

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Y. (2010). Biji Mangga Sebagai Bahan Baku Produksi Dekstrin. *Jurnal Penelitian Ilmu Teknik*, 10(1), 6–10.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. (2011). *Analisis Pangan*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Anggraeni, F., Prabowo, W. C., & Ardana, M. (2017). Pengaruh Hidrolisis Asam Klorida Terhadap Karakteristik Fisika Kimia Pati Buah Sukun (*Artocarpus Communis*). *Proceeding of the 6th Mulawarman Pharmaceutical Conferences*, 26–30.
- Augustyn, G. H., Breemer, R., & Lekipiouw, I. (2016). Analisa Kandungan Gizi Dua Jenis Tepung Biji Mangga (*Mangifera indica* L) Sebagai Bahan Pangan Masyarakat Kecamatan Mola, Kabupaten Maluku Barat Daya. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1), 26–31. <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2016.5.1.26>
- Azmi, A. S., Malek, M. I. A., & Puad, N. I. M. (2017). A review on acid and enzymatic hydrolyses of sago starch. *International Food Research Journal*, 24(December), 265–273.
- Bhongade, B., Talath, S., & Dhaneshwar, S. (2014). A Validated Method for the Quantitation of Ciprofloxacin Hydrochloride Using Diffuse Reflectance Infrared Fourier Transform Spectroscopy. *International Journal of Spectroscopy*, 1–6. <https://doi.org/10.1155/2014/294612>
- British Pharmacopeia Comission. (2009). *British Pharmacopeia*. London : The Pharmaceutical Press.
- BSN. (2010). *SNI 7599 Maltodekstrin*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Chiu, C. wai, & Solarek, D. (2009). Modification of Starches. In *Starch* (Third Edit). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-746275-2.00017-3>
- Deka, D., & Sit, N. (2016). Dual modification of taro starch by microwave and other heat moisture treatments. *International Journal of Biological Macromolecules*, 92, 416–422. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2016.07.040>
- DepKes RI. (1979). *Farmakope Indonesia Edisi Ketiga*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- DSN. (1992). *SNI 19-29897 Cara Uji Cemarkan Mikroba*. Jakarta : Dewan Standarisasi Nasional.

- Endang, S., Yudi, M., & Saleh, A. (2014). Kinetika Hidrolisis Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) Menggunakan Katalisator Asam Klorida (HCl). *Al-Kimia*, 11–24.
- Ernawati, U. R., Khasanah, L. U., & Anandito, R. B. K. (2014). Pengaruh Variasi Nilai Dextrose Equivalent (DE) Maltodextrin terhadap Karakteristik Mikroenkapsulan Pewarna Alami Daun Jati (*Tectona Grandis* L.f.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 15(2), 111–120.
- Ferraz, C. A., Fontes, R. L. S., Fontes-Sant'Ana, G. C., Calado, V., López, E. O., & Rocha-Leão, M. H. M. (2019). Extraction, Modification, and Chemical, Thermal and Morphological Characterization of Starch From the Agro-Industrial Residue of Mango (*Mangifera indica* L) var. Ubá. *Starch/Staerke*, 71, 1–8. <https://doi.org/10.1002/star.201800023>
- Gandjar, I. G., & Rohman, A. (2012). *Analisis Obat Secara Spektrofotometri dan Kromatografi*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Hartono, S. (2018). *Dasar-Dasar Spektroskopi*. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- KemenKes RI. (2011). *Suplemen II Farmakope Herbal Indonesia Edisi 1*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- KemenKes RI. (2017a). *Mikrobiologi*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- KemenKes RI. (2017b). *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Khatoon, S., Sreerama, Y. N., Raghavendra, D., Bhattacharya, S., & Bhat, K. K. (2009). Properties of enzyme modified corn, rice and tapioca starches. *Food Research International*, 42(10), 1426–1433. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2009.07.025>
- Kurniati, D. E., Ardana, M., & Rusli, R. (2017). Formulasi Sediaan Tablet Paracetamol dengan Pati Buah Sukun (*Artocarpus communis*) sebagai Pengisi. *Proceeding of the 5th Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 88–99. <https://doi.org/10.25026/mpc.v5i1.224>
- Kurniawati, I. (2015). Karakteristik Maltodekstrin Biji Nangka dengan Hidrolisis Enzim α – Amilase. *Profesi*, 13(1), 47–51.
