai:ojs.jurnal.upnyk.ac.id:article/1547](http://oai:ojs.jurnal.upnyk.ac.id:article/1547).
- 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). 984–991. <https://doi.org/10.21107/agrotek.v15i4.8977>.
- Giyatmi, G., Zakiyah, D., & Hamidatun, H. 2022. Karakteristik Mutu Puding Pada Berbagai Perbandingan Tepung Agar-Agar Dan Jus Okra. Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal Of Food Technology And Health), 4(1), 11–19. <https://doi.org/10.36441/jtepakes.v4i1.829>.
- Hamzah, Yanto, S., Fadillah, R. 2022. Analisis Kandungan Tepung Buah Buah Mangrove Jenis Lindur (*Bruguiera Sp*) Sebagai Alternatif Bahan Pangan Lokal. Jurnal Pendidikan Tambussai 6(02): 16383-16391.
- Harianto, S.P., B.S. Dewi., M.D. Wicaksono. 2015. *Mangrove Pesisir Lampung Timur*. Yogyakarta Plantaxia.
- Herawati, N., Sukatiningsih, Wiwik Siti Windrati. 2012. Pembuatan Minuman Fungsional Berbasis Ekstrak Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*), Rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) Dan Buah Salam (*Syzygium Polyanthum Wigh Walp*). Agrotek. 6(1): 40-50.
- Herviana, A., Husain, S dan Muhammad, W. 2019. Pembuatan Teh Fungsional Bebahan Dasar Mahkota Dewa (*Phaleria Marrocarpa*) Dengan Penambahan Daun Stevia. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Vol. 5. Hal S251-S261.

- Janah, A.M. 2017. Pengaruh Ekstrak Tumbuhan Mangrove (*Rhizophora Mucronata*) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri (*Aeromonas Hydrophila*) Secara In-Vitro. {Skripsi}. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- 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.
- Khairiah, K., Taufiqurrahman, I., Putri, D.K.T., 2018. Antioxidant Activity Test Of Ethyl Acetate Fraction Of Binjai (*Mangiferacaesia*) Leaf Ethanol Extract. Dental Journal (Majalah Kedokteran Gigi), 51(4), 164–168. <http://dx.doi.org/10.20473/j.djmkkg.v51.i4.p164-168>
- Khusni, A.F. 2018. Karakterisasi Morfologi Tumbuhan Mangrove Di Pantai Mangkang Mangunharjo Dan Desa Bedono Demak Sebagai Sumber Belajar Berbentuk Herbarium Pada Mata Kuliah Sistematika Tumbuhan. {Skripsi}. Universitas Islam Negeri Walisongo Semarang.
- Kristiandi, K., Rozana, Junardi, Maryam, A. 2021. Analisis Kadar Air, Abu, Serat Dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus Nobilis Var. Microcarpa*). Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem,9(2):165-171. doi <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>.
- Lestari, F. 2013. Komposisi Jenis Dan Sebaran Ekosistem Mangrove Di Kawasan Pesisir Kota Tanjungpinang Kepulauan Riau. Jurnal Dinamika Maritim IV (1): 68-75.
- Lisnawati. 2014. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa olefera L.*) dari Berbagai Tingkat Kepolaran Pelarut, [Skripsi] Palu: FMIPA Kimia, Universitas Tadulako.
- Mulyadi F, Wijana S, Dewi A.I, & Putri I.W., 2014. Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur Dan Cmc). Jurnal teknologi pertanian 15(1): 1187-1194

- Masuku, M. A. (2017). Studi Kualitas Organoleptik Bubuk Biji Kopi Dengan Aplikasi Good Manufacturing Process Dan Hazard Analysis Critical Control Point Di Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 10(2), 80–86. <https://doi.org/10.29239/J.AGRIKAN.10.2.80-86>.
- Miranti, D. I., Ichiura, H., & Ohtani, Y. (2018). The Bioactive Compounds And Antioxidant Activity Of Food Products Of *Rhizophora Stylosa* Fruit (*Coffee And Tea Mangrove*). *International Journal of Forestry Research*, 2018. <https://doi.org/10.1155/2018/2315329>
- Mirat, A. 2019. Potensi Senyawa Bioaktif Buah Ara (*Ficus Carica*) Dalam Kelangsungan Hidup Benur Udang Windu (*Penaeus Monodon*). {Skripsi}. Universitas Borneo Tarakan.
- Meilina, M. 2019. Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Skripsi. STIKes Baiturrahim, Jambi.
- Mulyatun. 2018. Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Berbasis Potensi Lokal; Alternatif Ketahanan Pangan Berupa Tepung Magrove. *DIMAS*, 18(3), 211–238.
- Mile, L., Nursyam, H., Setijawati, D., Sulistiyati. T.D. 2021. Studi Fitokimia Buah Mangrove (*Rhizophora Mucronata*) Di Desa Langge Kabupaten Gorontalo Utara. *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1):1-8. DoI: <https://doi.org/10.37905/jfpj.v3i1.8585>.
- Negara J.K., Sio A.K., Rifkhan, Arifin Muhammad, Oktaviana A.Y., Wihansah R.R.S., & Muhammad, Y. (2016). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju Yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*. <https://journal.ipb.ac.id/index.php/ ipthp/article/view/17506>.
- Nusaibah, Putri C.M, Pangestika W., Luthfiyana N. 2022. Pemanfaatan Buah Bakau *Rhizophora Sp.* Dan *Sonneratia Sp.* Sebagai Bahan Baku Kopi Analog. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 25(2): 185-201. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v25i2.39852>.

