

DAFTAR PUSTAKA

- A'yunin, N. A. Q., Santoso, U., dan Harmayani, E. (2019). Kajian kualitas dan aktivitas antioksidan berbagai formula minuman jamu kunyit asam. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 23(1), 37-48.
- Adhayanti, I., dan Ahmad, T. (2020). Karakter Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Media Farmasi*, 16(1), 57–64.
- Afriyanto, Akhyar, A., Rahmayuni. (2016). Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Mutu Permen Jelly Dari Buah Pedada. *Jurnal Jom Faperta* 3(2)
- Ahmed, R., S. J. Moushumi., H. Ahmed., M. Ali., W. M. Haq., R. Jahan., and M. Rahmatullah. (2010). Serum Glucose and Lipid Profiles in Rats Following Administration of *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl.(*Sonneratiaceae*) Leaf Powder in Diet. *Advances in Natural Applied Sciences*. 4(2):171-173.
- Aliyah, Q. (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.
- Amiani, W., Fahrizal, M. R., dan Aprelea, R. N. (2022). Kandungan metabolit sekunder dan aktivitas tanaman bajakah sebagai agen antioksidan *Jurnal Health Sains*, 3(4), 516-522
- Angria, M. (2011). Pembuatan minuman instan pegagan (*Centella asiatica*) dengan citarasa *cassia vera*. *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas.
- Ansel, C.H. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Terjemahan Farida Ibrahim, *UI-Press*, Jakarta, Edisi ke IV.Hal 214-217.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., dan Anggreini, R. A. (2022). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*). *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2), 198-207.
- AOAC. (1995). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Analytical Chemists*. Washington
- Asshidiqy, R., Putri, W. D. R., and Maligan, J. M. (2020). Optimasi Elisitasi Suhu dan Waktu Kejut Listrik untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Total Fenol Kacang Kedelai (*Glycine max*). *Journal of Tropical Agricultural Engineering and Biosystems-Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 8(2), 153-160.

- Avenido, P., dan Serrano Jr, A. E. (2012). Effects of the apple mangrove (*Sonneratia caseolaris*) on antimicrobial, immunostimulatory and histological responses in black tiger shrimp postlarvae fed at varying feeding frequency. *Aquaculture, Aquarium, Conservation dan Legislation*, 5(3), 112-123.
- Azwanida, N. N., 2015. Review on the Extraction Methods Use in Medicinal Plants, Principle, Strength and Limitation. *Medicinal and Aromatic Plants*, 4(3), 1–6.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Indonesia. (2014). Statistik Konsumsi Minuman Karbonasi Masyarakat Indonesia. *BPS*. Jakarta. 68 hlm.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-2972-1998. *Limun Minuman Berkarbonasi*. BSN. Jakarta. 3 hlm.
- Bansal, V ., Sharma, A., Ghanshyam, C ., Singla, M.,L. (2014) Optimization and characterization of pulsed electric field parameters for extraction of quercetin and ellagic acid in *Embllica officinalis* juice. *J. Food Meas. Charact.* 8, 225-223.
- Berk, Z. (2009). *Food Process Engineering and Technology*. Elsevier Inc. New York.
- BPOM. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 12 Tentang Persyaratan Mutu Obat Tradisional. Jakarta: Departemen Kesehatan RI. Bab 1 Pasal 1 Ayat 4, 12.
- BSN. 1996. Serbuk Minuman Tradisional SNI 01-4320-1996.
- Calleja-Gómez, M., Castagnini, J. M., Carbó, E., Ferrer, E., Berrada, H., and Barba, F. J. (2022). Evaluation of pulsed electric field-assisted extraction on the microstructure and recovery of nutrients and bioactive compounds from mushroom (*Agaricus bisporus*). *Separations*, 9(10), 302.
- Chang, C. C., Yang, M. H., Wen, H. M., and Chern, J. C. (2002). Estimation of total flavonoid content in propolis by two complementary colometric methods. *Journal of food and drug analysis*, 10(3), 3.
- Dadan, R. 2003. Mengenal Teknologi Tablet *effervescent*
- Dari, D. W., Masrurroh, L. A., dan Junita, D. (2021). Karakteristik kimia dan derajat keasaman minuman sari buah pedada (*Sonneratia sp.*) dengan penambahan natrium benzoat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 20(1), 35-44.
- de Garmo, P., and Nutt, J. G., Hammerstad, J. P., Carter, J. (1984). Cranial dystonia: double-blind crossover study of anticholinergics. *Neurology*, 34(2), 215-215.
- de Man, J.M. (1997). *Kimia Pangan*. ITB. Bandung.

