

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, H., dan Nurwaini, S. 2019. Uji Aktivitas Antijamur Gel Serbuk Lidah Buaya (*Aloe vera* L.) Berbasis Carbopol 934 Terhadap *Candida albicans* dan *Trichophyton mentagrophytes*. *Jurnal Farmasi Indonesia*, vol. 15(2): 42-51.
- Alseini, A.I.I. 2014. Total Phenolic, Total Flavonoid Content and Radical Scavenging Activities of 10 Arabian Herbs and Spices. *Unique Journal of Pharmaceutical and Biological Science*, vol. 2(3): 5-11.
- Anonim. 2021. IDN Times. <https://www.idntimes.com/life/women/fatma-roisatin-nadhiroh/banyak-manfaat-untuk-kecantikan-7-jenis-aloe-vera-ini-perlu-diketahui-c1c2/full/4>. Diakses 25 November 2021.
- Anonim. 1995. SNI 01-0222-1995. *Bahan Tambahan Makanan*. Badan Standarisasi Nasional
- AOAC. 1990. *Official Methods of Analylis of The Association of Official Analytical Chemists 25th Edition*. Washington: Publisher AOAC, Inc.
- Ardianto, A., Jamaluddin, J.P., dan Wijaya, M. 2018. Perubahan Kadar Air Ubi Kayu Selama Pengeringan menggunakan Pengering Kabinet. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, vol. 3(2017): 112-116.
- Arifin, B., dan Ibrahim, S. 2018. Struktur, Bioaktivitas dan Antioksidan Flavonoid. *Jurnal Zarah*, vol. 6(1): 21-29.
- Ariyani, S., Pertiwi, Y., dan Asmawit, A. 2018. Pengaruh Penambahan Pengawet dan Uji Aktivitas Antibakteri *Escherichia* Pada Sediaan Gel Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Proses dan Inovasi Industri*, vol. 3(1): 1-5.
- Asiah, N., dan Djaeni, M. 2021. *Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- Awaliyah, I.N., Machfudloh, M., dan Takwanto, A. 2019. Pengaruh Suhu dan Konsentrasi Gum Arab Terhadap Aktivitas Antioksidan Pada Proses Spray Drying Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) *Distilat Jurnal Teknologi Separasi*, vol. 5(2): 200-205.
- Berk, Z. 2009. *Food Process Engineering and Technology*. London: Academic Press.
- Brandon, B. 2015. *The Everything Guide to Aloe Vera for Health*. Massachusetts: Adams Media.

- Christiana, M.A., Radiati, L.E., dan Purwadi. 2015. Pengaruh Gum Arab Pada Minuman Madu Sari Apel dari Mutu Organoleptik, Wana, pH, Viskositas dan Kekeuhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, vol. 10(2): 45-53.
- Coklar, H., Akbulut, M., Kilinc, S., Yildirim, A., dan Alhassan, I. 2018. Effect of Freeze, Oven and Microwave Pretreated Oven Drying on Color, Browning Index, Phenolic Compounds and Antioxidant Activity of Hawthorn (*Crataegus orientalis*) Fruit. *Notulae Botanicae Horti Agrobotanici Cluj-Napoca*, vol. 46(2): 449-456.
- Devaraj, S., Yimam, M., Brownell, L.A., Jialal, I., Singh, S., dan Jia, Q. 2013. Effect of Aloe vera Supplementation in Subjects with Prediabetes/ Metabolic Syndrome. *Metabolic Syndrome and Related Disorders*, vol. 11(1): 35-40
- Diachanty, S., Nurjanah, N., dan Abdullah, A. 2017. Antioxidant Activities of Various Brown Seaweeds from Seribu Islands. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, vol. 20(2) 305-318.
- Duncan, D.B. 1955. Multiple Range and Multiple F Tests. *Biometric*, vol. 11(1):1-42.
- Fathuroya, V., Muchlisyyah, J., Izza, N., dan Yuwono, S.S. 2017. *Fisika Dasar untuk Ilmu Pangan*. Malang: UB Press.
- Fatmawati, U. 2019. Formulasi Suspensi Analgesik Antipiretik Ibuprofen dengan Suspending Agent Gum Arab dan CMC-Na. *Journal of Pharmaceutical Care Anwar Medika*, vol.1(1): 12-15.
- Fitria, R., dan Jurniati, N. 2021. *Panduan Sukses Kurasi Produk UMKM*. Sumatra Barat: Penerbin Insan Cendikia Mandiri.
- Furnawanthi, I. 2007. *Khasiat dan Manfaat Lidah Buaya Si Tanaman Ajaib*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Galaz, P., Valdenegro, M., Ramirez, C., Nunez, H., Almonacid, S., dan Simpson, R. 2017. Effect of Drum Drying Temperature on Drying Kinetic and Polyphenol Contents in Pomegranate Peel. *Journal of Food Engineering*, vol. 209: 19-27.
- Gorsi, F.I., Kausar, T., dan Murtaza, M.A. 2019. Evaluation of Antibacterial and Antioxidant Activity of Aloe vera (*Aloe barbadensis* Miller) Gel Powders Using Different Solvents. *Pure and Applied Biology*, vol. 8(2): 1265-1270.
- Hendrawati, T.Y. 2015. Aloe vera Powder Properties Produced from Aloe Chinensis Baker Pontianak Indonesia. *Journal of Engineering Science and Technology*, vol. 1: 47-59.
- Hernandez-Rodriguez, P. Baquero, L.P., dan Larrota, H.R. 2019. *Bioactive*