- Kusumo, N. N., & Mita, S. R. (2016). Review: Pengaruh Natural Binder Pada Hasil Granulasi Parasetamol. *Farmaka*, 14(1), 228–235.
- Lestari, F. (2020). *Isolasi dan Karakterisasi Maltodekstrin dari Biji Limus (*Mangifera foetida* Lour)*. Tasikmalaya : STIKes BTH Tasikmalaya.

- Marta, H., Tensiska, & Riyanti, L. (2017). Karakterisasi Maltodekstrin dari Pati Jagung (*Zea mays*) menggunakan Metode Hidrolisis Asam pada berbagai Konsentrasi. *Chimica et Natura Acta*, 5(1), 13–20.
- Mastuti, E. (2013). Hidrolisa Pati Dari Kulit Singkong (Variabel Ratio Bahan Dan Konsentrasi Asam). *Ekulibium*, 12(1), 5–10. <https://doi.org/10.20961/ekuilibrium.v12i1.2168>
- Meriatna. (2013). Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2), 38–48.
- Nasrulloh, Putri, L. S. E., & Haris, A. (2013). Hidrolisis Asam dan Enzimatis Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) menjadi Glukosa Sebagai Substrat Fermentasi Etanol. *Bioteknologi*, 10(2), 51–59. <https://doi.org/10.13057/biotek/c100201>
- Ni'maturohmah, E., & Yunianta. (2015). Hidrolisis Pati Sagu (*Metroxylon sagu* Rottb.) Oleh Enzim B-Amilase Untuk Pembuatan Dekstrin. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 292–301.
- Ningsih, D. R., & Asnani, A. (2010). Pembuatan Dekstrin dari Pati Ubi Kayu Menggunakan Enzim Amilase dari *Azospirillum* sp. JG3 dan Karakterisasinya. *Molekul*, 5(1), 15–21.
- Nining, Suwandi, S. N., & Wikarsa, S. (2017). Pengeringan Ekstrak Bunga Rosela (*Hibiscus sabdariffa* L.) melalui Mikroenkapsulasi Metode Semprot Kering dengan Maltodekstrin. *Farmasains*, 4(2), 65–71.
- Nurviana, V. (2016). Profil Farmakognosi dan Skrining Fitokimia dari Kulit, Daging, dan Biji Buah Limus (*Mangifera foetida* Lour). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 16(1), 136–142. <https://doi.org/10.36465/jkbth.v16i1.176>
- Nurviana, V., Aprilia, A. Y., & Nuraini, E. K. (2018). Skrining Aktivitas Antioksidan Fraksi Ekstrak Etanol Kernel Biji Limus. *PharmaXplore Jurnal Sains Dan Ilmu Farmasi*, 3(2), 216–223.
- Nurviana, V., & Gunarti, N. S. (2016). Skrining Fitokimia dan Uji Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Kernel Biji Buah Bacang (*Mangifera foetida* L.) terhadap *Escherichia coli*. *PharmaXplore Jurnal Sains Dan Ilmu Farmasi*, 1(2), 28–36.
- Nurviana, V., Lestari, T., & Megasari, P. (2018). Skrining Aktivitas Antibakteri Fraksi Ekstrak Etanol Kernel Biji Buah Limus (*Mangifera foetida* Lour.) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Journal of Pharmacopolium*, 1(1), 37–43. <https://doi.org/10.36465/jop.v1i1.394>
- Obed, Alimudin, A. H., & Harlia. (2015). Optimasi Katalis Asam Sulfat dan Asam Maleat pada Produksi Gula Pereduksi dari Hidrolisis Kulit Buah Durian. *JKK*, 4(1), 67–74.