- Derosya, V., dan Kasim, A. (2017). Optimasi produksi maltodekstrin berbasis pati sagu menggunakan α -amilase dan metode *spray drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 28-32.
- Dewi, A. D. R. (2019). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Ekstrak Kulit Jeruk Manis dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 83-90.
- Dewi, S. R., Sumarni, N., Izza, N. (2019). Studi variasi kuat medan listrik PEF terhadap senyawa antioksidan ekstrak daun torbangun (*Coleus amboinicus L.*). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 7(1), 91-98.
- Dewi, S. R., Sumarni, N., Izza, N., Putranto, A. W., dan Susilo, B. (2019). Study of Pulsed Electric Field Strength and Drying Method on Antioxidants of Torbangun (*Coleus amboinicus L.*) Extract. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 07(1), 91–98.
- Diniyah, N., Badrul Alam, M., and Lee, S.H. 2020. Antioxidant potential of non-oil seed legumes of Indonesian's ethnobotanical extracts. *Arabian Journal. f Chemistry*, 13 (5): 5208-5217.
- Dwijayanti, Yanti. (2009). Pemanfaatan Natrium Alginat Sebagai Fortifikasi Serat Dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercita Rasa Jeruk Lemon. *Skripsi*. Bogor: Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Ilmu Kesehatan, Institut Pertanian Bogor. Hal 15.
- Dwijayanti. R., (2009), Pemanfaatan Natrium Alginat sebagai Fortifikasi Serat dalam Pembuatan Minuman Serbuk *Effervescent* Bercitarasa Jeruk Lemon, *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor.
- Egeten, K. R., Yamlean, P. V. , & Supriati, H. S. (2016). Formulasi dan Pengujian Sediaan Granul *Effervescent* Sari Buah Nanas (*Ananas comosus L. (Merr.)*). *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(3), 116–121.
- Fatimah-Muis, S., Syauqy, A., Tjahjono, K., (2021). Manfaat pemberian tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap kadar IL-6 dan kolesterol LDL tikus Sprague Dawley dislipidemia. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 173-180.
- Fatminati, I., Asikin, A., Zuraida, I., Irawan, I., and Mismawati, A. (2022). The addition of pedada fruit extract (*Sonneratia alba*) as a natural antioxidant in making skin lotion. *J Kelautan Perikanan Terapan*, 5(2), 143-50.
- Fauzan, M., Sulmartiwi, L., Saputra, E. (2022). Pengaruh Waktu dan Suhu Penyeduhan Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) sebagai Potensi Minuman Fungsional. *Journal of Marine and Coastal Science*, 11(3).
- Febrianti, F. (2010). Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif, Dan Aktivitas Antioksidan Buah Pedada (*Sonerattiacaseolaris*). *Skripsi* Fakultas Perikanan dan Ilmu kelautan Institut Pertanian: Bogor.

- Febrianto, A., Kumalaningsih, S., dan Aswari, A. W. (2012). Process engineering of drying milk powder with foam mat drying method. *A Study on the Effect of the Concentration and Types of Filler*, 2(4), 3588-3592.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., dan Asben, A. (2016). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1-8.
- Filho, V.C. (2012). *Plant Bioactives and Drug Discovery*. John Wiley dan Sons Inc. New Jersey.
- Food and Drug Administration (FDA). (2018). *Gras Notice For Stevia Leaf Extracts*
- Fu'aida, N., Arie, F.M., dan Susinggih, W. (2016). Aplikasi Pulsed Electric Field (PEF) Sebagai Pretreatment pada Ekstraksi Biji Pinang (*Areca catechu L.*) Sebagai Sumber Antioksidan Alami (Kajian Besar Tegangan dan Lama Waktu PEF). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Hamsah. (2013). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Hasanudin. Makasar.
- Handajani, H. dan Sriherfyna, F. H. (2016). Ekstraksi antioksidan daun sirsak metode *ultrasonic bath* kajian rasio bahan pelarut dan lama ekstraksi. 4(1).
- Handayani, D., (2021). Pemanfaatan Sisa Buah dan Sayur sebagai Produk ECOBY Ecoenzyme di Kampus Universitas Negeri Padang. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 21(2), 81-88.
- Hapsari, A. M., Masfria, M., dan Dalimunthe, A. (2018). Pengujian kandungan total fenol ekstrak etanol tempuyung (*Shoncus arvensis L.*). In *Talenta Conference Series: Tropical Medicine (TM)* (Vol. 1, No. 1, pp. 284-290).
- Hardoko, M., Sasmito, B. B., and Fitriani, E. N. (2020). Studi aktivitas antidiabet cuka buah mangrove pedada (*Sonneratia alba*) secara in vivo. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 4(3), 399-407.
- Hasnul Hadi., Tang., Lee, H. J., and Mahdi, M. A. (2021). The amber-colored liquid: A review on the colour standards, methods of detection. *Issues and recommendations. Sensors*, 21(20), 6866
- Hawa, L. C., dan Putri, R. I. (2011). Penerapan *Pulsed Electric Field* Pada Pasteurisasi. *Agritech*, 31(4), 352–358.
- Herlina, H. (2022). Uji Aktivitas Antioksidan Sediaan Sirup Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) dengan Metode DPPH (1, 1-Diphenyl-2-Picrylhydrazil) (*Doctoral dissertation, Stikes Al-Fatah Bengkulu*).
- Herlinawati, L. (2020). Mempelajari Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Polivinil Piroolidon (PVP) Terhadap Karakteristik Sifat Fisik Tablet

