

## DAFTAR PUSTAKA

- Abbasi, E. and Azizpour, M. 2016. Evaluation of physicochemical properties of foam mat dried sour cherry powder. *LWT – Food Science and Technology*, 68: 105-110. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2015.12.004>
- Adi, D. D., Oduro, I. N., and Tortoe, C. 2019. Physicochemical changes in plantain during normal storage ripening. *Scientific African*, 6(e00164): 1-12. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2019.e00164>
- Adhityasmara, D., Advistasari, Y. D., dan Nugraheni, B. 2020. Aktivitas antihiperurisemia mikroenkapsulasi ekstrak kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.) secara in vivo. *Parapemikir - Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1): 1-6. DOI: <http://dx.doi.org/10.30591/pjif.v9i1.1843>
- Affandi, N., Zzaman, W., Yang, T. A., and Easa, A. M. 2017. Production of *Nigella sativa* beverage powder under foam mat drying using egg albumen as a foaming agent. *Beverages*, 3(1), 9: 1-15. DOI: <https://doi.org/10.3390/beverages3010009>
- Agung, K. 2017. Substitusi tepung terigu dengan tepung kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dan tepung kacang kedelai (*Glycine max*) pada pembuatan mi basah [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Akdeniz, B., Sumnu, G., and Sahin, S. 2017. The effects of maltodextrin and gum arabic on encapsulation of onion skin phenolic compounds. *Chemical Engineering Transactions*, 57: 1891-1896. DOI: <https://doi.org/10.3303/CET1757316>
- Al-Ismail, K., El-Dijani, L., Al-Khatib, H., and Saleh, M. 2016. Effect of microencapsulation of vitamin c with gum arabic, whey protein isolate, and some blends on its stability. *Journal of Scientific & Industrial Research*, 75: 176-180.
- Amila, Hadiansyah, C., Fazriah, Y., Darusman, F., dan Topik, I. 2016. Pengaruh jenis penyalut terhadap stabilitas likopen dalam bentuk sediaan mikrokapsul. *IJPST*, 3(3): 111-118. DOI: <https://doi.org/10.15416/ijpst.v3i3.9558>
- Amin, I. and Lee, W. Y. 2005. Effect of different blanching times on antioxidant properties in selected cruciferous vegetables. *J. Sci. Food Agric.*, 85(13): 2314-2320. DOI: <https://doi.org/10.1002/jsfa.2261>

- Aminah, Tomayahu, N., dan Abidin, Z. 2017. Penetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol kulit buah alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2): 226-230. DOI: <https://doi.org/10.33096/jffi.v4i2.265>
- Anisa, A. A. 2015. Enkapsulasi *vegetable seasoning* jamur merang hasil fermentasi larutan garam menggunakan tapioka teroksidasi dan gum Arab secara *spray drying* [Skripsi]. Jember. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember.
- Ardiansyah dan Apriliyanti, M. 2016. Karakteristik kimia teh kulit melinjo. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, 1(2): 89-92. DOI: <https://doi.org/10.25047/jii.v1i2>
- Arizka, A. A. dan Daryatmo, J. 2015. Perubahan kelembaban dan kadar air teh selama penyimpanan pada suhu dan kemasan yang berbeda. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(4): 124-129. DOI: <http://dx.doi.org/10.17728/jatp.v4i4.6>
- Arslan, T. and Durmaz, G. 2020.  $\beta$ -carotene stability and some physicochemical properties of apricot juice powders obtained by using maltodextrins with different dextrose equivalents. *Starch – Starke*, 72(11-12) 1900318: 1-6. DOI: <https://doi.org/10.1002/star.201900318>
- Asiah, N., Nurenik, David, W., dan Djaeni, M. 2020. Pengecilan ukuran. Bab 5 dalam *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan* ed. G.D. Ayu. hal. 100-104. CV Budi Utama, Sleman. ISBN: 9768230217364.
- Asiah, N., Sembodo, R., dan Prasetyaningrum, A. 2012. Aplikasi metode *foam-mat drying* pada proses pengeringan spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1): 461-467.
- Association of Official Analytical Chemists. 2005. Determination of Moisture, Ash, Protein and Fat. Official Method of Analysis of the Association of Analytical Chemists. 18th Ed, AOAC: Washington DC.
- Azari, I. L. 2020. Optimalisasi konsentrasi maltodekstrin, tween 80, dan waktu pengadukan terhadap karakteristik fisikokimia enkapsulat oleoresin biji pala (*Myristica fragrans*) dengan metode *foam mat drying* [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Aziz, N. A. A., Wong, L. M., Bhat, R., and Cheng, L. H. 2012. Evaluation of processed green and ripe mango peel and pulp flours (*Mangifera indica* var. Chokanan) in terms of chemical composition, antioxidant compounds, and functional properties. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 92(3): 557-563. DOI: [10.1002/jsfa.4606](https://doi.org/10.1002/jsfa.4606)