- Paramita, O. 2012. Pemanfaatan Berbagai Jenis Buah Mangrove Sebagai Sumber Pangan Berkarbohidrat Tinggi. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 7(1):1–9.
- Podungge, F., Purwaningsih, S., & Nurhayati, T. 2015. Karakteristik Buah Bakau Hitam Sebagai Sediaan Ekstrak Sumber Antioksidan. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 18(2), 140–149.
- Purwaningsih, S., Salamah E., Adutya, Y. P., Sukarno dan E. Deskawati. 2013. Aktivitas Antioksidan Dari Buah Mangrove (*Rhizophora Mucronata Lamk.*) Pada Suhu Yang Berbeda. Jurnal Perikanan Hasil Perikanan Indonesia. 16(3): 199-206. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v16i3.8057>
- Putri, RMS., Nurjanah, Tarman, K., 2013. Sinergis Taurin Lintah Laut (*Discodoris Sp.*) Dan Temulawak (*Curcuma Xanthorriza Roxb.*) Dalam Serbuk Minuman Fungsional. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia. Volume 16 Nomor 1.
- Purwanto, D., Bahry, S., Ridhay, A. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Purnajiwa (*Kopsia Arborea Blume.*) Dengan Berbagai Pelarut. KOVALEN, 3(1): 24-32.
- Puspitasari, Y.E, A.M. Hariati, and E Suprayitno. 2012. *The Potency Of Rhizophoramucronata Leaf Extract As Anti Diarrhea. Journal Of Applied Sciences Research* 8(2): 1180:1185- 8.
- 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>
- Rahmayani, U., Prianggenies, D., Djuinaedi, A. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kasar Keong Bakau (*Telescopium Telescopium*) Dengan Pelarut Yang Berbeda Terhadap Metode DPPH (*Diphenyl Picril Hidrazil*). Journal Of Marine Research. 2(4): 36-45.

- Rajis, Desmelati, Leksono, T. 2017. Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) Sebagai Pembuatan Sirup Terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 22(01): 51-60.
- Ridlo Ali, Rini Pramesti, Koesomadji, Endang Supriantini, Nirwani Soenarjo. 2017. Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Mangrove *Rhizophora Mucronata*. *Buletin Oseanograi Marina*. 6(2): 110-116.
- Rosiani, N., Basito, Widowati, E. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik Dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 3(2):84-98.
- Rosulva, I., Hariyadi, P., Budijanto, S., Sitanggang, A.B. 2021. Potensi Buah Mangrove Sebagai Sumber Pangan Alternatif. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 14(2):131-150. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v14i2.55509>.
- Sa'adah & Lailis. 2010. Isolasi Dan Identifikasi Senyawa Tanin Dari Daun Belimbing Wuluh (*Averrhoa Blimbi L.*) Skripsi. Malang: UIN
- Safitri, A.H., Tyagita, N. and Nasihun, T. 2017. *Porang Glucomannon Supplementation Improves Lipid Profile In Metabolic Syndrom Induced Rats*. *Journal of Natural Remedies*, 17(4). doi:10.18311/jnr/2017/18125.
- Siregar N.S. 2014. Karbohidrat. *Jurnal Ilmu Keolahragaan*, 13(2), 38–44.
- Soehendro, A.W., Manuhara, G.J., Nurhartadi, E. 2015. Pengaruh Suhu Terhadap Aktivitas Antioksidan Dan Antimikrobia Ekstrak Biji Melinjo (*Gnetum Gnemon L.*) Dengan Pelarut Etanol Dan Air. *Jurnal Teknosains Pangan*. 4(4): 15-24.
- Sosia, Y., Priyasmoro, R., Tyagita, N. Mega. 2014. Mangroves Siak Dan Kepulauan Meranti. Jakarta. Energi Mega Persada
- Subaryono, 2010. Modifikasi Alginat Dan Pemanfaatan Produknya. Squalen. 5(01):1-7.

- Sudiarto, Saleh R., Sawab, Widowati, I. (2022). Kandungan Nutrisi Minuman Herbal Fungsional Berbahan Dasar Gula Semut Aren dan Serbuk Rempah. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11, No. 2, 61-71.  
<http://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agriteknodoi>:
- Talib, A., Tamrin, A., & Deni, S. 2018. *Study About Potential Fruit Mangrove As A Food Alternative In The Future. International Journal Of Agronomy And Tropical Plants*, 1(1), 1–8.
- Tanjung, D.N., Meilianingsih, L., Suheti, T., Husni, A. 2021. Gambaran Gaya Hidup Sehat Pada Klien Hipertensi (*Study Literatur Review*). *Jurnal Keperawatan Indonesia Florence Nightingale*, 01(1): 24-33.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, Bhayangkara T., Jonathan, Jason G. 2016. Pengujian Aktivitas Antioksidan Menggunakan Metode DPPH Pada Daun Tanjung (*Minusops Elengi L*). *Pengembangan Teknologi Kimia Untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia*. Yogyakarta.
- Tian, A., Tolangara, A., & Superman. 2023. Uji Kandungan Senyawa Dan Organoleptik Buah Mangrove Untuk Dijadikan Sirup Dan Minuman Serbuk Mangrove. *Jurnal Bioedukasi*. 6 No (1)
- Widyantari, A.A.A, S.S. 2020. *Formulasi Minuman Fungsional Terhadap Aktivitas Antioksidan*. *E-Jurnal Widya Kesehatan*, 2(1).
- Widyaswari, S.G. 2013. *Formulasi Minuman Fungsional Kerang Pisau (Solen Spp)*. [Tesis]. Institut Pertanian Bogor.
- Yuliani, N., Maulinda, N., & Sutamihardja, R. (2017). Analisis Proksimat dan Kekuatan Gel Agar – Agar Dari Rumput Laut Kering pada Beberapa Pasar Tradisional. *Jurnal Sains Natural*, 2(2), 101.  
<https://doi.org/10.31938/jsn.v2i2.40>