- Effervescent Kopi Robusta (*Coffea robusta Lindl*). *Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1–25.
- Hudha, M., Widyaningsih, T. D. (2015). Serbuk Effervescent Berbasis Ekstrak Daun Beluntas (*Pluchea indica less*) Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Idrus, A. A., I. G. Mertha., G. Hadirayitno., dan M. L. Ilhamdi. (2014). Kekhasan Morfologi Spesies Mangrove di Gili Sulat. *Jurnal Biologi Tropis*. 14 (2)
- Imanuela, M., Sulisyawati, Asori, M. (2012). Penggunaan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat dalam Minuman Jeruk Nipis Berkarbonasi. *Food Science and Culinary Education Journal*, 1 (1): 26-30.
- Ismandari, T., Kumalaningsih, S., Wijana, S., and Mustaniroh, S. A. U. (2020). Optimization of bioactive compound extraction from rose myrtle fruit (*Rhodomyrtus tomentosa*,(W. Ait), Myrtaceae) as the antioxidant source. *The Scientific World Journal*, 2020(1), 9105847.
- Isnaeni, M. F. (2016). Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin Dan Gum Arab) Dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk Nanas Yang Dibuat Dengan Metode *Foam-Matt Drying*. Fakultas Teknik Unpas.
- Izza, N., Shinta, R.D., Angky, W.P., Dian R.Y., and Maria, Y.S.D. (2016). Extraction of Phenolic Compounds from *Cosmos caudatus* Using Pulsed Electric Field (PEF). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 17 (2): 91-96.
- Jahangiri, Y. et al. (2011) . Effect of temperature and solvent on the total phenolic compounds extraction from leaves of *Ficus carica*. *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 3(5), pp. 253–259.
- Kailaku, S. I., Sumangat, J., Hernani. (2012). Formulasi Granul *Effervescent* Kaya Antioksidan dari Ekstrak Daun Gambir. *Pascapanen*, 9(1), 27–34.
- Kaljannah, A. R. (2018). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). In *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi* tahun (pp. 297-308).
- Karangan, J., Sugeng, B., dan Sulardi. (2019). Uji Keasaman Air dengan Alat sensor pH di STT Migas Balikpapan. *Jurnal Keilmuan Teknik Sipil*, 2(1): 65-72.
- Kartika, B., Hastuti, P. dan Supartono, W. (2011). *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Khairunnisa. (2021). Penetapan kadar fenolik dan tanin total dan analisis aktivitas antioksidan pada jamur merang (*Volvariella volvacea Bull.*) dengan metode DPPH. *Skripsi*, 1-85.

- Kholidah, S., Yuliet, dan Khumaidi, A. (2014). Formulasi Serbuk *Effervescent* (*Z Officinale Roscoe*) Dengan Variasi Konsentrasi Sumber Asam dan Basa. *Online Jurnal of Natural Science*, 3(3), 216–229.
- Kholidah, S., Yuliet, dan Muttaqin, A. (2018). Formulasi Tablet Effervescent Jahe (*Z Officinale Roscoe*) dengan Variasi Konsentrasi Sumber Asam Dan Basa. *Online Jurnal of Natural Science*, 3(3): 216 – 229.
- Kinteki, G. A., Rizqiaty, H., dan Hintono, A. (2018). Pengaruh lama fermentasi kefir susu kambing terhadap mutu hedonik, total bakteri asam laktat (BAL). Total Khamir dan pH. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 42-50.
- Kiptiah, M., Nuryati, N., Amalia, R. R., dan Hayati, M. (2019). Substitusi Tepung Pisang Kepok Dalam Pembuatan Produk Soes Kering Pisang Kepok. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(2), 108-117.
- Komala, Putu Tara Hradaya, and Amir Husni. (2021). “Pengaruh Suhu Ekstraksi Terhadap Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanolik *Eucheuma Spinosum*.” *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24(1):1–10.
- Kurniasari, Y., Khasanah, K., Yunita, V., Alawiyah, L., dan Wijayanti, P. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Serbuk Bekatul Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 82-90.
- Kurniasari, Y., Khasanah, K., Yunita, V., Alawiyah, L., dan Wijayanti, P. (2022). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Serbuk Bekatul Menggunakan Metode DPPH, ABTS, dan FRAP. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 13(2), 82-90.
- Kusmana, C. (2008). Ecological study on mangrove forest in East Coast of North Sumatra. *Biodiversitas Journal of Biological Diversity* 9(1).
- Labola, Y. A., dan Puspita, D. (2018). Peran antioksidan karotenoid penangkal radikal bebas penyebab berbagai penyakit. *Farmasetika*. 2(5).
- Limanto, A. (2017). Stevia Pemanis Pengganti Gula dari Tanaman *Stevia rebusiana*. *Jurnal Kedokteran Meditek*. 23(61), hal 1-12
- Liu, C., Zhao, Y., Li, X., Jia, J., Chen, Y., and Hua, Z. (2014). Antioxidant capacities and main reducing substance contents in 110 fruits and vegetables eaten in China. *Food and Nutrition Sciences*, 2014.
- Manalu, R. D. E. (2011). Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Hasil Olahannya. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maria, M. I., dan Blegur, F. (2021). Uji Daya Antioksidan Krim Ekstrak Etanol Kulit Batang Faloak (*Sterculia composita*, wallich). *FarmasiKoe*, 4(2), 6-9.
- Masluhah, Y.L., Tri, D.Y., Elok, W., Novita, W., dan Feronika, H.S. (2016). Faktor Pengaruh Ekstraksi Cincin Hitam (*Mesona Palustris* Bl) Skala Pilot Plant. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 245-252.