- Azizah, D. N., Kumolowati, E., dan Faramayuda, F. 2014. Penetapan kadar flavonoid metode  $AlCl_3$  pada ekstrak metanol kulit buah kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2): 45-49. DOI: <http://dx.doi.org/10.26874/kjif.v2i2.14>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2013. Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia nomor 24 tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan penstabil. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2016. *Statistik tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan Indonesia 2016*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik. ISBN: 2088-8406.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2017. *Statistik tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan Indonesia 2017*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik. ISBN: 2088-8406.
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2018. *Statistik tanaman buah-buahan dan sayuran tahunan Indonesia 2018*. Jakarta Pusat: Badan Pusat Statistik. ISBN: 2088-8406.
- Bahl, Y. And Sah, H. 2000. Dynamic changes in size distribution of emulsion droplets during ethyl acetate-based microencapsulation process. *AAPS PharmSciTech*, 1(1): 41-49. DOI: [10.1208/pt010105](https://doi.org/10.1208/pt010105)
- Blanchard, P. H. and Katz, F. R. 2006. Starch hydrolysates. Chapter 4 in *Food Polysaccharides and Their Applications: Second Edition*. ed. A.M. Stephen, G.O. Phillips, and P.A. Williams. pp. 119-139. CRC Press, Florida. DOI: [10.1201/9781420015164.ch4](https://doi.org/10.1201/9781420015164.ch4)
- Cahyanta, A. N. 2016. Penetapan kadar flavonoid total ekstrak daun pare metode kompleks kolorimetri dengan pengukuran absorbansi secara spektrofotometri. *Parapemikir – Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(1): 58-61. DOI: <http://dx.doi.org/10.30591/pjif.v5i1.318>
- Carr, A. C. and Maggini, S. 2017. Vitamin C and immune function. *Nutrients*, 9(11): 1-25. DOI: [10.3390/nu9111211](https://doi.org/10.3390/nu9111211)
- Castro, N., Durrieu, V., Raynaud, C., and Rouilly, A. 2016. Influence of DE-value on the physicochemical properties of maltodextrin for melt extrusion processes. *Carbohydrate Polymers*, 144: 464-473. DOI: [10.1016/j.carbpol.2016.03.004](https://doi.org/10.1016/j.carbpol.2016.03.004)
- Castro-Munoz, R., Barragan-Huerta, B. E., and Yanez-Fernandez, J. 2015. Use of gelatin-maltodextrin composite as an encapsulation support for clarified

- juice from purple cactus pear (*Opuntia stricta*). *LWT – Food Science and Technology*, 62(1): 242-248. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2014.09.042>
- Chamidah, A. 2020. Aonori yang diperkaya spirulina dan ekstrak *Sargassum sp.* sebagai pangan fungsional. *JFMR - Journal of Fisheries and Marine Research*, 4(1): 78-86. DOI: <http://dx.doi.org/10.21776/ub.jfmr.2020.004.01.12>
- Chance, M. J. 2018. Pengolahan bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai serbuk pewarna alami menggunakan enkapsulan maltodekstrin dan *soy protein isolate* dengan metode pengeringan *cabinet drying* dan *freeze drying* [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata.
- Chauhan, S., Sharma, V., Singh, K., and Chauhan, M. S. 2018. Effect of maltodextrin and temperature on micellar behavior of bile salts in aqueous medium: conductometric and spectrofluorimetric studies. *Zeitschrift für Physikalische Chemie*, 233(8): 1091-1108. DOI: <https://doi.org/10.1515/zpch-2017-1060>
- Chen, D. 2020. Pemanfaatan kulit melinjo merah dalam pembuatan minuman fermentasi antihiperurisemia pada tikus wistar [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Cornelia, M., Siregar, T., Ermiziar, dan Raskita. 2009. Studi kandungan karotenoid, vitamin C, dan aktivitas antioksidan kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.). Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI), Jakarta.
- Costa, D. C., Costa, H. S., Albuquerque, T. G., Ramos, F., Castilho, M. C., and Sanches-Silva, A. 2015. Advances in phenolic compounds analysis of aromatic plants and their potential applications. *Trends in Food Science & Technology*, 45(2): 336-354. DOI: <https://doi.org/10.1515/zpch-2017-1060>
- Darniadi, S., Ho, P., and Murray, B. S. 2017. Comparison of blueberry powder produced via foam-mat freeze-drying versus spray drying: evaluation of foam and powder properties. *Journal of the Science and of Food and Agriculture*, 98(5): 2002-2010. DOI: [10.1002/jsfa.8685](https://doi.org/10.1002/jsfa.8685)
- Dewi, C., Utami, R., dan Riyadi P., N. H. 2012. Aktivitas antioksidan dan antimikroba ekstrak melinjo (*Gnetum gnemon* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 5(2): 74-81. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.13554>
- Devina, N. 2011. Optimasi proses ekstraksi kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) dan pengaruh pH dan cahaya terhadap aktivitas antioksidan [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.

