

DAFTAR PUSTAKA

- Agostini-costa, T. S., Vieira, R. F., Bizzo, H. R., Silveira, D., & Gimenes, M. A. (2012). Secondary Metabolites. In S. Dhanarasu (Ed.), *Chromatography and Its Applications* (pp. 131–164). [https://doi.org/https://doi.org/10.5772/35705](https://doi.org/10.5772/35705)
- Agustina, S., Ruslan, & Wiraningtyas, A. (2016). Skrining Fitokimia Tanaman Obat di Kabupaten Bima. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 4(1), 71–76.
- Alfiah, R. R., Khotimah, S., & Turnip, M. (2015). Efektivitas Ekstrak Metanol Daun Sembung Rambat (*Mikania micrantha* Kunth) Terhadap Pertumbuhan Jamur *Candida albicans*. *Protobiont*, 4(1), 52–57.
- Alihosseini, F. (2016). 10 - Plant-based compounds for antimicrobial textiles. In G. Sun (Ed.), *Antimicrobial Textiles*. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100576-7.00010-9>
- Alina, R., Hidayati, S. N., Antares, D. A., Fuadah, F. S., & Wijayanti, R. (2017). Uji Aktivitas Antibakteri Fraksi Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum* L .) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *E . coli* Penyebab Diare. *Media Farmasi Indonesia*, 12(2), 1210–1217.
- Andriani, D., & Murtisiwi, L. (2018). Penetapan Kadar Fenolik Total Ekstrak Etanol Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) dengan Spektrofometri UV VIS. *Cendekia Journal of Pharmacy*, 2(1), 32–37.
- Anggara, D., Harianja, M. S., Musfitasari, A., Marselinha, M., Xaverius, F., Wahyudianto, A., & Fernandes, A. (2019). Potensi Limbah Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai Minuman Seduhan Herbal. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2), 131–136.
- Anggraini, N. (2018). Efektivitas Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum L*) Sebagai Larvasida Terhadap Larva Nyamuk *Aedes aegypti*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Raden Intan.
- Aryati, D. L., Pratiwi, E., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F. T., & Semarang, U. (2020). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kelopak Bunga Rosela (*H . sabdariffa* L .) Merah Pada Berbagai Suhu Pemanasan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–9.
- Asmara, A. P. (2017). Uji Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Dalam Ekstrak Metanol Bunga Turi Merah (*Sesbania grandiflora* L . Pers). *Al-Kimia*, 5(1), 48–59.
- Asmorowati, H., & Lindawati, N. Y. (2019). Penetapan Kadar Flavonoid Total Alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan Metode Spektrofotometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 15(2), 51–63.
- Astuti, P., & Sasongko, H. (2014). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol 96 % Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L .) terhadap Bakteri *Shigella dysenteriae* dan *Bacillus subtilis* Sebagai Materi Pelajaran Biologi SMA Kelas X untuk Mencapai Kompetensi Dasar 3 . 4 Kurikulum 2013. *Jurnal Penelitian Mahasiswa Pendidikan Biologi*, 1(1), 46–52.
- Azizah, D. N., Kumolowati, E., & Faramayuda, F. (2014). Penetapan Kadar Flavonoid Metode