- Meriatna, M., dan Lestari, R. (2019). Pembuatan asam asetat dari air cucian kopi robusta dan arabika dengan proses fermentasi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(1), 61-72.
- Mokoginta, E. P. (2013). Pengaruh Metode Ekstraksi Terhadap Aktivitas Penangkal Radikal Bebas Ekstrak Metanol Kulit Biji Pinang Yaki (*Areca Vestiararia Giseke*). *Skripsi*. Sam Ratulangi : Manado.
- Molyneux, P. (2004). The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) and Reducing Power (FRAP) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarin J. sci. technol*, 26(2), 211-219.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 8(2): 361- 367.
- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*. 8(2): 361- 367.
- Mutaqin., Fitriani, S., dan Yusmarini. (2014). Penggunaan Natrium Bikarbonat dalam Pembuatan Minuman Karbonasi Sari Buah Nanas dan Semangka. *Jurnal Online Mahasiswa*, 7(2): 1-7
- Mutiarahma, S., Pramono, Y.B., Nurwantoro. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet Effervescent Buah Nangka. *J. Teknol. Pangan*, 3: 36–41.
- Muzaki, F. D., D. Saptarini., N. D. Kuswyasari., dan A. Sulisetyono. (2012). Menjelajah Mangrove Surabaya. Pusat Studi Kelautan LPPM. Surabaya.
- Nasution, A., R. (2018). Pengaruh Penambahan Natrium Bikarbonat (NaHCO_3) dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Minuman Sari Buah Kedondong Berkarbonasi. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Medan. 84 hlm.
- Nazrun, N., Hidayatiandri, N., Susanti, S., dan Mahardika, R. G. (2021). Potensi *Stenochlaena palustris* Burm. Sebagai Agen Antiinflamasi Berdasarkan Metode Ekstraksi PEF (*Pulsed Electric Field*): Sebuah Kajian Naratif. *Jurnal Sains dan Edukasi Sains*, 4(2), 66-74.
- Nieto, M. M., Pedrow, P. D., Swanson, B. G., and Barbosa-Cánovas, G. V. (2003). Energy analysis of liquid whole egg pasteurized by pulsed electric fields. *Journal of Food Engineering*, 57(3), 209-216.
- Novidianto, N., Setyowati, A. (2008). Formulasi Serbuk *Effervescent* Sari Wortel (*Daucus carota*). *Agritech*, 28(4)
- Nugroho, S. 1999. *Penambahan Komponen Berprotein Pada Minuman Serbuk Effervescent*. IPB. Bogor.
- Nur, S., Sami, F. J., Awaluddin, A., dan Afsari, M. I. A. (2019). Korelasi antara kadar total flavonoid dan fenolik dari ekstrak dan fraksi daun jati putih