- Dhurhania, C. E. dan Novianto, A. 2018. Uji kandungan fenolik total dan pengaruhnya terhadap aktivitas antioksidan dan berbagai bentuk sediaan sarang semut (*Myrmecodia pendens*). *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 5(2): 62-68. DOI: <http://dx.doi.org/10.20473/jfiki.v5i22018.62-68>
- Elfrida, J. 2012. Uji efisiensi, disolusi, dan degradasi secara *in vitro* dari mikroenkapsulasi ibuprofen dengan polipaduan poli (asam laktat) dan polikaprolakton [Skripsi]. Depok. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Indonesia.
- Estevinho, B. N., Carlan, I., Blaga, A., and Rocha, F. 2016. Soluble vitamins (vitamin B12 and vitamin C) microencapsulated with different biopolymers by a spray drying process. *Powder Technology*, 289: 71-78. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2015.11.019>
- Estiasih, T. dan Sofia, E. 2009. Stabilitas antioksidan bubuk keluwak (*Pangium edule* Reinw.) selama pengeringan dan pemasakan. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 115-122.
- Eun, J.-B., Maruf, A., Das, P. R., and Nam, S.-H. 2019. A review of encapsulation of carotenoids using spray drying and freeze drying. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*: 1-26. DOI: <https://doi.org/10.1080/10408398.2019.1698511>
- Fadila, A., Sari, L. O. R. K., dan Irawan, E. D. 2016. Optimasi kecepatan dan lama pengadukan dalam preparasi *microspheres* metformin hidroklorida menggunakan polimer etil selulosa. *E-Jurnal Pustaka Kesehatan*, 4(3): 501-506.
- Fatimatuazzahroh, D., Kunarto, B., dan Pratiwi, E. 2020. Lama ekstraksi kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) berbantu gelombang ultrasonik menggunakan pelarut etil asetat terhadap likopen,  $\beta$ -karoten, dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2): 41-49. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v15i2.2664>
- Food and Drug Administration (FDA). 2019. Inactive Ingredient Search. Available online: <https://www.accessdata.fda.gov/> (accessed on 11 April 2021).
- Food and Drug Administration (FDA). 2019. Maltodextrin. *21 CFR 184.1444, Code of Federal Regulations*. U. S. Department of Health and Services, Washington, DC.
- Fridayana, I. W. E., Wrsiati, I. P., dan Putra, G. P. G. 2018. Karakteristik enkapsulat pewarna fungsional dari ekstrak selada laut (*Ulva lactuca* L.)

pada perlakuan perbandingan gelatin dan maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 6(4): 335-344. DOI: <https://doi.org/10.24843/JRMA.2018.v06.i04.p08>

Garud, N. And Garud, A. 2012. Preparation and *in-vitro* evaluation of metformin microspheres using non-aqueous solvent evaporation technique. *Tropical Journal of Pharmaceutical Research*, 11(4): 577-583. DOI: [10.4314/tjpr.v11i4.8](https://doi.org/10.4314/tjpr.v11i4.8)

Gunawan, C. 2020. Aplikasi mikrokapsul ekstrak kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) pada pembuatan minuman serbuk *effervescent* [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.

Gupta, P. and Premavalli, K. S. 2010. Effect of particle size reduction on physicochemical properties of ashgourd (*Benincasa hispida*) and radish (*Raphanus sativus*) fibres. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, 61(1): 18-28. DOI: <https://doi.org/10.3109/09637480903222186>

Hambali, M., Mayasari, F., dan Noermansyah, F. 2014. Ekstraksi antiosianin dari ubi jalar dengan variasi konsentrasi solven dan lama waktu ekstraksi. *Teknik Kimia*, 2(20): 25-35.

Hamid, Thakur, N. S., and Thakur, A. 2020. Microencapsulation of wild pomegranate flavedo phenolics by lyophilization: Effect of maltodextrin concentration, structural morphology, functional properties, elemental composition and ingredient for development of functional beverage. *LWT – Food Science and Technology*, 133 110077: 1-11. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2020.110077>

Hariyadi, T. 2019. Aplikasi metoda *foam-mat drying* pada proses pengeringan tomat menggunakan *tray dryer*. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar 2019*, 10(1): 250-257. DOI: <https://doi.org/10.35313/irwns.v10i1.1396>

Ho, L. P., Pham, A. H., and Le, V. V. M. 2015. Effects of core/wall ratio and inlet temperature on the retention of antioxidant compounds during the spray drying of sim (*Rhodomyrtus tomentosa*) juice. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6): 2088-2095. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfpp.12452>

Hrncirova, M., Pospisil, J., and Spilacek, M. 2013. Size analysis of solid particles using laser diffraction and sieve analysis. *Engineering MECHANICS*, 20(3/4): 309-318.

- Hutomo, H. D., Swastawati, F., dan Rianingsih, L. 2015. Pengaruh konsentrasi asap cair terhadap kualitas dan kadar kolesterol belut (*Monopterus albus*) asap. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Pertanian*, 4(1): 7-14.
- Isailovic, B., Kalusevic, A., Zurzul, N., Coelho, M. T., Dordevic, V., Alves, V. D., Sousa, I., Maldao-Martins, M., Bugarski, B., and Nedovic, V. A. 2012. Microencapsulation of natural antioxidants from *Pterospartum tridentatum* in different alginate and inulin systems. *Central European Congress on Food*, 6: 1075-1081.
- Jayanudin, Rochmadi, Renaldi, M. K., dan Pangihutan. 2017. Pengaruh bahan penyalut terhadap efisiensi enkapsulasi oleoresin jahe merah. *ALCHEMY Jurnal Penelitian Kimia*, 13(2): 275-287. DOI: <http://dx.doi.org/10.20961/alchemy.v13i2.5406>
- Jia, Z., Dumont, M-J., and Orsat, V. 2016. Encapsulation of phenolic compounds present in plants using protein matrices. *Food Bioscience*, 15: 87-104. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2016.05.007>
- Jiang, G., Ramachandraiah, K., Wu, Z., Li, S., and Eun, J. B. 2020. Impact of ball-milling time on the physical properties, bioactive compounds, and structural characteristics of onion peel powder. *Food Bioscience*, 36, 100630: 1-7. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2020.100630>
- Kanha, N., Regenstein, J. M., and Laokuldilok, T. 2020. Optimization of process parameters for foam mat drying of black rice bran anthocyanin and comparison with spray- and freeze-dried powders. *Drying Technology*: 1-14. DOI: <https://doi.org/10.1080/07373937.2020.1819824>
- Kencana, A. H. 2015. Aplikasi minuman fermentasi kulit melinjo sebagai anti asam urat pada tikus Wistar [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Khasanah, L. U., Anandhito, B. K., Rachmawaty, T., Utami, R., dan Manuhara, G. J. 2015. Pengaruh rasio bahan penyalut maltodekstrin, *gum* arab, dan susu skim terhadap karakteristik fisik dan kimia mikrokapsul oleoresin daun kayu manis (*Cinnamomum burmannii*). *AGRITECH*, 35(4): 414-421. DOI: <https://doi.org/10.22146/agritech.9325>
- Kong, T., Wu, J., To, M., Yeung, K. W. K., Shum, H. C., and Wang, L. 2012. Droplet based microfluidic fabrication of designer microparticles for encapsulation applications. *Biomicrofluidics*, 6(3), 0341041: 1-9. DOI: [10.1063/1.4738586](https://doi.org/10.1063/1.4738586)
- Kothekar, S. C., Ware, A. M., Waghmare, J. T., and Momin, S. A. 2007. Comparative analysis of the properties of tween-20, tween-60, tween-80,

