

DAFTAR PUSTAKA

- Apitalau, E.A., Paulina, V.Y.Y, dan Mansauda, K.R.L. 2020. Formulasi Dan Uji Efektivitas Antioksidan Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Salam (*Syzygium Polyanthum* (Wight) Walpers.) dengan Menggunakan Metode DPPH (1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl). *Pharmacon*. 10(1): 720 – 729.
- Agustin, N. 2023. Pemberdayaan Warga Melalui Pelatihan Nugget Turubuk Guna Memanfaatkan Sumber Daya Alam Di Desa Sukaharja Kabupaten Bogor. *Journal Of Lifelong Learning*. 6(1): 21– 29.
- Anwar, H, S., Antasari, M., Hasni, D., Sapriani, N., Rohaya, S., Winarti, C. 2017. Kombinasi Pati Sukun Termodifikasi Osa (*Octenyl Succinic Anhydride*) Dan Lesitin Sebagai Penstabil Emulsi Minyak Dalam Air. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. 14(3): 124 – 133.
- Ariviani, S., Raharjo, S., Anggrahini, S., dan Naruki, S. 2015. Formulasi dan Stabilitas Mikroemulsi O/W Dengan Metode Emulsifikasi Spontan Menggunakan VCO dan Minyak Sawit Sebagai Fase Minyak: Pengaruh Rasio Surfaktan- Minyak. *Jurnal Agritech*. 35 (1): 31 – 39.
- Chairiyah, N., Harijati, N., & Mastuti, R, 2014. Pengaruh Waktu Panen Terhadap Kandungan Glukomannan Pada Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Blume) Periode Tumbuh Ketiga. *Research Journal of Life Science*. pp 37 – 42.
- Chen X, H.X.H.Q. 2014. *Effects of Hydrothermal Pretreatment on Subsequent Octenylsuccinic Anhydride (OSA) Modification of Cornstarch*. *Carbohydrate Polymers*.
- Chaniago, R. 2015. Potensi Biomassa Terubuk e*Saccharum Edule* Hassk) Sebagai Pakan Untuk Pertambahan Bobot Badan Sapi. *Jurnal Galung Tropika*. 4(2): 68 – 73.
- Delacharlerie S, Petrut R, Deckers S, Flöter E, Blecker C, Danthine S. 2016. *Structuring Effects of Lecithins on Model Fat Systems: a Comparison Between Native and Hydrolyzed Forms*. *Food Science and Technology*.
- Edy, H.J., Marchaban., S. Wahyuono., A.E. Nugroho. 2016. Formulasi dan Uji Sterilitas Hidrogel Herbal Ekstrak Etanol Daun *Tagetes erecta* L. *Pharmacon*. 5(2): 9 – 16.

- Haryatanie, L., Adriani, M., Lindayani. 2014. Karakteristik Emulsi Santan Dan Minyak Kedelai Yang Ditambah Gum Arab Dan Sukrosa Ester. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 25(2): 152 – 157.
- Herawati, H. 2018. Potensi Hidrokoloid Sebagai Bahan Tambahan Pada Produk Pangan dan Nonpangan Bermutu. *Jurnal Litbang Pertanian*. 37(1): 17 – 25.
- Hutapea, C. A., Rusmarilin, H., & Nurminah, M. 2016. Pengaruh Perbandingan Zat Penstabil dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Mutu *Reduced Fat Mayonnaise*. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 4(3): 304 – 311.
- Indrawati, Y., Amoryna, D. 2023. Inovasi Centrifuge Alternatif dari Motor Kipas Angin untuk Preparasi Pengujian Berbagai Sampel di Laboratorium. *Indonesian Journal Of Laboratory*. 6(2):106 – 113.
- Indriani, V., Novita, E.K.P.T, Laode, R. (2018). Formulasi *Self- Nanoemulsifying Drug Delivery System (SNEEDS)* Ekstrak Biji Ramania (*Bouea Macrophylla Griff*) Dengan Asam Oleat (*Oleic Acid*) Sebagai Minyak Pembawa. *Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*. pp 276 – 284.
- Indayanti, D. 2014. Uji Stabilitas Fisik dan Komponen Kimia Pada Minyak BijiJinten Dalam Bentuk Emulsi Tipe Minyak Dalam Air Menggunakan GCMC. Skripsi. Fakultas Kedokteran dan Kesehatan UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. 5(1): 73 – 84.
- León-López A, Vargas-Torres A, Morales-Peñaloza A, Martínez-Juárez VM, Zeugolis DI, dan Aguirre-Álvarez G. 2019. *Review Hydrolyzed Collagen Sources and Applications*. *Molecules*. pp 4031.
- Megantara, I. N. A., K. Megayanti, R. Wirayanti, 1 Esa, Wijayanti., Yustiantara. 2017. Variasi Konsentrasi Trietanolamin Sebagai Emulgator Serta Uji Hedonik Terhadap Lotion Abstrak *Raspberry (Rubus Rosifolius)* Memiliki Aktivitas Antioksidan Tinggi Yang Dapat Digunakan Dalam Perawatan Kulit. *Jurnal Farmasi Udayana*. 6(1): 1 – 5.
- Padil, V.V, Waclawek, S., Cernik, M., Varma, R.S. 2018. *Tree Gum – Based Renewable Materials: Sustainable Applications in Nanotechnology, Biomedical and Environmental Fields*. *Biotechnol Adv*. 36(7): 1984 – 2016