- (*Gmelina arborea Roxb.*) terhadap aktivitas antioksidan. *Jurnal Farmasi Galenika* (Galenika Journal of Pharmacy)(e-Journal), 5(1), 33-42.
- Nuraini, S., Fitriani, S., dan Yusmarini. (2020). Penggunaan Natrium Bikarbonat dalam Pembuatan Minuman Karbonasi Sari Buah Nanas dan Semangka. *Jurnal Online Mahasiswa*, 7(2): 1-7.
- Nursanty, R. P., Subaidah, W. A., Mulasari, H., Juliantoni, Y., Hajrin, W. (2022). Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat Terhadap Sifat Fisik Granul Effervescent Sari Buah Duwet (*Syzygium cumini* L.). *Majalah Farmasi dan Farmakologi*, 26(1), 38–43.
- Nusa, M. I. (2019). Kinetika Pengeringan Sari Buah Mengkudu Dengan Metode Foam Mate Drying. *Agritech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1), 28-36.
- Oktaviana, Y. R. (2012). Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi Linn.*) (Doctoral dissertation, UAJY).
- Pashazadeh, B., Elhamirad, A. H., Hajnajari, H., Sharayei, P., and Armin, M. (2019). Optimization of the pulsed electric field-assisted extraction of functional compounds from cinnamon. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 23, 101461.
- Patra, R. I. (2014). Skrining fitokimia dan aktivitas antioksidan ekstrak rumput laut *Sargassum duplicatum* dan *Turbinaria ornata* dari Jepara (Doctoral dissertation, Universitas Diponegoro).
- Permata, D. A., dan Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 44–49.
- Poli, A. R., Katja, D. G., dan Aritonang, H. F. (2022). Potensi Antioksidan Ekstrak dari Kulit Biji Matoa (*Pometia pinnata* J. R dan G. Forst). *Chemistry Progress*, 15(1).
- Pradana, G. W., A. M. Jacob., dan R. Suwandi. (2017). Karakteristik Tepung Pati dan Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan Edible Film. *JPHP*. 20(3).
- Prandini, Aulia Putri (2023) Pengaruh Perbandingan Tepung Jamur (*Pleurotus ostreatus*) dengan ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap karakteristik sup krim jatile (jamur tiram dan ikan lele) instan. *Skripsi*, Fakultas Teknik Unpas.
- Prastiwi, D., Fitriyani, N. L. L., Anindhita, M. A. (2023). Pembuatan Teh Kombucha Pedada sebagai Healthy Drink Komoditas Lokal Pekalongan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Wahana Usada*, 5(1), 50-56.

- Primawati, S. N., dan Jannah, H. (2019). Pengaruh metode ekstraksi kencur (*Kaempferia galanga* L.) terhadap pertumbuhan *Staphylococcus aureus*. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 7(2), 177-181.
- Priyadi, S., Darmadji, P., Santoso, U., dan Hastuti, P. (2013). Khelasi Plumbum (Pb) dan Cadmium (Cd) Menggunakan Asam Sitrat Pada Biji Kedela. *Agritech*, 33(4), 407-414.
- Puspita, O. E., Ebtavanny, T. G., dan Fortunata, F. A. (2022). Studi Pengaruh Jenis Bahan Pengikat Sediaan Tablet Dispersi Solid Kunyit Terhadap Profil Disolusi Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica*). *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 8(1).
- Putra, S.D.R. dan L. M. Ekawati,. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana* Linn.) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Universitas Atma Jaya, Yogyakarta.
- Putri, A. N., dan Fitriah, R. (2019). Formulation and Optimization of Bisoprolol Fumarate Orally Fast Dissolving Film with Combination of HPMC E15 and Maltodextrin as Matrix Polymers. *Indonesian Journal Of Pharmaceutical Science And Technology*, 1(1), 42-51.
- Rachmaniar, R., dan Haruman Kartamihardja, M. (2016). Pemanfaatan sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* linn.) Sebagai antioksidan dalam bentuk granul effervescent. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Science and Technology*, 5(1), 1-20.
- Raharjo, D., dan Haryoto, H. (2019). Antioxidant Activity of Mangrove *Sonneratia caseolaris* L using the FRAP Method. *Proceeding ISETH* (International Summit on Science, Technology, and Humanity), 623-629.
- Rahmah, N. L., and Ahsan, A. M. (2020). Analysis of pulsed electric field (PEF) specific input energy and its effect to the tannin content of Areca (*Areca catechu* L.) seed powder extract. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 475, No. 1, p. 012031). IOP Publishing.
- Rahman, R., Pato, U., dan Harun, N. (2016). Pemanfaatan buah pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dalam pembuatan fruit leather (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Rahmi, H. (2017). Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia (Indonesian Journal of Agrotech)*, 2(1).
- Ramadani, D. T., Dari, D. W., Aisah, A. (2020). Daya terima permen jelly buah pedada (*sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(1), 15-24.
- Ramadina, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L.). *Skripsi*. Semarang. Universitas Semarang.