arlacel-60, and arlacel-80. *Journal of Dispersion Science and Technology*, 28(3): 477-484. DOI: <https://doi.org/10.1080/01932690601108045>

- Kristanti, C. 2018. Mikroenkapsulasi senyawa fenolik ekstrak daun kenikir (*Cosmos caudatus* K.) [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Kunarto, B. dan Pratiwi, E. 2014. Mikroenkapsulasi ekstrak kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) dan evaluasi sifat antioksidannya pada makanan tradisional berbasis kelapa. *Prosiding Seminar Nasional Nutrisi, Keamanan Pangan, dan Produk Halal*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Kusharto, C. M. 2006. Serat makanan dan peranannya bagi kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2): 45-54. DOI: <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Lee, H. H., Ramli, N. F., Tan, T. C., Muhamad, N., and Haron, M. N. 2018. Effect of extraction solvents and drying conditions on total phenolic content and antioxidant properties of watermelon rind powder. *Sains Malaysiana*, 47(1): 99-107. DOI: <http://dx.doi.org/10.17576/jsm-2018-4701-12>
- Lestari, D. M., Mahmudati, N., Sukarsono, Nurwidodo, dan Husamah. 2018. Aktivitas antioksidan ekstrak fenol daun gayam (*Inocarpus fagiferus* Fosb.). *Biosfera*, 35(1): 37-43. DOI: [10.20884/1.mib.2018.35.1.596](https://doi.org/10.20884/1.mib.2018.35.1.596)
- Li, X., Wang, L., and Wang, B. 2017. Optimization of encapsulation efficiency and average particle size of *Hohenbuehelia serotina* polysaccharides nanoemulsions using response surface methodology. *Food Chemistry*, 229: 479-486. DOI: [10.1016/j.foodchem.2017.02.051](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.02.051)
- Listyati, D. 2019. Potensi pengembangan melinjo. *SIRINOV*, 7(1): 23-36.
- Lung, J. K. S. dan Destiani, D. P. 2017. Uji aktivitas antioksidan A, C, E dengan metode DPPH. *Farmaka*, 15(1): 53-62. DOI: <https://doi.org/10.24198/jf.v15i1.12805>
- Ma, L. K., Chen, K., Tian, X. F., Gao, Y. H., Zhang, S. A., and Zhu, L. X. 2020. Effect of particle size on the physicochemical property of the peel powder from *Aloe barbadensis*. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 612 012005: 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/612/1/012005>
- Maleta, H. S., Indrawati, R., Limantara, L., dan Brotosudarmo, T. H. P. 2018. Ragam metode ekstraksi karotenoid dari sumber tumbuhan dalam dekade terakhir (telaah literatur). *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 13(1): 40-50. DOI: <https://doi.org/10.23955/rkl.v13i1.10008>



- Mardiah, Novidahlia, N., dan Mashudi. 2012. Penentuan metode pengeringan (*cabinet dryer dan fluidized bed dryer*) terhadap komponen dan kapasitas antioksidan pada rosela kering (*Hibiscus sabdariffa L.*). *Jurnal Pertanian*, 3(2): 104-110. DOI: <http://dx.doi.org/10.30997/jp.v3i2.603>
- Martini, N. K. A., Ekawati, I. G. A., dan Ina, P. T. 2020. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap karakteristik teh bunga telang (*Clitoria ternatea L.*). *Jurnal Itepa*, 9(3): 327-340. DOI: <https://doi.org/10.24843/itepa.2020.v09.i03.p09>
- Mastuti, T. S., Lausane, A. C., dan Siregar, T. M. 2018. Aktivitas penghambatan  $\alpha$ -glucosidase pada minuman jeli kulit melinjo kuning. *FaST - Jurnal Sains dan Teknologi*, 2(2): 57-71.
- Mayasti, N. K. I., Kumalasari, R., Ekafitri, R., Desnilasari, D., Surahman, D. N., dan Wahyuni, A. S. 2021. Selection of plantain cultivars as raw material for ripe plantain flour. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 672 012071: 1-10. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012071>
- Meriatna. 2013. Hidrolisa tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2): 38-48.
- Mohapatra, A., Yuvraj, B., and Shanmugasundaram, S. 2016. Physicochemical changes during ripening of red banana. *International Journal of Science, Environment, and Technology*, 5(3): 1340-1348.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable radical diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for estimating antioxidant activity. *Songklanakarinn Journal of Science and Technology*, 26(2): 212-219.
- Muchtadi, T. R., Ilma, A. N., Hunaefi, D., dan Yuliani, S. 2015. Kondisi homogenisasi dan prapeningkatan skala proses mikroenkapsulasi minyak sawit. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(3): 248-259.
- Mulia, A. dan Apriliyanti. 2016. Karakteristik dan mutu teh kulit melinjo. *Seminar Hasil Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Dana BOPTN*, 100-103.
- Natania. 2012. Substitusi tepung beras dengan tepung kulit melinjo hijau dalam pembuatan kue talam [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Narsih, Kumalaningsih, S., Wijana, S., and Wignyanto. 2013. Microencapsulation of natural antioxidant powder from *Aloe vera* (L.) skin using foam mat drying method. *International Food Research Journal*, 20(1): 285-289.