Compound chapter 14, Flavonoids: Potential Therapeutic Agents by Their Antioxidant Capacity. Sawston: Woodhead Publishing

- Hohakay, J.J., Pontoh, J., dan Yudistira, A. 2019. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kadar Flavonoid Daun Sesewanua (*Clerodendron squamatum Vahl.*) *Pharmacon*, vol. 8(3): 748-757.
- Hu, Y., Xu, J., dan Hu, Q. 2003. Evaluation of Antioxidant Potential of Aloe Vera (*Aloe barbadensis* Miller) Extracts. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, vol. 51: 7788-7791.
- Imanto, T., Prasetiawan, R., dan Wikantyasning, E. 2019. Formulasi dan Karakterisasi Sediaan Nanoemulgel Serbuk Lidah Buaya (*Aloe vera* L.). *Jurnal Farmasi Indonesia*, vol. 16(1): 28-37.
- Imtihani, H.N., Wahyuono, R.A., dan Permatasari, S.N. 2020. *Biopolimer Kitosan dan Penggunaannya Dalam Formulasi Obat.* Gresik: Graniti.
- Irianti, T.T., Kuswani., Nuranto, S., dan Purwanto. 2021. *Antioksidan dan Kesehatan.* Yogyakarta: UGM Press.
- Jenie, B.S.L. 2018. *Pangan Probiotik.* Bogor: IPB Press.
- Jordan-Suarez, O., Glorio-Paulet, P. dan Vidal, L. 2018. Microstructure of *Annona muricata* L. Leaves Extract Microcapsules Linked to Physical and Chemical Characteristics. *Journal of Encapsulation and Adsorption Sciences*, vol. 8: 178-193.
- Jumansyah, H., Johan, V.S., dan Rahmayuni. 2017. Penambahan Gum Arab Terhadap Mutu Sirup Kulit dan Buah Nanas (*Ananas comosus* L Merr.). *Jom Faperta UR*, Vol. 4(1): 1-15.
- Karel, M., dan Lund, D.B. 2003. *Physical Principles of Food Preservation Second Edition, Revised and Expanded.* New York: Marcel Dekker, Inc.
- Kiran, P., dan Rao, P. 2016. Development and Characterization of Reconstituted Hydrogel from Aloe Vera (*Aloe Barabdensis* Miller) Powder. *Journal of Food Measurement and Characterization*, vol. 10(3): 411-424.
- Krammer, A.A., dan Twigg, B.A. 1970. *Fundamental of quality control for the food industri.* Westport, Connecticut: the AVI Publishing Company, Inc.
- Lachman, J., Sulc, M., dan Pavlikova, O. 2006. Polyphenol content and antiradical activity in different apple varieties. *Horticultural Science*, vol. 33(3): 95-102.
- Lestari, D.S., Ayu, D.F., dan Rahmayuni. 2017. Pengaruh Kombinasi CMC dan Gum Arab Terhadap Mutu Sensori Velva Ubi Jalar Ungu. *Jurnal FAPERTA*, vol. 4(2): 1-10.