- Pebrin, T., Sulandjari, K., Yusiana, E. 2023. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Tani Terubuk (*Saccharum edule* Hassk) di Desa Cintelaksana Kecamatan Tegalwaru Kabupaten Karawang. *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis*. 9(2): 2828 – 2835.
- Rahmadevi., Hartesi, B., Wulandari, K. 2020. Formulasi Sediaan Nanoemulsi Dari Minyak Ikan (*Oleum Iecoris*) Menggunakan Metode Sonikasi. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*. 6 (1): 24 – 27.
- Rijoly, S., Killay, A., Rupilu, J. A. 2020. Perendaman Pupuk Urea dan Tingkat Konsentrasi Pada Karaginan Rumput Laut *Eucheuma cottonii*. *Rumphius Pattimura Biological Journal*. 2(1): 30 – 40.
- Rosmayanti, V. 2017. Formulasi Dan Uji Stabilitas Sediaan Krim Ekstrak Rimpang Iris (*Iris pallida* Lamk.) Menggunakan Emulgator Anionik dan Nonionik. *Jurnal Kesehatan Yamsi Makassar*. 5(2): 50 – 58.
- Song X., Pei Y., Qiao M., Ma F., Ren H., Zhao Q. 2015. *Preparation and Characterizations of Pickering Emulsions Stabilized by Hydrophobic Starch Particles*. *Food Hydrocolloids*. pp 256 – 63.
- Sibuea, P., Rahardjo, S., Santoso, U., Noor, Z. 2017. Emulgator Oksidasi Minyak dalam Emulsi O/W: Mekanisme dan Pengendaliannya. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*. 24(4): 210 – 216.
- Suryati, S., Nasrul, Z. A., Meriatna, M., Suryani, S. 2017. Pembuatan dan Karakterisasi Gelatin Dari Ceker Ayam Dengan Proses Hidrolisis. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 4(2): 66 – 79.
- Stefanie, A., Suci, F. C., Anjani, R. D. 2021. Edukasi Analisis Teknologi Pada Pengembangan Produk Oatmeal Berbahan Potensi Lokal Larawang Terubuk (*Saccharum edule* Hassk) Sebagai Sumber Pangan Alternatif di SMK Teknologi Karawang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 5(1): 195 – 198.
- Teixé-Roig, J., Oms-Oliu, G., Odriozola-Serrano, I., & Martín-Belloso, O. 2023. *Emulsion-Based Delivery Systems to Enhance the Functionality of Bioactive Compounds: Towards the use of Ingredients from Natural, Sustainable Sources*. *Foods*. 12(7) : 1502.

- Toha, A., Zulkarnain, I., Purnamasari., V. 2020. *Cream Formulation Of Singkong Leaf (Manihot Utilissima) Extract As Antihyperpigmentation With Various Concentration Of Emulgators*. Jurnal Ilmiah Farmako Bahari. 11(1): 46 – 56.
- Utomo, D., Rizkiyah, L. 2020. Pengaruh Lama Perendaman dan Persentase *Carboxymethyl Cellulose (CMC)* Terhadap Karakteristik Susu Kecambah Kedelai (*Glycine max (L.) Merr.*). Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian. 11(2): 171 – 81.
- Wathoni, A., Pratiwi, A., Sayuti, M., Triana, N. N. 2022. Pengaruh Komposisi Bahan Baku Terhadap Tekstur Nugget Terubuk. Prosiding Konferensi Nasional Penelitian Dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang. 2(1): 684 – 689.
- Wulandari, R., Indriana, D., Amalia, A.N. 2019. Kajian Penggunaan Hidrokoloid Sebagai Emulsifier pada Proses Pengolahan Cokelat. Jurnal Industri Hasil Perkebunan. 14 (1): 28 – 40.