- Naufalin, R., Erminawati, Wicaksono, R., Febryani, A. T., and Latifasari, N. 2021. Antioxidant activity of kecombrang preserving powder using foam mat drying method. *IOP Conference Science: Earth and Environmental Science*, 746 012017: 1-9. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/746/1/012017>
- Ng, M. L. and Sulaiman, R. 2018. Development of beetroot (*Beta vulgaris*) powder using foam mat drying. *LWT – Food Science and Technology*, 88: 80-86. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2017.08.032>
- Nisar, N., Li, L., Lu, S., Khin, N. C., and Pogson, B. J. 2015. Carotenoid metabolism in plants. *Molecular Plant*, 8(1): 68-82. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.molp.2014.12.007>
- Nuralifah, Arjuna, dan Wulaisfan, R. 2018. Efektivitas ekstrak daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) sebagai antihiperlikemia pada mencit (*Mus musculus*) balb/c yang diinduksi streptozotocin. *Seminar Nasional Teknologi Terapan Berbasis Kearifan Lokal (SNT2BKL)*: 503-507.
- Oentania, F. M. A. 2012. Pemanfaatan tepung kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam pembuatan es krim tinggi serat [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Ojha, P., Karki, T. B., and Sitaula, R. 2016. Physico-chemical and functional quality evaluation of mandarin peel powder. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 18(2): 575-582.
- Oktavia, S. 2020. Pemanfaatan daun sirsak (*Annona muricata* L.) dan ekstrak kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) dalam pembuatan minuman jeli [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Ozbek, Z. A., Celik, K., and Ergonul, P. G. 2021. Effect of inulin concentration on physicochemical properties and antioxidant activity of date powders obtained by hot-air tray dryer. *International Journal of Agriculture, Environment and Food Sciences*, 5(1): 92-106. DOI: <https://doi.org/10.31015/jaefs.2021.1.13>
- Palupi, N. W., Setiadi, P. K. J., dan Yuwanti, S. 2014. Enkapsulasi cabai merah dengan teknik *coacervation* menggunakan alginat yang disubstitusi dengan tapioka terfotooksidasi. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 87-93.
- Parhusip, A. J. N., Angel, V., Anugrahati, N. A., Honga, J., dan Sinaga, W. S. L. 2020. Ethyl acetate extract of red melinjo (*Gnetum gnemon* L.) peel as antibacterial compound. *Proceedings of the 5th International Conference*

on *Food, Agriculture and Natural Resources (FANRes 2019)*: 189-198. DOI: <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.037>

- Patron-Vazquez, J., Baas-Dzul, L., Medina-Torres, N., Ayora-Talavera, T., Sanchez-Contreras, A., Garcia-Cruz, U., and Pacheco, N. 2019. The effect of drying temperature on the phenolic content and functional behavior of flours obtained from lemon wastes. *Agronomy*, 9(9): 474 (1-16). DOI: <https://doi.org/10.3390/agronomy9090474>
- Peanparkdee, M., Iwamoto, S., and Yamauchi, R. 2016. Microencapsulation: a review of application in the food and pharmaceutical industries. *Reviews in Agricultural Science*, 4: 56-65. DOI: <https://doi.org/10.7831/ras.4.56>
- Perez-Roses, R., Risco, E., Vila, R., Penalver, P., and Canigual, S. 2014. Antioxidant activity of Tween-20 and Tween-80 evaluated through different in-vitro tests. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*, 67(5): 666-672. DOI: <https://doi.org/10.1111/jphp.12369>
- Pranowo, D., Adiatmi, A. Y., and Dewi, I. A. 2021. Production optimization of green coffee extracts from Jember robusta (*Coffea canephora*) coffee using foam mat drying method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733 012100: 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/733/1/012100>
- Prasetyo, Y. E., Sangi, M. S., dan Wuntu, A. D. 2016. Penentuan total fenolik dan aktivitas antioksidan fraksi etil asetat dari tepung pelepah aren (*Arenga pinnata*). *Jurnal Ilmiah Sains*, 16(2): 68-72. DOI: <https://doi.org/10.35799/jis.16.2.2016.14067>
- Purnamayati, L., Dewi, E. N., dan Kurniasih, R. A. 2016. Karakteristik fisik mikrokapsul fikosianin *spirulina* pada konsentrasi bahan penyalut yang berbeda. *Jurnal Hasil Teknologi Pertanian*, 9(1): 1-8. DOI: <https://doi.org/10.20961/jthp.v9i2.12844>
- Purnomo, W., Khasanah, L. U., dan Anandhito, B. K. 2014. Pengaruh ratio kombinasi maltodekstrin, karagenan dan *whey* terhadap karakteristik mikrokapsulan pewarna alami daun jati (*Tectona grandis* L. F.). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 99-107.
- Puspitasari, A. D., Anwar, F. F., dan Faizah, N. G. A. 2019. Aktivitas antioksidan, penetapan kadar fenolik total dan flavonoid total ekstrak etanol, etil asetat, dan n-heksan daun petai (*Parkia speciosa* Hassk.). *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1): 1-8. DOI: <https://doi.org/10.26877/jitek.v5i1.3490>
- Putri, A. V. 2020. Optimalisasi konsentrasi *gum arab*, *tween 80*, dan waktu pengadukan terhadap karakteristik fisikokimia enkapsulat oleoresin biji pala

(*Myristica fragrans*) dengan metode *foam mat drying* [Skripsi]. Semarang. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata.