- Retnaningsih, N. (2014). Chemical And Physical Properties Of Sepang (*Caesalpinia Sappan L.*) Instant Drink: Review Of Proportion Of White Eggs, Maltodextrin, Feasibility Of Their Business. In *International Congress on Challenges of Biotechnological Research in Food and Health*. Slamet Riyadi University.
- Ribeiro, M., Noci, F., Cronin, D. A., Lyng, J. G., and Morgan, D. J. (2009). Antimicrobial effect and shelf-life extension by combined thermal and pulsed electric field treatment of milk. *Journal of Applied Microbiology*, 106(1), 241-248.
- Rifkowitz, E. E., Wardanu, A. P., dan Hastuti, N. D. (2018). Aktivitas antioksidan sirup buah karamunting (*rhodomyrtus tomentosa*) dengan variasi penambahan asam sitrat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 10(1), 16-20.
- Rizal, D., Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Serbuk *Effervescent* Miana (*Coleus (L) Benth*): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk *Effervescent*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 210-219.
- Rizal, D., Putri, W. D. R. (2014). Pembuatan Serbuk *Effervescent* Miana (*Coleus (L) Benth*): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk *Effervescent*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 210-219.
- Romantika, R. C., Wijana, S., dan Perdani, C. G. (2017). Formulasi dan karakteristik tablet effervescent jeruk Baby Java (*Cytrus sinensis L. Osbeck*) kajian proporsi asam sitrat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 15-21.
- Routray, W., and Orsat, V. (2014). MAE of phenolic compounds from blueberry leaves and comparison with other extraction methods. *Industrial Crops and Products*, 58, 36-45.
- Rowe R., Sheskey P., dan Quinn M. (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients*. USA : Washington. Hal 48 - 49
- Rupadani, L. (2013). Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Kombucha Lokal di Bali dengan Substrat Gambir. *Jurnal Farmasi Udayana*. 3(2): 100-114.
- Sadeer, N., Montesano, D., Albrizio, S., Zengin, G., dan Mahomoodally, M. F. (2020). The versatility of antioxidant assays in food science and safety—Chemistry, applications, strengths, and limitations. *Antioxidants*, 9(8), 709.
- Safithri, M., Indariani, S., dan Septiyani, D. (2020). Aktivitas antioksidan dan total fenolik minuman fungsional nanoenkapsulasi berbasis ekstrak sirih merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 69-83.

- Safitriyani, R. E. N., Fitriyati, L., dan Rahayu, T. P. (2023, January). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Aseton dan Butanol Daun Jati (*Tectona Grandis*). In *Prosiding University Research Colloquium* (pp. 1421-1434).
- Sakdiyah, K., dan Wahyuni, R. (2019). Pengaruh persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap kandungan vitamin C minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 10(1), 24-34.
- Sapardi, V. S. (2019). Pengenalan dini penyakit degeneratif. *Jurnal Abdimas Saintika*, 1(1), 129-135.
- Sari, R., dan Suryani, T. (2020) Kandungan total asam dan organoleptik *water kefir* ekstrak buah belimbing (*Averrhoa carambola*) dengan variasi lama fermentasi dan konsentrasi kristal alga. *Doctoral dissertation*. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Sari, Y. (2013). *Al Akhmar, Ciptakan Sirup dari Buah Pedada* <http://www.jambiupdate.co>. (Diakses pada tanggal 5 Februari 2024).
- Sayuti, N. (2015). Respon Rasa Campuran Ekstrak Seledri (*Apium Graveolens* L.) Dan Ekstrak Asam Jawa (*Tamarindus Indica* L.) Dalam Sediaan Serbuk Effervescent. Surakarta: *Jurnal Farmasi Indonesia*.
- Septianingrum, Widarika Santi Hapsari, Muhammad Khoirul Amin. (2019). Formulasi dan Uji Sediaan Serbuk Effervescent Ekstrak Okra (*Abelmoschus Esculentus*) Sebagai Nutridrink Pada Penderita Diabetes. *Jurnal Media Farmasi*. Vol. 16 No.1 Maret 2019: 11-20
- Setiawan, (2013). Optimasi Yield Etil P- Metoksisinmat pada Ekstraksi Oleoresin Kencur (*Kaempferia galanga*) Menggunakan Pelarut Etanol. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan*, 1(2): 31-38.
- Shalaby. E (2019). Antioksidan. <https://doi.org/10.5772/INTECHOPEN.77838> (Diakses pada tanggal 5 Februari 2024).
- Siagian, H. (2011). Pedoman kerja berbasis struktur organisasi. *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskil*, 1(2), 111-118.
- Siemer, C. (2012). Inactivation of bacterial endospores by application of Pulsed Electric Fields (PEF) in combination with thermal energy.
- Simanjuntak, K. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Bina Widya*, 23(3), 135-140.
- Simanjuntak, K. (2012). Peran antioksidan flavonoid dalam meningkatkan kesehatan. *Bina Widya*, 23(3), 135-140.
- Siregar, C. J. P. dan S. Wikarsa. (2010). *Teknologi Farmasi Sediaan Tablet Dasar*. Dasar Praktis. Kedokteran EGC. Jakarta. 13-42.