- Oktafiani, N., & Tjahjani, S. (2013). Karakterisasi Hasil dan Penentuan Laju Reaksi Sakarifikasi Dekstrin Umbi Suweg (*Amorphophallus campanulatus* BI) Menjadi Sirup Glukosa. *UNESA Journal of Chemistry*, 2(3), 167–174. <https://corn.org/wp-content/uploads/2018/06/Dextrose2.pdf>
- Omidi, M., Fatehinya, A., Farahani, M., Akbari, Z., Shahmoradi, S., Yazdian, F., Tahri, M., Moharamzadeh, K., Tayebi, L., & Vashae, D. (2017). Characterization of biomaterials. In *Biomaterials for Oral and Dental Tissue Engineering*. Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-08-100961-1.00007-4>
- Orwa *et al.* (2009). *Mangifera foetida* Lour. *Agroforestry Database*, 1–5.
- Pentury, M., Nursyam, H., Harahap, N., & Soemarno, S. (2013). Karakterisasi Maltodekstrin Dari Pati Hipokotil Mangrove (*Bruguiera Gymnorhiza*) Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesian Green Technology Journal*, 2(1), 53–60.
- Pradnyana, K. D. A., Parwata, I. M. O. A., & Sudarma, N. (2014). Penentuan Kadar Sukrosa Pada Nira Kelapa dan Nira Aren dengan Menggunakan Metode Luff Schoorl. *Chemistry Laboratory*, 1(1), 37–41.
- Prasesti, G. K., Ardana, M., & Rusli, R. (2016). Karakteristik Fisikokimia Eksipien Tablet dari Pati Sukun (*Artocarpus Communis*). *Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia Ke-50*, 204–210. file:///Users/andreaquez/Downloads/guia-plan-de-mejora-institucional.pdf%0Ahttp://salud.tabasco.gob.mx/content/revista%0Ahttp://www.revistaalad.com/pdfs/Guias_ALAD_11_Nov_2013.pdf%0Ahttp://dx.doi.org/10.15446/revfacmed.v66n3.60060.%0Ahttp://www.cenetec
- Putri & Zubaidah. (2017). *Pati Modifikasi & Karakterisasinya*. Malang : UB Press.
- Putri, N. C., Hartianti, A., & Admadi, B. (2016). Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Asam terhadap Nilai Dextrose Equivalent pada Hidrolisis Pati Ubi Talas (*Colocasia esculenta* L. Schoot). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), 139 – 148.
- Ringo, V., & Setiawan, R. (2016). Pengaruh Variasi Konsentrasi Maltodekstrin sebagai Bahan Pengikat pada Formulasi dan Uji Fisik Tablet Hisap Ekstrak Etanol 70% Daun Binahong (*Anredera cordifolia*(Tenore) Steenis) Secara Kempa Langsung. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 1(2), 60–67.
- Risnoyatiningsih, S. (2011). Hidrolisis pati ubi jalar kuning menjadi glukosa secara enzima. *Jurnal Teknik Kimia*, 5(2), 417–424.
- Rowe *et al.* (2009). *Handbook of Pharmaceutical Excipients Sixth edition*. USA : Pharmaceutical Press and American Pharmacist Association.

- Safitri, R. (2010). *Medium Analisis Mikroorganisme (Isolasi dan Kultur)*. Jakarta : Trans Info Media.
- Saleh, H. A., Saokani, J., & Rijal, S. (2016). Penentuan Nilai Kalor Serta Pengaruh Asam Klorida (Hcl) Terhadap Kadar Bioetanol Bonggol Pisang (Musa Paradisiacal). *Al-Kimia*, 4(1), 68–77. <https://doi.org/10.24252/al-kimia.v4i1.1458>
- Santoso, B., Sarungallo, Z. L., & Dewi, A. M. P. (2019). Pengaruh Suhu Hidrolisis Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Maltodekstrin dari Pati Sagu. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*, 126–130.