- Putri, N. I., Chance, M. J., Rahardjo, P. A. C., dan Ananingsih, V. K. 2019. Pengaruh jenis dan konsentrasi enkapsulan dalam proses pembuatan serbuk antosianin dari kubis merah dan bunga telang. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(1): 1-9. DOI: <https://doi.org/10.33508/jtpg.v18i1.1982>
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., Raghavan, G. S. V., and Ratti, C. 2007. Foam mat drying of alphonso mango pulp. *Drying Technology*, 25: 357-365. DOI: <https://doi.org/10.1080/07373930601120126>
- Ramirez, M. J., Giraldo, G. I., and Orrego, C. E. 2015. Modelling and stability of polyphenol in spray-dried and freeze-dried fruit encapsulates. *Powder Technology*, 277: 89-96. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2015.02.060>
- Romdhane, N. G., Bonazzi, C., Kechaou, N., and Mihoubi, N. B. 2015. Effect of air-drying temperature on kinetics of quality attributes of lemon (*Citrus limon* cv. Lunari) peels. *Drying Technology*, 33(13): 1581-1589. DOI: <https://doi.org/10.1080/07373937.2015.1012266>
- Rosa, D., Yuswandi, M. A., Siregar, T. M., Sugata, M., dan Arianditha, E. 2020. Uji aktivitas antioksidan ekstrak biji dan kulit buah melinjo (*Gnetum gnemon* L.). *FaST – Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(1): 92-98.
- Rufino, M. S. M., Alves, R. E., Brito, E. S., Perez-Jimenez, J, Saura-Calixto, F., and Mancini-Fiho, J. 2010. Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruits from Brazil. *Food Chemistry*, 121: 996-1002. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2010.01.037>
- Saifullah, M., Shishir, M. R. I., Ferdowsi, R., Rahman, M. R. T., and Vuong, Q. V. 2019. Micro and nano encapsulation, retention, and controlled release of flavor and aroma compounds: a critical review. *Trends in Food Science & Technology*, 86: 230-251. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.02.030>
- Saikia, S., Mahnot, N. K., and Mahanta, C. L. 2015. Optimisation of phenolic extraction from *Averrhoa carambola* pomace by response surface methodology and its microencapsulation by spray and freeze drying. *Food Chemistry*, 171: 144-152. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.08.064>
- Salim, S. A., Saputri, F. A., Saptarini, N. M., dan Levita, J. 2020. Review artikel: kelebihan dan keterbatasan pereaksi Folin-Ciocalteu dalam penentuan kadar fenol total pada tanaman. *Farmaka*, 18(1): 46-57. DOI: <https://doi.org/10.24198/jf.v18i1.21909.g12641>

- Salleh, N. 2019. *Gnetum gnemon* L. Malaysia Biodiversity Information System. Cited from [https://www.researchgate.net/publication/341540086\\_Gnetum\\_gnemon\\_L\\_Gnetaceae](https://www.researchgate.net/publication/341540086_Gnetum_gnemon_L_Gnetaceae). Accessed on October 24, 2020.
- Saloko, S., Handito, D., and Aeni, N. N. 2019. Encapsulation of gotu kola leaf (*Centella asiatica*) flavonoid in instant powder drink using maltodextrin. *Advances in Engineering Research*, 194: 156-163. DOI: <https://doi.org/10.2991/aer.k.200325.032>
- Sani, E. Y. dan Kunarto, B. 2019. Ekstrak antosianin kulit melinjo merah dan stabilitas warnanya pada berbagai lama pemanasan. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 13(2): 33-36. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jprt.v13i2.928>
- Sarungallo, Z. L., Susanti, C. M. E., Sinaga, N. I., Irbayanti, D. N., dan Latumahina, R. M. M. 2018. Kandungan gizi buah pandan laut (*Pandanus tectorius* Park.) pada tiga tingkat kematangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(1): 21-26. DOI: <https://doi.org/10.17728/jatp.2577>
- Septevani, A. A., Sondari, D., dan Ghozali, M. 2012. Pengaruh teknik pengeringan semprot (*spray drying*) dalam mikroenkapsulasi *asiaticoside* dan ekstrak jahe. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 14(4): 248-252. DOI: [10.17146/jsmi.2013.14.4.4381](https://doi.org/10.17146/jsmi.2013.14.4.4381)
- Setia, D., Kunarto, B., dan Iswoyo. 2018. Pengaruh berbagai lama *blanching* kulit melinjo merah (*Gnetum gnemon* L.) terhadap total fenolat, tanin, dan aktivitas antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 13(1): 31-40. DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.2373>
- Setiawan, M. 2015. Effect of different carrier agents and core to coating ratio towards the encapsulation of soursop leaves (*Annona muricata* Linn.) tea extract [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Setiawan, N. C. E. dan Febriyanti, A. 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak etanol dan fraksi-fraksi umbi *Eleutherine palmifolia* (L.) Merr dengan metode DPPH. *Journal of Current Pharmaceutical Science*, 1(1): 1-5. ISSN 2598-2095.
- Sharma, M., Kadam, D. M., Chadha, S., Wilson, R. A., and Gupta, R. K. 2013. Influence of particle size on physical and sensory attributes of mango pulp powder. *International Agrophysics*, 27: 323-328. DOI: [10.2478-intag-2013-0001](https://doi.org/10.2478-intag-2013-0001)