- Siswanto., Syamsul, E.S., dan Supromo. 2014. Formulasi Serbuk Effervescent Ekstrak Air Tiwai (*Eleuterine palmifolia*) Sebagai Minuman Kesehatan. *Traditional Medicine Jurnal*. Volume 19 Nomor 3. Samarinda : Akademi Farmasi Samarinda. Hal113-114.
- Siyanti, A., dan Fitriani, N. (2019). Uji Aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit alpukat (*Persea americana mill.*) terhadap peredaman DPPH. *In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences* (Vol. 10, pp. 72-75).
- Siyanti, A., Fitriani, N., dan Angga. (2019). Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kulit alpukat (*Persea ethanol Mill.*) terhadap peredaman DPPH. *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 10, 72-75.
- Sudarsana, K., Prasetya, A., Widawati, L., dan Moulina, M. (2022). Kajian Mutu Sirup Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Variasi Konsentrasi Buah Nanas (*Ananas comosus L. Merr*) dan CMC (*Carboxyl Methyl Cellulose*). *Agriculture*, 17(2), 102-111.
- Sukardi, A. Rivita, M.H. Pulungan, dan A.F. Mulyadi. (2014). Penerapan PEF (*Pulsed Electric Field*) pada ekstraksi minyak atsiri daun jeruk purut (*Citrus hystrix*) (kajian jenis perlakuan pendahuluan bahan dan lama waktu *Pulsed Electric Field*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya
- Sulistianingrum, A. P., Haswati, H., Apriana, S., Hartati, I., dan Suwardiyono, S. (2020). Ekstraksi Berbantu Gelombang Mikrominyak Esensial: Narrative Review. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 5(2).
- Suragimath, G., K. R. Krishnaprased, S. Moogla, S. U. Sridhara, dan S. Raju. (2010). Effect of Carbonated Drink on Excisional Palatal Woundhealing: A Study on Wistar Rats. *Indian J. Dent Res*, 21(3): 330-333.
- Suryanto, E. (2018). Kandungan Fenolik dan Aktifitas Antioksidan Ekstrak Kulit Ari Kenari (*Canarium vulgare Sp.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 1(1), 1-6.
- Susilowati, S., dan Sari, I. N. (2020). Perbandingan Kadar Flavonoid Total Seduhan Daun Benalu Cengkeh (*Dendrophthoe Petandra L.*) pada Bahan Segar dan Kering. *Jurnal Farmasi (Journal of Pharmacy)*, 9(2), 33-40.
- Sutomo, Suaida, N., dan Arnida. (2019). Formulasi Tablet *Effervescent* dari Fraksi Etil Asetat Buah Kasturi (*Mangifera Casturi Kosterm*) Asal Kalimantan Selatan. *Majalah Farmasetika.*, 4(1), 167–172.
- Syamsul dan Supomo. (2014). Formulasi Serbuk Effervescent Ekstrak Air Umbi Bawang Tiwai (*Eleuterine palmifolia*) Sebagai Minuman Kesehatan. *Traditional Medicine Journal*, Volume 19(3), pp. 113- 114.
- Syamsuni. H. A. (2006). *Ilmu Resep*. Penerbit Buku Kedokteran. Jakarta. Hal 39-51.