- AlCl₃ pada Ekstrak Metanol Kulit Buah Kakao (*Theobroma cacao* L.). *Kartika Jurnal Ilmiah Farmasi*, 2(2), 45–49.
- Bahtiar, Q. (2018). Karakterisasi Fisiko-Kimia Serbuk Ekstrak Polifenol Rosemary Sebagai Kopigmen Senyawa Antosianin Buah Duwet (*Syzygium Cumini*). Skripsi. Universitas Jember.
- Chua, L. S., Lau, C. H., Chew, C. Y., Ali, D., & Dawood, S. (2019). Solvent Fractionation and Acetone Precipitation for Crude Saponins from *Eurycoma longifolia* Extract. *Molecules*, 24(1416), 1–10. <https://doi.org/10.3390/molecules24071416>
- Cissé, K., Gassama, D., Diagne, A. A., & Badji, M. (2020). Influence of the Inhibition of Corrosion of S235 Steel in a Solution of Perchloric Acid by Gum Arabic. *American Journal of Materials Science and Engineering*, 8(1), 1–28. <https://doi.org/10.12691/ajmse-8-1-3>
- Darsana, I. G. O., Besung, I. N. K., & Mahatmi, H. (2012). Potensi Daun Binahong (*Anredera Cordifolia* (Tenore) Steenis) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Coli* secara In Vitro. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(3), 337–351.
- Das, K., & Gezici, S. (2018). Secondary Plant Metabolites , Their Separation and Identification, and Role in Human Disease Prevention. *Annals of Phytomedicine*, 7(2), 13–24. <https://doi.org/10.21276/ap.2018.7.2.3>
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (1985). *Cara Pembuatan Simplisia*. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan.
- Dewatisari, W. F., Rumiyanti, L., & Rakhmawati, I. (2017). Rendemen dan Skrining Fitokimia pada Ekstrak Daun *Sansevieria* sp. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3), 197–202. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v17i3.336>
- Dewi, N. N. D. T., Wrasiati, L. P., & Putra, G. P. G. (2016). Pengaruh Konsentrasi Pelarut Etanol dan Suhu Maserasi Terhadap Rendemen dan Kadar Klorofil Produk Enkapsulasi Ekstrak Selada Laut. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), 59–70.
- Effendi, K. N., Fauziah, N., Wicaksono, R., Erminawat, Arsil, P., & Naufalin, R. (2019). Analysis of Bioactive Components and Phytochemical of Powders Stem and Leaves of Kecombrang (*Etlingera elatior*). *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 406. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012003>
- Egra, S., Mardhiana, Rofin, M., Adiwena, M., Jannah, N., Kuspradini, H., & Mitsunaga, T. (2019). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Bakau (*Rhizophora mucronata*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Ralstonia Solanacearum* Penyebab Penyakit Layu. *AGROVIGOR*, 12(1), 26–31.
- Ergina, Nuryanti, S., & Pursitasari, I. D. (2014). Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder pada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademika Kimia*, 3(3), 165–172.
- Ernawati, & Sari, K. (2015). Kandungan Senyawa Kimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Buah Alpukat (*Persea americana* P.Mill) Terhadap Bakteri *Vibrio alginolyticus*. *Jurnal Kajian Veteriner*, 3(2), 203–211.

- Febrantama, Y. D., Hambali, M. I., Akbar, A., & Ningsih, N. (2020). Review: Penambahan Mikroenkapsulasi Minyak Ikan pada Pakan Sebagai Inovasi Enrichment Feed untuk Meningkatkan Produktivitas Unggas. *E-Prosiding Seminar Nasional Ilmu Peternakan Terapan*, 19–22. <https://doi.org/10.25047/proc.anim.sci.2020.20>
- Ferreia, G., Canessa, A., Sampietro, F., Cruciani, M., Romussi, G., & Bassetti, D. (1993). In Vitro Activity of a Combretum micranthum Extract Against Herpes Simplex Virus Types 1 and 2. *Antiviral Research*, 21, 317–325.
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Aini, N. (2006). Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuning dengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 13–18.
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A., & Saurel, R. (2007). Applications of Spray-Drying in Microencapsulation of Food Ingredients : An Overview. *Food Research International*, 40, 1107–1121. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2007.07.004>
- Guntero, V. A., Peralta, M., Noriega, P., Kneeteman, M. N., & Ferretti, C. A. (2020). One-Pot Selective Functionalization of Polysaccharides with Urea. *International Electronic Conference on Synthetic Organic Chemistry*, 1–5. University of Santiago de Compostela.
- Haile, M., & Kang, W. H. (2019). Antioxidant Activity , Total Polyphenol , Flavonoid and Tannin Contents of Fermented Green Coffee Beans with Selected Yeasts. *Fermentation*, 5(29), 1–13. <https://doi.org/10.3390/fermentation5010029>
- Handayani, M. N., Khoerunnisa, I., Cakrawati, D., & Sulastri, A. (2017). Microencapsulation of Dragon Fruit (*Hylocereus polyrhizus*) Peel Extract Using Maltodextrin. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering* 288 012099, 1–8. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/288/1/012099>
- Hardi, J., Citra, D., Syamsuddin, & Puspitasari, D. J. (2020). Efisiensi Mikroenkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) Tersalut Maltodekstrin Berdasarkan Kecepatan Pengadukan. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 6(April), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i1.12647>
- Hastarini, E., Khamidah, S. Z., Fardiaz, D., & Budijanto, S. (2021). Characteristics of the Encapsulated Unsaturated Fatty Acid Concentrate of Catfish Oil (*Pangasius* sp.). *IOP Conference Series: Earth and Environment Science* 750 012049, 1–10. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/750/1/012049>
- Hidayat, W. A., Ardiningsih, P., & Jayuska, A. (2018). Aktivitas Antioksidan dan Antibakteri Fraksi Etil Asetat Buah Asam Kandis (*Garcinia dioica Blume*) Terenkapsulasi Gelatin. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 7(2), 33–40.
- Husni, E., Suharti, N., & Atma, A. P. T. (2018). Karakterisasi Simplicia dan Ekstrak Daun Pacar Kuku (*Lawsonia inermis* Linn) serta Penentuan Kadar Fenolat Total dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Sains Farmasi & Klinis*, 5(1), 12–16.
- Ibrahim, A., Adiputra, Y. T., Setyawan, A., & Hudaidah, S. (2013). Potensi Ekstrak Kulit Buah dan Biji Rambutan (*Nephelium lappaceum*) Sebagai Senyawa Anti Bakteri Patogen pada Ikan. *E-Jurnal Rekayasa Dan Teknologi Budidaya Perairan*, 1(2), 136–144.
- Jelita. (2019). Enkapsulasi Ekstrak Daun Kari (*Murraya koeniggi*) Menggunakan Gelatin dari