- Singh, J. P., Kaur, A., Shevkani, K., and Singh, N. 2016. Composition, bioactive compounds and antioxidant activity of common Indian fruits and vegetables. *Journal of Food Science and Technology*, 53: 4056-4066. DOI: [10.1007/s13197-016-2412-8](https://doi.org/10.1007/s13197-016-2412-8)
- Siregar, T. M. and Margareta, M. 2019. Microencapsulation of carotenoids from red melinjo (*Gnetum gnemon* L.) peels extract. *Journal of Physics: Conference Science*, 1351:012031. DOI: <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1351/1/012031>
- Sogi, D. S., Siddiq, M., Greiby, I., and Dolan, K. D. 2013. Total phenolics, antioxidant activity, and functional properties of 'Tommy Atkins' mango peel and kernel as affected by drying method. *Food Chemistry*, 141(3): 2649-2655. DOI: [10.1016/j.foodchem.2013.05.053](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.05.053)
- Subanna, J., Kongbangkerd, T., Rojsuntornkitti, K., Chaijamrus, S., and Jittrepotch, N. 2016. Effects of sodium alginate and chitosan on physicochemical properties of encapsulated sweet basil leaf extract. *Proceedings of The IRES 30<sup>th</sup> International Conference*, Tokyo, Japan. ISBN: 978-93-85973-35-2.
- Suganya, V. and Anuradha, V. 2017. Microencapsulation and nanoencapsulation: a review. *International Journal of Pharmaceutical and Clinical Research*, 9(3): 233-239. DOI: [10.25258/ijpcr.v9i3.8324](https://doi.org/10.25258/ijpcr.v9i3.8324)
- Suherman dan Sutarti. 2019. Inovasi kreatif olahan keripik berbahan dasar kulit melinjo di Desa Tamiang Serang. *Jurnal Berdaya Mandiri*, 1(2): 99-109. DOI: <https://doi.org/10.31316/jbm.v1i2.355>
- Sumanti, D. M., Lanti, I., Hanidah, I., Sukarminah, E., dan Giovanni, A. 2016. Pengaruh konsentrasi susu skim dan maltodekstrin sebagai penyalut terhadap viabilitas dan karakteristik mikroenkapsulasi suspensi bakteri *Lactobacillus plantarum* menggunakan metode *freeze drying*. *Jurnal Penelitian Pangan*, 1.1: 7-13. ISSN: 2528-3537.
- Suryanto, R. 2018. Pengaruh penambahan dekstrin dan *tween 80* terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik bubuk sari buah jambu biji merah (*Psidium guajava* L.) yang dibuat dengan metode *foam-mat drying*. *Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan*, 2(3): 71-79. DOI: <http://dx.doi.org/10.36312/jisip.v2i3.495>
- Susanti, Y. I. dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan minuman serbuk markisa merah (*Passiflora edulis f. edulis* Sims.) (Kajian konsentrasi *tween 80* dan suhu pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 170-179. E-ISSN: 2685-2861.

- Suwandy, S. 2018. Aktivitas inhibisi  $\alpha$ -glukosidase pada *flakes* melinjo (*Gnetum gnemon* L.) [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Syam, H. H. dan Patang. 2018. Analisis berbagai suhu pengering yang berbeda terhadap mutu dendeng ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Laporan Akhir Penelitian PNBPN Majelis Profesor, Universitas Negeri Makassar.
- Takashima, M., Shichiri, M., Hagihara, Y., Yoshida, Y., and Niki, E. 2012. Capacity of peroxy radical scavenging and inhibition of lipid peroxidation by  $\beta$ -carotene, lycopene, and commercial tomato juice. *Food & Function*, 3(11): 1153-1160. DOI: <https://doi.org/10.1039/C2FO30119A>
- Tanamal, M. T., Papilaya, P. M., dan Smith, A. 2017. Kandungan senyawa flavonoid pada daun melinjo (*Gnetum gnemon* L.) berdasarkan perbedaan tempat tumbuh. *Biopendix*, 3(2): 142-147. DOI: <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue2page142-147>
- Taurina, W., Sari, R., Hafinur, U. C., Wahdaningsih, S., dan Isnindar. 2017. Optimasi kecepatan dan lama pengadukan terhadap ukuran nanopartikel kitosan-ekstrak etanol 70% kulit jeruk siam (*Citrus nobilis* L.var Microcarpa). *Traditional Medicine Journal*, 22(1): 16-20. ISSN-e: 2406-9086.
- Tristantini, D., Ismawati, A., Pradana, B. T., dan Jonathan, J. G. 2016. Pengujian aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH pada Daun Tanjung (*Mimusops elengi* L.). *Prosiding Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan" 2016*: G1-1-G1-7. Yogyakarta, 17 Maret 2016. Program Studi Teknik Kimia, FTI, UPN "Veteran" Yogyakarta.
- Varhan, E., Elmas, F., and Koc, M. 2018. Foam mat drying of fig fruit: Optimization of foam composition and physicochemical properties of fig powder. *Journal of Food Processing Engineering*, e13022: 1-13. ISSN: 1696-4393.
- Varian, F. 2017. Pemanfaatan kulit melinjo (*Gnetum gnemon* L.) dan buah jambu biji merah (*Psidium guajava*) dalam pembuatan *sherbet* [Skripsi]. Tangerang. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Pelita Harapan.
- Venkatachalam, S., John, S. G., Kuppuswamy, K., and A., S. 2014. Foam mat drying of food materials: a review. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6): 1-10. DOI: [10.1111/jfpp.12421](https://doi.org/10.1111/jfpp.12421)
- Wahyuni, R., Wignyanto, W., Wijana, S., and Sucipto, S. 2021. Optimization of foam mat drying process of moringa leaf powder (*Moringa oleifera*) as protein and amino acids sources. *Food Research*, 5(2): 418-426. DOI: [https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).539](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).539)

