

6. DAFTAR PUSTAKA

- Abdelwahed W., Degobert G., Stainmesse S., Fessi H., Freeze Drying of Nanoparticles: Formulation, Process and Storage Considerations. *Adv. Drug Deliv. Rev.*, 2006, 58, 1688–1713.
- Anwar, S.R., B.M.Br. Ginting, Y. Aisyah, dan N. Safriani. 2012. Pemanfaatan Tepung Porang Sebagai Penstabil Emulsi M/A dan Bahan Penyalut pada Mikrokapsul Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Aryanti, N. dan K.H. Abidin. 2015. Ekstraksi Glukomanan dari Porang Lokal (*Amorphophallus oncophyllus* dan *Amorphophallus muelleri blume*). *METANA*, Vol. 11 No. 01, Juli 2015, Hal. 21-30.
- Asyhari, Ayu. 2013. Formulasi dan Evaluasi Fisik Mikrokapsul dari Ekstrak Kedelai (*Glycine Max L.Merr*) dengan Metode Penguapan Pelarut.
- Botrel, D.A., S.V. Borges, M.I. Yoshida, J.P.de.A. Feitosa, R.V.de.B. Fernandes, dan R.C.M.de Paula. 2017. Properties of Spray Dried Fish Oil with Different Carbohydrate as Carriers. *J Food Sci Technol* 54(13):4181–4188.
- Buffo, R.A., dan Reineccius, G.A., 2001, Comparison Among Assorted Drying Processes for the Encapsulation of Flavors, *J. Perfumer and Flavorist*, 26, 58–67.
- Cevallos, P.A.P., M.P. Buera., B.E. Elizalde. 2010. Encapsulation of Cinnamon and Thyme Essential Oils Components (Cinnamaldehyde And Thymol) in B-Cyclodextrin: Effect Of Interactions With Water on Complex Stability. *Journal of Food Engineering*, 99: 70–75.
- Djafar, Fitriana dan M.D. Supardan. 2019. Pengaruh Penyalut Maltodekstrin terhadap Produk Mikrokapsul Minyak Jahe dengan Teknik *Spray Drying*. *Jurnal Litbang Industri*.
- Fatmawati, S. Nugraheni, Setyanti. K.D. 2016. Ekstraksi Berbantu Ultrasonik dan Penetapan Kadar Glukomanan dalam Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus* Prain ex Hook.f.). *Media Farmasi Indonesia* Vol 11 No. 2.
- Fuchs, J. 2011. Ultrasonics – Number and Size of Cavitation Bubbles.
- Gunawan, D dan Mulyani S. 2004. Ilmu Obat Alam. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Hasrini, R.N., F.R. Zakaria, D.R. Adawiyah, dan I.R. Suparto. 2017. Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah dengan Penyalut Maltodekstrin dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknol. dan Industri Pangan* Vol. 28(1) 10-19 Th. 2017.