- Lewis, M.J. 1987. *Physical Properties of Food and Food Processing Systems*. Chicester: Ellis Harwood Ltd.
- Ling, Y.Y., Fun, P.S., Yeop, A., Yusoff, M.M., dan Gimbun, J. 2019. Assesment of Maceration, Ultrasonic and Microwave Assited Extraction for Total Phenolic Content, Total Flavonoid Content and Kaempferol Yield from *Cassia alata* via Microstructures Analysis. *Materials Today Proccedings*, vol. 19: 1273-1279.
- Lung, J.K.S., dan Destiana, D.P. 2018. Uji Aktivitas Antioksidan Vitamin A, C, E dengan Metode DPPH. *Farmaka Suplemen*, vol. 15(1): 53-62.
- Maherawati, dan Hartanti, L. 2019. The Properties of Aloe vera Powder Using Cassava Maltodextrin as Carrier Agents. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*, vol 14(1): 44-50.
- Malinti, E., dan Jael, S.A. 2016. Menurunkan Kadar Kolesterol Darah dengan *Aloe vera* Linn. *Jurnal Skolastik Keperawatan*, vol. 2(2): 159-164.
- Marhaeni, L.S. 2020. Potensi Lidah Buaya (*Aloe vera* Linn) Sebagai Obat dan Sumber Pangan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, vol. 13(1): 32-39.
- Mariod, A.A. 2018. *Gum arab Structure, Properties, Application and Economics*. London: Academic Press.
- Melliawati, R. 2018. Potensi Tanaman Lidah Buaya (*Aloe pubescens*) dan Keunikan Kapang Endofit yang Berasal Dari Jaringannya. *Biotrends*, vol. 9 (1): 1-6.
- Mirghani, M.E.S., Elnour, A.A.M., Kabbashi, N.A., Alam, Md. Z., Musa, K.M., dan Abdullah, A. 2018. Determination of Antioxidant Activity of Gum Arabic; An Exudation from Two Different Location. *ScienceAsia*, vol. 44: 179-186.
- Nafisah, D., dan Widyaningsih, T.D. 2018. Kajian Metode Pengeringan dan Rasio Penyeduhan Pada Proses Pembuatan Teh Cascara Kopi Arabika. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 6(3): 31-47.
- Naknean, P., dan Meenune, M. 2010. Review Article Factors Affecting Retention and Release of Flavour Compounds in Food Carbohydrates. *International Food Research Journal*, vol. 17: 23-34.
- Priamsari, M.R., Susanti, M.M., dan Atmaja, A.H. 2016. Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Ekstrak dan Kadar Flavonoid Total Ekstrak Etanolik Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens* (Lour.) Merr.). *Journal of Pharamacy*, vol. 5(1): 29-33.

- Purnomoaji, A., Syakur, A., dan Warsito, A. 2018. Perancangan Sistem Kendali Suhu Pada Oven Listrik Hemat Energi dengan Metode Kontrol On-Off. *Transient*, vol. 7(4): 868-874.
- Quispe, C., Villalobos, M., Borquez, J., dan Simirgiotis, M. 2018. Chemical Composition and Antioxidant Activity of Aloe vera from the Pica Oasis (Tarapaca, Chile) by UHPLC-Q/ Orbitrap/ MS/ MS. *Journal of Chemistry*, vol. 1: 1-12.
- Rahayuningtyas, A., dan Kuala, S.I. 2016. Pengaruh Suhu dan Kelembaban Udara Pada Proses Pengeringan Singkong (Studi Kasus: Pengering Tipe Rak). *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat*, vol. 4(1): 99-104.
- Rahman, S., Carter, P., dan Bhattarai, N. 2017. Aloe Vera for Tissue Engineering Application. *Journal of Functional Biomaterials*, vol. 8 (6): 1-17.
- Rahmawati, A.S., dan Erina, R. 2020. Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan Uji Anova Dua Jalur. *Jurnal Pendidikan Fisika*, vol. 4(1): 54-62.
- Rahoui, W., Hafida, M., Abdelhamid, E.H.I., Reda, B., Rachid, A., dan Mohamed, B. 2018. Beneficial Effect of Aloe vera gel on Lipid Profile, Lipase Activities and Oxidant/ Antioxidant Status in Obese Rats. *Journal of Functional Foods*, vol. 48: 525-532.
- Rif'an., Nurrahman., dan Aminah, S. 2017. Pengaruh Jenis Alat Pengering Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, vol. 7(2): 104-116.
- Riyanto, dan Wariyah, Ch. 2012. Stabilitas Sifat Antioksidatif Lidah Buaya (*Aloe Vera* var. *Chinensis*) Selama Pengolahan Minuman Lidah Buaya. *Agritech*, vol. 32 (1): 73-78.
- Rosida, D.F., Sofiyah, D.L., dan Putra, A.Y.T. 2021. Aktivitas Antioksidan Minuman Serbuk Kombucha dari Daun Ashitaba (*Angelica keishkei*), Kersen (*Muntingia calabura*) dan Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, vol. 15(1): 81-97.
- Saati, E.A., Wachid, M., Nurhakim, M., Winarsih, S., dan Rohman, M.L.A. 2019. *Pigmen Sebagai Zat Pewarna dan Antioksidan Alami*. Malang: UMM Press.
- Sanchez-Moreno, C. 2002. Method Used to Evaluate The Free Radical Scavenging in Foods and Biological Systems. *Food Science and Technology International*, vol.8(3): 121-137.
- Sastrahidayat, I.R., dan Djauhari, S. 2014. *Studi Introduksi Pisang Cavendish dan Hama Penyakitnya*. Malang: UB Press.