- Wahyuni, S., Rais, M., dan Fadilah, R. 2017. Fortifikasi tepung kulit melinjo sebagai pewarna alami pada pembuatan kerupuk singkong. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3: 212-222. DOI: <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5710>
- Wardani, A. D., Susanto, E., Dewi, E. N., dan Purnamayati, L. 2020. Pengaruh perbedaan *pre-treatment* terhadap stabilitas karotenoid dan fenol pada ekstrak *Sargassum duplicatum* selama penyimpanan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 23(2): 236-247. DOI: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v23i2.30878>
- Wazir, D., Ahmad, S., Muse, R., Mahmood, M., and Shukor, M. Y. 2011. Antioxidant activities of different parts of *Gnetum gnemon* L. *Journal of Plant Biochemistry and Biotechnology*, 20(2): 234-240. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13562-011-0051-8>
- Widiyastutik, S. I., Haslina, dan Putri, A. S. 2018. Ukuran partikel daun jeruk purut (*Citrus hystrix* DC) terhadap rendemen oleoresin, total fenolik, indeks bias dan sitronelal. *Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products*: 1-10.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., dan Nurjanah, S. 2018. Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat hasil pengeringan pembusaan (*foam mat drying*). *Jurnal Penelitian Pertanian AGRIN*, 22(1): 22-38. DOI: <http://dx.doi.org/10.20884/1.agrin.2018.22.1.456>
- Wuryanto, H. dan Susanto, W. H. 2014. Penyusunan *standard operating procedures* industri rumah tangga pangan pemanis alami instan sari stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3): 76-87. E-ISSN: 2685-2861.
- Xu, C.-C., Wang, B., Pu, Y.-Q., Tao, J.-S., and Zhang, T. 2017. Advances in extraction and analysis of phenolic compounds from plant materials. *Chinese Journal of Natural Medicines*, 15(10): 721-731. DOI: [https://doi.org/10.1016/S1875-5364\(17\)30103-6](https://doi.org/10.1016/S1875-5364(17)30103-6)
- Yanuar, W., Widjanarko, S. B., dan Wahono, T. 2012. Karakteristik dan stabilitas antioksidan mikrokapsul minyak buah merah (*Pandanus conoideus* Lam) dengan bahan penyalut berbasis protein. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(2): 127-135.
- Yogaswara, I. B., Wartini, N. M., dan Wrasiasi, L. P. 2017. Karakteristik enkapsulat ekstrak pewarna buah pandan (*Pandanus tectorius*) pada perlakuan



enkapsulan gelatin dan maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 5(4): 31-40. ISSN: 2503-488X.

Yulianingtyas, A. dan Kusmartono, B. 2016. Optimasi volume pelarut dan waktu maserasi pengambilan flavonoid daun belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi* L.). *Jurnal Teknik Kimia*, 10(2): 58-64. E-ISSN: 2655-8394.

Yulianti, D., Susilo, B., dan Yulianingsih, R. 2014. Pengaruh lama ekstraksi dan konsentrasi pelarut etanol terhadap sifat fisika-kimia ekstrak daun stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.) dengan metode *microwave assisted extraction* (MAE). *Jurnal Biopress Komoditas Tropis*, 2(1): 35-41.

Yuniarti, Zubaidi, T., dan Santoso, P. 2005. Uji aplikasi alat bantu dan pengering sederhana dalam industri pengolahan emping melinjo skala rumah tangga. *Jurnal Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 8(1): 137-149. DOI: <http://dx.doi.org/10.21082/jpntp.v8n1.2005.p%25p>

Zhong, C., Zu, Y., Zhao, X., Li, Y., Ge, Y., Wu, W., Zhang, Y., Li, Y., and Guo, D. 2015. Effect of superfine grinding on physicochemical and antioxidant properties of pomegranate peel. *International Journal of Food Science & Technology*, 51(1): 212-221. DOI: <https://doi.org/10.1111/ijfs.12982>

Zorzenon, M. R. T., Formigoni, M., da Silva, S. B., Hodas, F., Piovan, S., Ciotta, S. R., Jansen, C. A., Dacome, A. S., Pilau, E. J., Mareze-Costa, C. E., Milani, P. G., and Costa, S. C. 2020. Spray drying encapsulation of stevia extract with maltodextrin and evaluation of the physicochemical and functional properties of produced powders. *Journal of Food Science*, 85(10): 3590-3600. DOI: <https://doi.org/10.1111/1750-3841.15437>