Tulang Sapi. Skripsi. Universitas Sumaterea Utara.

- Julianto, T. S. (2019). *Fitokimia Tinjauan Metabolit Sekunder dan Skrining Fitokimia* (1st ed.). Universitas Islam Indonesia.
- Kania, W., Andriani, M. M., & Siswanti. (2015). Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat Terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus* (L.) sweet). *Jurnal Teknosains Pangan*, 4(3), 16–29.
- Khameneh, B., Iranshahy, M., Soheili, V., Sedigheh, B., & Bazzaz, F. (2019). Review on Plant Antimicrobials: a Mechanistic Viewpoint. *Antimicrobial Resistance and Infection Control*, 8(118), 1–28. <https://doi.org/https://doi.org/10.1186/s13756-019-0559-6>
- Khanbabae, K., & Ree, T. Van. (2001). Tannins : Classification and Definition. *Natural Product Reports*, 18, 641–649. <https://doi.org/10.1039/B101061L>
- Khanvilkar, A. M., Ranveer, R. C., & Sahoo, A. K. (2016). Carrier Materials for Encapsulation of Bio-active Components of Food. *International Journal of Pharmaceutical Sciences Review and Research*, 40(1), 62–73.
- Kusumaningrum, Y. N. (2012). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum*) terhadap *Staphylococcus aureus* & *Escherichia coli*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Lau, S. H. A., Wahyudin, E., & Lallo, S. (2018). Potensi Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Sambung Nyawa (*Gynura procumbens*) Terenkapsulasi Maltodextrin dan Pengaruhnya Terhadap Kadar MDA Darah Tikus Wistar (*Rattus novergicus*) Jantan yang Diinduksi CCl₄. *Majalah Farmasi Dan Farmakologi*, 22(3), 93–98.
- Le, A. V., Parks, S. E., Nguyen, M. H., & Roach, P. D. (2018). Improving the Vanillin-Sulphuric Acid Method for Quantifying Total Saponins. *Technologies*, 6(84), 1–12. <https://doi.org/10.3390/technologies6030084>
- Lingga, A. R., Pato, U., & Rossi, E. (2015). Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*, 2(2).
- Manpaluti, L. (2014). Pengaruh Pemberian Ekstrak Rimpang Purwoceng (*Pimpinella alpina* Kds.) Terstandar Terhadap Perilaku Seksual Tikus Jantan Galur Wistar. Skripsi. Universitas Islam Indonesia.
- Mardaningsih, F., Andriani, M. A. M., & Kawiji. (2012). Pengaruh Konsentrasi Etanol dan Suhu Spray Dryer Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago sativa* L.) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknosains Pangan*, 1(1), 110–117.
- Mazid, M., Khan, T., & Mohammad, F. (2011). Role of Secondary Metabolites in Defense Mechanisms of Plants. *Biology and Medicine*, 3(2), 232–249.
- Monrroy, M., Arauz, O., & Garc'ia, J. R. (2020). Active Compound Identification in Extracts of *N. lappaceum* Peel and Evaluation of Antioxidant Capacity. *Journal of Chemistry*, 2020, 1–14. <https://doi.org/https://doi.org/10.1155/2020/4301891>