- Hidayah, N. 2016. Perbandingan Berbagai Teknik Mikroenkapsulasi Pakan dalam Menghasilkan Daging Sapi Sehat. Seminar Nasional dan Gelar Produk UMM 2016.
- Hidayati. 2012. Destilasi Minyak Atsiri dari Kulit Jeruk Pontianak dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Sabun Aromaterapi.
- Hogan SA, McNamee BF, O’Riordan ED, O’Sullivan M. 2001. Microencapsulating Properties of Whey Protein Concentrate. *J Food Sci* 66: 675-680.
- Hustiany, R. 2006. Modifikasi Asilasi dan Suksinilasi Pati Tapioka Sebagai Bahan Enkapsulasi Komponen Flavor.
- Jafari, S. M, Elham AssadpooR, Yinghe He, dan Bhesh Bhandari. 2008. Encapsulation Efficiency of Food Flavours and Oils during Spray Drying. *Drying Technology*, 26: 816–835, 2008.
- Jayanudin, R. Rochmadi, M.K. Renaldi, dan Pangihutan. 2017. Pengaruh Bahan Penyalut terhadap Efisiensi Enkapsulasi Oleoresin Jahe Merah. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, Vol. 13 (2017), No. 2, Hal. 275-287.
- Kasih, N. 2014. Formulasi dan Karakterisasi Mikropartikel Ekstrak Etanol 50% Kulit Buah Manggis dengan Metode Semprot Kering. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Lachman, Leon. 1994. Teori dan Praktek Farmasi Industri. Edisi 3 jilid 2. Jakarta: UI press
- Martín, A., Varona, S., Navarrete, A., dan Cocero, M.J., 2010, Encapsulation and CoPrecipitation Processes with Supercritical Fluids: Applications with Essential Oils, Spain, *J. The Open Chemical Engineering*, 4, 31-41.
- Mutia, R. 2011. Pemurnian Glukomanan secara Enzimatis dari Tepung Iles-iles. Skripsi. Teknologi Pasca Panen. Bogor: IPB.
- Nugraheni, Ade., N. Yunarto, dan N. Sulistyaningrum. 2015. Optimasi Formula Mikroenkapsulasi Ekstrak Rimpang Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* Roxb.) dengan Penyalut Berbasis Air.
- Nurdjannah, Nanan. 2016. Diversifikasi Penggunaan Cengkeh.
- Ohtsuki, T. 1968. Studies on Reserve Carbohydrates of Four Amorphophallus Species with Special Reference.
- Prianto, Henny., R. Retnowati, dan U.P. Juswono. 2013. Isolasi dan Karakterisasi dari Minyak Bunga Cengkeh (*Syzygium Aromaticum*) Kering Hasil Destilasi Uap.
- Purnomo, W., L. Khasanah. U, B.K3ee. Anandito. 2014. Pengaruh Rasio Kombinasi Maltodekstrin, Karagenan dan Whey terhadap Karakteristik Mikroenkapsulasi Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona grandis L. f.*). Artikel Penelitian. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Pyle, R.L., J.L. Earle, dan B.D. Greene. 2008. Five New Species of The Damselfish Genus *Chromis* (Perciformes: Labroidae: Pomacentridae) from Deep Coral Reefs In The Tropical Western Pacific.
- Raharjo, S. 2017. Kerusakan Oksidatif pada Makanan. Gajah Mada University Press.
- Rahayu, L.H., D.H. Wardhani, dan Abdullah. 2013. Pengaruh Frekuensi dan Waktu Pencucian Berbantu Ultrasonik Menggunakan Isopropanol terhadap Kadar Glukomanan dan Viskositas Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*).
- Rahmalia, Reni. 2008. Kajian Mikroenkapsulasi Ekstrak Vanili dan Retensi Vanilin Selama Penyimpanan.
- Sari, Ramdana dan Suhartati. 2015. Tumbuhan Porang: Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry.
- Sastrohamidjojo, H. 2002. Kromatografi. Liberty. Yogyakarta. Hlm 35-36.
- Selawa, W., M.R.J. Runtuwene, and G.Citrangingtyas. 2013. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia* (Ten.) Steenis.]. J. Ilmiah Farmasi. 2 (1): 18-22.
- Siswanti, R.B.K. Anandito, dan G.J. Manuhara. 2013. Karakterisasi Edible Film Komposit dari Glukomanan Umbi Ilesiles (*amorphophallus muelleri blume*) dan Maizena. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian, Vol. VI, No.2, Agustus 2013.
- Sitompul, M.R., F. Suryana, D.S. Bhuana, dan Mahfud. 2018. Ekstraksi Asam Oksalat pada Umbi Porang dengan Metode Mechanical Separation. Jurnal Teknik ITS Vol. 7, No. 1.
- Supriati, Yati. 2016. Keanekaragaman Iles-Iles (*Amorphophallus spp.*) dan Potensinya Untuk Industri Pangan Fungsional, Kosmetik, Dan Bioetanol.
- Supriyadi dan A.S Rujita 2013. Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai Enkapsulan. J. Teknol. dan Industri Pangan 24(2): 201-208.
- Suryanto, A dan J.T. Isworo. Evaluasi Sifat Fisik dan Kimia Glukomanan Modifikasi tepung Iles-Iles (*Amorphophallus oncophyllus*).
- Wanda, Priskila, M.A. Wibowo dan L. Destiarti. 2017. Enkapsulasi dan Uji Stabilitas Ekstrak Metanol Daun Pepaya (*Carica papaya*. Linn). JKK, Tahun 2017, Vol 6(1), halaman 25-29.
- Widhi, Nias Riskasih 2017. Isolasi Senyawa Kariofilen Dalam Minyak Atsiri Cengkeh (*Syzygium Aromaticum L*) Menggunakan Metode Saponifikasi-Distilasi Vakum dengan Perbandingan Suhu (Isolation Of The Kariofilen Compounds In The Clove Oil (*Syzygium Aromaticum L*) Using Saponifikasi-Vacuum Distillation Method with Temperature Compare).

- Widjanarko, SMA, A. Sutrisno, dan A. Faridah. 2011. Efek Hidrogen Peroksida Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Metode Maserasi dan Ultrasonik.
- Yazicioglu, B., S. Sahin, dan G. Sumnu. Microencapsulation of Wheat Germ Oil. *J Food Sci Technol* (June 2015) 52(6):3590-3597.
- Yogaswara, Ghema. 2008. Mikroenkapsulasi Minyak Ikan dari Hasil Samping Industri Penepungan Ikan Lemuru (*Sardiniella lemuru*) dengan Metode Pengeringan Beku (Freeze Drying).