- Syarif, S., Kosman, R., dan Inayah, N. (2015). Uji Aktivitas Antioksidan Terong Belanda (*Solanum betaceum Cav.*) dengan Metode FRAP. *As-Syifaa Jurnal Farmasi*, 7(1), 26-33.
- Tahir, M. M., Langkong, J., Tawali, A. B., Abdullah, N., dan Surahman, S. (2019). Kajian Pengaruh Jenis Pengering Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Produk Minuman Teh-Secang *Effervescent*:(*Study Effect Dryer and Concentration of Maltodextrin to Drink Tea Products–Sappan Wood Effervescent*). *Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal*, 51-61.
- Tampubolon, T., R. (2017). Pengaruh Formulasi Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik *Effervescent* Jambu Biji Merah (*Psidium guajava var. pomifera*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang. 104 hlm.
- Tomar, R. S. (2014). Ebselen, a promising antioxidant drug: mechanisms of action and targets of biological pathways. *Molecular biology reports*, 41, 4865-4879.
- Truong, V.D., Hua, z., Thompson, R.L., Yencho, G.C. and Pecota, K.V. (2012). Pressurized liquid extraction and quantification of anthocyanins in pulple-fleshed sweet potato genotypes. *Journal of Food Composition and Analysis* 26: 96-103.
- Utomo, Hidayat, Dafi dan Sasi. (2012). Studi Hispatologi Hati Mencit (*Mus musculus*) Yang Diinduksi Pemanis Buatan.*Jurnal MIPA*. Volume 35 Nomor 2. Semarang: Jurusan Biologi, FMIPA UNSES. Hal 123.
- Verdiantika, T. C., Pujiastuti, D. Y., dan Andriyono, S. (2022). Karakterisasi Sifat Fisik Dan Aktivitas Antioksidan Pada Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dengan Suhu Pengeringan Berbeda. *Marinade*, 5(02), 99-109.
- Voigt, R.. (1995). Buku Pelajaran Teknologi Farmasi, Diterjemahkan oleh Soendani N. S. Yogyakarta: UGM Press
- Wahyono, H., Fitriani, L., dan Widyaningsih, T. D. (2015). Potensi cincau hitam (*Mesona palustris Bl.*) sebagai pangan fungsional untuk kesehatan: *kajian pustaka*. 3(3), 957-961.
- Wang, Y.K., Zhang, X., Chen, G.L., Yu, J., Yang, L.Q., and Gao, Y.Q. 2016. Antioxidant property and their free, soluble conjugate and insoluble-bound phenolic contents in selected beans. *Journal of Functional Foods*, 24: 359-372.
- Wati, J., dan Mauliza, M. (2022). Ekstrak Etanol Buah Jeluak (*Microcos Tomentosa*) sebagai Antioksidan dengan Metode DPPH. *KATALIS: Jurnal Penelitian Kimia dan Pendidikan Kimia*, 5(1), 8-16.
- Wehling, F. (2004). *Effervescent Composition Including Stevia*.
- Wicaksono, L. A., Basuki, E. K., Jariyah, J., dan Ayuninggar, R. M. (2020). Optimasi Ekstraksi Pektin Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*)

- Menggunakan Pelarut Na₂HPO₄ (*Disodium Phosphate*) Dengan Metode Kurva Respon Permukaan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 19(2), 63-73.
- Widowati, W. (2013). Uji fitokimia dan potensi antioksidan ekstrak etanol kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Jurnal Kedokteran Maranatha*, 11(1): 23–31.
- Winarno, V. K. (2010). Peningkatan Ambang Persepsi dan Ambang Identifikasi Pengecapan Akibat Minuman Dingin Rasa Manis. *Maranatha Journal of Medicine and Health*, 10(1), 150675.
- Winarno, F. G. (2012). *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Winarsi, Hery. (2011). *Antioksidan alami Dan Radikal Bebas*. Yogyakarta : Kanisius. Hal 155.
- Wiratno, A. S., V. S. Johan., dan F. Hamzah. (2017). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) Dalam Pembuatan Minuman Instan. *JOM Faperta*. 4(1).
- Wiyono, R. (2011). Studi Pembuatan Serbuk *Effervescent* Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1): 56-85.
- Wouters, et al. (2012). *Pharmaceutical Salt and Cocrystal*. RSC Publishing, Cambridge, UK. 391 p.
- Xiang, A., Li, W., Zhao, Y., Ju, H., Xu, S., Zhao, S., ... and Yuan, Y. (2022). Purification, characterization and antioxidant activity of selenium-containing polysaccharides from pennycress (*Thlaspi arvense L.*). *Carbohydrate Research*, 512, 108498.
- Yousefi, S., Emam-Djomeh, Z., and Mousavi, S. M. (2011). Effect of carrier type and spray drying on the physicochemical properties of powdered and reconstituted pomegranate juice (*Punica Granatum L.*). *Journal of food science and technology*, 48, 677-684.
- Yuan, J., Lin, Y., and Pevzner, P. A. (2019). Assembly of long, error-prone reads using repeat graphs. *Nature biotechnology*, 37(5), 540-546.
- Yuliani, S., dan Suyanti, S. (2012). *Panduan Lengkap Minyak Asiri*. Penebar Swadaya. Depok.
- Yulianis, M., Latief, M., dan Redho, M. (2015). Isolasi senyawa dari Fraksi Eil Asetat Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris L.*) dan Uji Aktifitas Antioksidan. *In Prosiding Seminar Nasional dan Workshop "Perkembangan Sains Farmasin dan Klinik (Vol. 5, p. 1)*.

- Yuliwaty, S. T., dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L)[In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Yuniarti, Z. A. (2003). Pembuatan Serbuk Effervescent Sari Rimpang Jahe Gajah, *Skripsi*, Fakultas Farmasi, Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Yuslianti, E. R. (2018). Pengantar radikal bebas dan antioksidan. *Deepublish*. Yogyakarta.
- Yuwono, S., dan Susanto, T. 2001. *Pengujian Fisik Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zhou, Z., and Reiter, R. J. (2015). Melatonin as a potent and inducible endogenous antioxidant: synthesis and metabolism. *Molecules*, 20(10), 18886-18906.