- Mukhriani. (2014). Ekstraksi, Pemisahan Senyawa, dan Identifikasi Senyawa Aktif. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 361–367.
- Mulyadi, M., Wuryanti, & Sarjono, P. R. (2017). Konsentrasi Hambat Minimum (KHM) Kadar Sampel Alang-Alang (*Imperata cylindrica*) dalam Etanol Melalui Metode Difusi Cakram. *Jurnal Kimia Sains Dan Aplikasi*, 20(3), 130–135. <https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jksa.20.3.130-135>
- Nofita, D., Sari, S. N., & Mardiah, H. (2020). Penentuan Fenolik Total dan Flavonoid Ekstrak Etanol ulit Batang Matoa (*Pometia pinnata* J.R & G.Forst) Secara Spektrofometri. *Chimica et Natura Acta*, 8(1), 36–41. <https://doi.org/https://doi.org/10.24198/cna.v8.n1.26600>
- Osonwa, U. E., Umeyor, C. E., Okon, U. V., Uronnachi, E. M., & Nwakile, C. D. (2012). Stability Studies on the Aqueous Extract of the Fresh Leaves of *Combretum Micranthum* G. Don Used as Antibacterial Agent. *Journal of Chemistri and Chemical Engineering*, 6, 417–424.
- Panche, A. N., Diwan, A. D., & Chandra, S. R. (2016). Flavonoids: An Overview. *Journal of Nutritional Science*, 5(47), 1–15. <https://doi.org/10.1017/jns.2016.41>
- Permatasari, S. M. E. (2013). *Pengaruh Penambahan Gelatin sebagai Enkapsulan Ekstrak Pegagan (Centella asiatica) terhadap Kadar Air, Kadar Abu, Kelarutan, dan Rendemen* (Universitas Brawijaya). Retrieved from <https://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2013/04/Pengaruh-Penambahan-Gelatin-sebagai-Enkapsulan-Ekstrak-Pegagan-Centella-asiatica-terhadap-Kadar-Air-Kadar-Abu-Kelarutan-dan-Rendemen.pdf>
- Pratiwi, I. Y., Darmadji, P., & Hastuti, P. (2016). Effect of Storage Temperature on the Stability of Microencapsulated Essential Oil from Cinnamon (*Cinnamomum burmanii*). *AIP Conference Proceedings* 175, 130014, 1–7. <https://doi.org/10.1063/1.4958558>
- Puslitbang Hortikultura. (2014). Budidaya Buah Rambutan. Retrieved March 31, 2022, from website: <https://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/> <https://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/web/berita-401-budidaya-buah-rambutan.html#>
- Rahman, F. A., Haniastuti, T., Utami, T. W., Mulut, D. B., Gigi, F. K., & Mada, U. G. (2017). Skrining Fitokimia dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sirsak (*Annona muricata* L .) pada *Streptococcus mutans* ATCC 35668. *Majalah Kedokteran Gigi Indonesia*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22146/majkedgiind.11325>
- Rahman, I. W., RN, R. N. F., Ka'bah, Kristiana, H. N., & Dirga, A. (2022). Potensi Ekstrak Daun Jambu Biji (*Psidium guajava*) dalam Menghambat Pertumbuhan *Serratia marcescens*. *Jurnal Ilmu Alam Dan Lingkungan*, 13(1), 14–22.
- Rahmawati, N., Sudjarwo, E., & Widodo, E. (2014). Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Herbal Terhadap Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 24(3), 24–31.
- Rastina, Sudarwanto, M., & Wientarsih, I. (2015). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Kari (*Murraya koenigii*) Terhadap *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, dan *Pseudomonas* sp. *Jurnal Kedokteran Hewan*, 9(2), 185–188.