- Setiawan, E., Setyaningtyas, T., Kartika, D., & Ningsih, D. R. (2017). Potensi Ekstrak Metanol Daun Mangga Bacang (*Mangifera foetida* L.) sebagai Aantibakteri terhadap *Enterobacter aerogenes* dan Identifikasi Golongan Senyawa Aktifnya. *Jurnal Kimia Riset*, 2(2), 108–117. <https://doi.org/10.20473/jkr.v2i2.5753>
- Shahrim, N. A., Sarifuddin, N., & Ismail, H. (2018). Extraction and Characterization of Starch from Mango Seeds. *Journal of Physics: Conference Series*, 1082(1), 1–6. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1082/1/012019>
- Shiozaki, Y. (2016). *The Japanese Pharmacopeia Seventeenth Edition*. Japan: The Minister Of Health, Labour and Welfare.
- Sinko, P. J. (2014). *MARTIN Farmasi Fisika dan Ilmu Farmasetika*. Jakarta : EGC.
- Sofyaningsih, M., & Iswahyudi, I. (2018). Mikroenkapsulasi Ekstrak Kulit Buah Naga Merah Dengan Teknik Spray Drying. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/10.22236/argipa.v3i1.2376>
- Subramanian & Kannan. (2018). *A Textbook on Fundamentals and Applications of Nanotechnology*. New Delhi : Daya Publishing House.
- Sunari, Bahri, S., & YS, H. (2016). Produksi Maltodekstrin dari Tepung Sagu Menggunakan Enzim A-Amilase. *KOVALEN*, 2(3), 33–38.
- Takeiti, C. Y., Kieckbusch, T. G., & Collares-Queiroz, F. P. (2010). Morphological and Physicochemical Characterization of Commercial Maltodextrins with Different Degrees of Dextrose-Equivalent. *International Journal of Food Properties*, 13(2), 411–425. <https://doi.org/10.1080/10942910802181024>
- Tazar, N., Violalita, F., Harmi, M., & Fahmy, K. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2).

- US Pharmacopeia. (2007). *USP30-NF25*. MD : U.S. Pharmacopeial Convention Inc.
- Valenzuela, C., & Aguilera, J. M. (2015). Effects of maltodextrin on hygroscopicity and crispness of apple leathers. *Journal of Food Engineering*, *144*, 1–9. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2014.07.010>
- Wahyuningtyas, M. (2015). *Pembuatan Dan Karakterisasi Film Pati Kulir Ari Singkong dan Kitosan dengan Plasticizer Asam Oleat*. Surabaya : Fakultas MIPA Institut Teknologi Sepuluh November.
- Wanda, P., Wibowo, M. A., & Destiarti, L. (2017). Enkapsulasi dan uji stabilitas ekstrak metanol daun pepaya (*Carica papaya*. Linn). *Jkk*, *6*(1), 25–29.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2018). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). *Agrin*, *22*(1), 22–38.
- Winarno. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia.
- Winarti, C., Richana, N., Mangunwidjaja, D., & Sunarti, T. candra. (2014). Pengaruh Lama Hidrolisis Asam terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia Pati Garut. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *24*(3), 218–225. <http://www.academicjournals.org/AJPAC>
- Witono, J. R., & Yuzammi. (2017). *Koleksi Tumbuhan Buah Kebun Raya Katingan*. Jakarta : LIPI Press.
- Wuzburg. (2000). *Modified Starch : Properties and Uses*. CRC Press Inc, Florida.
- Yeni, G., Silfia, S., Hermianti, W., & Wahyuningsih, T. (2018). Pengaruh Waktu Hidrolisis dan Konsentrasi HCl terhadap Karakteristik Pati Termodifikasi dari Bengkuang (*Pachyrrhizus erosus*). *Jurnal Litbang Industri*, *8*(2), 53–60.
- Yuliana, A. (2018). *Biokimia Farmasi*. Surabaya : Jakad Publishing.
- Zulfikar, A., Putri, N. P. S. N. K., & Tajalla, G. U. N. (2020). Studi Pengaruh Waktu Alkalisasi pada Ekstraksi Selulosa Berbasis Serat Eceng Gondok (*Eichhornia crassipes*). *SPECTA Journal of Technology*, *4*(2), 1–12.