- Septiani., Fatimah-Muis, S., dan Ajani, G. 2020. Aktivitas Antioksidan dan Kadar Aloin Pada Lidah Buaya (*Aloe vera Chinensis*). *Jurnal Medika Indonesia*, vol. 1(2): 17-24.
- Setiarto, R.H.B. 2020. *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Bogor: Guepedia.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M.P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Sianturi, C.Y. 2019. Manfaat Lidah Buaya Sebagai Anti Penuaan Melalui Aktivitas Antioksidan. *Esseence of Scientific Medical Journal*, vol. 17(1): 34-38.
- Srihari, E., dan Lingganingrum, F.S. 2015. Ekstrak Kulit Manggis Bubuk. *Jurnal Teknik Kimia*, vol. 10(1): 1-7.
- Sukma, U.A. 2017. Pengaruh Letak Kipas dan *Heater* Pada Rancangan Alata Pengereng Tipe Kabinet. *Skripsi*. Program Studi Keteknikan Pertanian.
- Sultana, B., dan Anwar, F. 2008. Flavonol (kaempferol, quercetin, merycetin) contents of selected fruits, vegetables and medicinal plants. *Food Chemistry*, vol. 108: 879 – 884.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suriati, L. 2018. Studies the Resistance to Oxidation and the Changes Phases against the Characteristics of Physicochemical Aloe vera Gel. *Journal of Biological and Chemical Research*, vol. 35(2):670-679.
- Susianti, Amalia, U., dan Rianingsih, L. 2020. Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus* sp.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, vol. 2(1): 10-19.
- Syah, D. 2021. *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Tatiana, W.S., dan Ria, S. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan dengan Metode DPPH dan Uji Sitotoksik Terhadap Sel Kanker Payudara t47d pada Ekstrak Daun Kemangi. *Jurnal Farmasetis*, vol.9(1): 51–64.
- Tim MGMP Pati. 2015. *Farmakognosi Jilid III*. Yogyakarta: Deepublish.
- Torio, M.A.O., Saez, J., dan Merca, F.E. 2006. Physicochemical Characterization of Galactomannan from Sugar Palm (*Arenga saccharifera* Labill.) Endosperm at Different Stages of Nut Maturity. *Philippine Journal of Science*, vol. 135(1): 19-30.

- Tupe, R.S., Kemse, N.G., dan Khaire, A.A. 2013. Evaluation of Antioxidant Potentials and Total Phenolic Contents of Selected Indian Herbs Powder Extracts. *International Food Research Journal*, vol. 20(3): 1053-1063.
- Turkiewicz, I.P., Wojdylo, A., Tkacz, K., Lech, K., Michalska-Giechanowska, A. dan Nowicka, P. 2020. The Influence of Different Carrier Agents and Drying Techniques and Physical and Chemical Characterization of Japanese Quince (*Chaenomeles japonica*) Microencapsulation Powder. *Food Chemistry*, vol.323: 1-12.
- Wahyuningsih, D. Rininingsih, U.E.M., dan Nugraheni, B. 2017. Uji Aktivitas Antioksidan Mikrokapsul Ekstrak Limah Serabut Kelapa Sawit (*Elais Guineensis Jacq*) dengan Metoden 1,1-difenil-2-pikrilhidrazil (DPPH). *Media Farmasi Indonesia*, vol. 10(2): 928-939.
- Wariyah, Ch., Riyanto., dan Salwandri, M. 2014. Kondisi Kritis dan Stabilitas Aktivitas Antioksidatif Minimal Gel Lidah Buaya (*Aloe vera var. chinensis*) Selama Penyimpanan. *Agritech*, vol. 34(2): 113-119.
- Wariyah, Ch., dan Riyanto. 2015. Acceptability of Aloe Vera (*Aloe vera var. Chinensis*) Powder Microencapsulated with Maltodextrin. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian Pangan dan Hasil Pertanian 2015*. 13 Agustus 2015. Yogyakarta.
- Wariyah, Ch., dan Riyanto. 2016. Antioxidative Activity of Microencapsulated Aloe vera (*Aloe vera var. chinensis*) Powder with Various Concentrations of Added Maltodextrin. *International Food Research Journal*, vol. 23(2): 537-542.
- Wariyah, Ch., dan Riyanto, 2018. Efek Antioksidatif dan Akseptabilitas Bakso Daging Ayam Ras dengan Penambahan Gel Lidah Buaya. *Agritech*, vol. 38(2): 125-132.
- Yulianti, E.R. 2018. *Pengantar Radikal Bebas dan Antioksidan*. Yogyakarta: Deepublish.