- Riski, I., Ibrahim, I., Bahri, S., & Nurlaila, R. (2022). Pemanfaatan Limbah Sisik Ikan Bandeng Sebagai Gelatin Menggunakan Metode Ekstraksi. *Chemical Engineering Journal Storage*, 1(4), 38–48.
- Robert, P., & Fredes, C. (2015). The Encapsulation of Anthocyanins from Berry-Type Fruits. Trends in Foods. *Molecules*, 20, 5875–5888. <https://doi.org/10.3390/molecules20045875>
- Ryanata, E. (2015). Penentuan Jenis Tanin dan Penetapan Kadar Tanin dari Kulit Buah Pisang Masak (*Musa paradisiaca* L.) Secara Spektrofometri dan Permanganometri. *Calyptra: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 4(1), 1–16.
- Safithri, M., Indariani, S., & Septiyani, D. (2020). Aktivitas Antioksidan dan Total Fenolik Minuman Fungsional Nanoenkapsulasi Berbasis Ekstrak Sirih Merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 69–83. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.7>
- Santoso, B. D., Ananingsih, V. K., Soedarini, B., & Stephanie, J. (2020). Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia enkapsulat Butter Pala (*Myristica fragrans* Houtt) dengan Metode Vacuum Drying. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), 94–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.20961/jthp.v13i2.43576>
- Sari, A. K., & Ayuchecaria, N. (2017). Penetapan Kadar Fenolik Total dan Flavonoid Total Ekstrak Beras Hitam (*Oryza sativa* L) dari Kalimantan Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 2(2), 327–335.
- Sari, K., Indrawati, T., & Taurhesia, S. (2019). Pengembangan Krim Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Ekstrak Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum* L.). *Pharmacy: Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical)*, 16(01), 27–44. <https://doi.org/10.30595/pharmacy.v16i1.4286>
- Silva, E. K., & Meireles, M. A. A. (2014). Encapsulation of Food Compounds Using Supercritical Technologies : Encapsulation of Food Compounds Using Supercritical Technologies : Applications of Supercritical Carbon Dioxide as an Antisolvent. *Food and Public Health*, 4(5), 247–258. <https://doi.org/10.5923/j.fph.20140405.06>
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & S, H. W. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*. Semarang: Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro Semarang.
- Sucianti, Nurhaeni, & Hardi, J. (2020). Mikroenkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) pada Berbagai Massa Maltodekstrin dan Aplikasinya Sebagai Antioksidan. *Kovalen: Jurnal Riset Kimia*, 6(3), 191–197. <https://doi.org/https://doi.org/10.22487/kovalen.2020.v6.i3.9889 LATAR>
- Sudarmi, K., Darmayasa, I. B. G., & Muksin, I. K. (2017). Uji Fitokimia dan Daya Hambat Ekstrak Daun Juwet (*Syzygium cumini*) Terhadap Pertumbuhan *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* ATCC. *Jurnal Simbiosis*, 5(2), 47–51.
- Sulastri, E., Oktaviani, C., & Yusriadi. (2015). Formulasi Mikroemulsi Ekstrak Bawang Hutan dan Uji Aktivitas Antioksidan. *Jurnal Pharmascience*, 2(2), 1–14.

- Sulistiyono, F. D., Sofihidayati, T., & Lohitasari, B. (2018). Uji Aktivitas Antibakteri dan Fitokimia Kulit Bawang Merah (*Allium cepa L.*) Hasil Ekstraksi Metode Microwave Assisted Extraction (MAE). *Mandala of Health: A Scientific Journal*, 11(2), 70–78. <https://doi.org/10.20884/1.mandala.2018.11.2.1316>
- Sulistyarini, I., Sari, D. A., & Wicaksono, T. A. (2020). Skrining Fitokimia Senyawa Metabolit Sekunder Batang Buah Naga (*Hylocereus polyrhizus*). *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 5(1), 56–62.
- Suparmi, Anshory, H., & Dirmawati, N. (2012). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Kulit Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*) dengan Metode Linoleat-Tiosianat. *Jurnal Ilmiah Farmasi*, 9(1).
- Supriyadi, & Rujita, A. S. (2013). Karakteristik Mikrokapsul Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin Sebagai Enkapsulan. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 24(2), 201–208. <https://doi.org/10.6066/jtip.2013.24.2.201>
- Susanti, Amalia, U., & Rianingsih, L. (2020). Penambahan Gum Arab dengan Konsentrasi yang Berbeda Terhadap Kandungan Senyawa Volatil Bubuk Rusip Ikan Teri (*Stolephorus sp.*). *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 10–19.
- Syafrida, M., Darmanti, S., & Izzati, M. (2018). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kadar Air , Kadar Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun dan Umbi Rumput Teki (*Cyperus rotundus L.*). *Bioma*, 20(1), 44–50.
- Thitilertdecha, N., Teerawutgulrag, A., & Rakariyatham, N. (2008). Antioxidant and antibacterial activities of *Nephelium lappaceum* L . extracts. *Food Science and Technology*, 41, 2029–2035. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2008.01.017>
- Timilsena, Y. P., Haque, A., & Adhikari, B. (2020). Encapsulation in the Food Industry : A Brief Historical Overview to Recent Developments. *Food and Nutrition Sciences*, 11, 481–508. <https://doi.org/10.4236/fns.2020.116035>
- Tjandra, O., Rusliati, T., & Zulhipri. (2011). Uji Aktivitas Antioksidan dan Profil Fitokimia Kulit Rambutan Rapiah (*Nephelium lappaceum*) Oenterini. *Symposium Penelitian Bahan Obat Alami XV Dan Kongres Obat Tradisional Indonesia IV*, 1–13. Surakarta.
- Wahyuningsih, D. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Bidang Kewirausahaan Pengolahan Limbah Buah Rambutan di Desa Keleyan Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Pangabdhi*, 5(1), 56–61.
- Wang, G., Zhou, Z., Jiang, D., Han, J., Wang, J., Zhao, L., & Li, J. (2010). Veterinary Parasitology In vivo anthelmintic activity of five alkaloids from *Macleaya microcarpa* (Maxim) Fedde against *Dactylogyrus intermedius* in *Carassius auratus*. *Veterinary Parasitology*, 171(3–4), 305–313. <https://doi.org/10.1016/j.vetpar.2010.03.032>
- Warnasih, S., & Hasanah, U. (2018). Phytochemical Characterization and Tannin Stability Test from Kluwek (*Pangium edule* Reinw). *Journal of Science Innovare*, 01(02), 44–49.
- Wilapangga, A., & Syaputra, S. (2018). Analisis Antibakteri Metode Agar Cakram dan Uji Toksisitas Menggunakan BS LT (Brine Shrimp Lethality Test) dari Ekstrak Metanol Daun Salam (*Eugenia polyantha*). *Indonesian Journal of Biotechnology and Biodiversity*, 2(2),

50–56.

- Yadav, K., Bajaj, R. K., Mandal, S., & Mann, B. (2020). Encapsulation of Grape Seed Extract Phenolics Using Whey Protein Concentrate , Maltodextrin and Gum Arabica Blends. *Journal of Food Science and Technology*, 57(2), 426–434. <https://doi.org/10.1007/s13197-019-04070-4>
- Yogaswara, I. B., Wartini, N. M., & Wrasiati, L. P. (2017). Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Buah Pandan (*Pandanus tectorius*) pada Perlakuan Enkapsulasi Gelatin dan Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 5(4), 31–40.
- Yudha, K. B. (2008). Optimasi Formula Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Menggunakan Pektin, Gelatin, dan Maltodekstrin Melalui Proses Thin Layer Drying. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Yuliyati, T. B., Cahyono, E., & Wijayati, N. (2020). Enkapsulasi Minyak Kemangi (*Ocimum basilicum*) pada Maltodekstrin dan β - siklodekstrin. *Indonesian Journal of Chemical Science*, 9(1), 11–16.
- Zulhipri, Boer, Y., & Dyaningtyas, R. P. (2012). Kandungan Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Rambutan (*Nephelium lappaceum* L) Varietas Binjai dan Lebak Bulus. *Jurnal Riset Sains Dan Kimia Terapan*, 2(2), 156–161.