

## DAFTAR PUSTAKA

- Abka, K.R., Tounsi, L., Shahabi, N., Patel, A.K., Abdelkafi, S., dan Michaud, P. 2022. Structures Properties and Applications of Alginats. *Marine Drugs* 20(6): 364-382.
- Adi, S.H. 2012. Teknologi Nano Untuk Pertanian: Aplikasi Hidrogel Untuk Efisiensi Irigasi. *Sumberdaya Lahan* 6(1): 1-16.
- Agroklimatologi, PPKS. 2015. Agroklimatologi Kelapa Sawit. Diakses pada 23 Agustus 2024. (<https://agroklimatologippks.com/2015/12/15/berapa-jumlah-pelepah-yang-optimal-bagi-tanaman-kelapa-sawit/>).
- Ahmad, F., Lopian, J., dan Soegoto, A. S. 2016. Analisis Green Product Dan Green Marketing Strategy Terhadap Keputusan Pembelian Produk The Body Shop Di Manado Town Square. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 4(1): 033-044.
- Ahmed, E.M. 2015. Hidrogel : Preparation, Characterization, and Applications: A Review. *Advanced Research* (6): 105-121.
- Anggreani, S dan I Gede, S.A. 2020. Penentuan Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Sebagai Dasar Penetapan Harga Jual Pada UKM Tahu An Anugrah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi Kesatuan* 8(1): 9-16.
- Allen, L.V., Popovich, N.G., dan Ansel, H.C. 2014. *Bentuk Sediaan Farmasetik & Sistem Penghantaran Obat Edisi 9*. Jakarta: EGC.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 1995. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical. Chemist, Washington.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemists. 2005. Official Methods of Analysis of the Association of Analytical Chemist. Virginia USA: *Association of Official Analytical Chemist, Inc.*
- Astuti, V., Astuti, R.N.D., dan Ayu, C. 2020. Formulasi dan Evaluasi Emulsi Kombinasi Ekstrak Tomat (*Lycopersium esculentum*) dan Minyak Zaitun (*Olea europaea*) Dengan Variasi Span 80 dan Tween 80 Sebagai Emulgator.
- Attama, A.A., Opara, J.N.R., Uronnachi, E.M., dan Onuigbo, E.B. 2016. Nanomedicines for The Eye: Current Status and Future Development. *Nanoscience in Dermatology* 25: 323-336.
- Ayeleso, A.O., Oguntibeju, O., dan Brooks, N.L. 2012. Effects of Dietary Intake of Red Palm Oil on Fatty Acid Composition and Lipid Profiles in Male Wistar Rats. *African Journal of Biotechnology* 11(33): 8275-8279.

- Ayu, D.F., Diharmi, A., Herawati, N., dan Juarsa, R.P. 2024. Effect of Light Intensity on The Photo-Oxidation Stability of Red and Yellow Palm Olein Mixture. *Potravinarstvo Slovak Journal of Food Sciences* 18: 512-522
- Ayuningtyas, F. 2012. Pembuatan dan Karakterisasi *Beads* Hidrogel dari Berbagai Polimer sebagai Media Tanam. [Skripsi]. Depok: Jurusan Farmasi FMIPA. Universitas Indonesia.
- Budiyanto, B. 2016. Stability and Preference of Red Palm Oil Emulsion Prepared With Various Concentration of Tween 80. *Jurnal Agroindustri* 6(2):80-87.
- Budiyanto, B.S. 2019. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jeruk Kalamansi (*Citrus microcarpa*) dan CMC Terhadap Preferensi Emulsi Minyak Sawit Merah (*Red Palm Oil*). *Jurnal Agroindustri* 9(1): 49-55.
- Budiyanto, D.S. dan Fahmi. 2012. Kajian Pembuatan *Red Palm Olein* (RPO) dengan Bahan Baku Minyak Sawit Kasar yang Diambil dari Beberapa Stasiun Pengolahan *Crude Palm Oil*(CPO). *Prosiding Seminar Nasional Menuju Pertanian yang Berdaulat*. Bengkulu.
- Calvo, T.A., dan Santagapita, P. 2017. Encapsulation of A Free-Solvent Extract of Lycopene in Alginat-Ca(II) *Beads* Containing Sugars and Biopolymers. *Journal Chem.Biol.Technol.Agric* 4:16.
- Chan E.S. 2011. Preparation of Ca-Alginat *Beads* Containing High Oil Content: Influence of Process Variabels on Encapsulation Efficiency and Bead Properties. *Carbohydr Polym* 84:1267–1275.
- Chan E.S., Lee, B.B., Ravindra, P., dan Poncelet, D. 2009. Prediction Models for Shape and Size of Ca-Alginat *Macrobeads* Produced Through Extrusion Dripping Method. *J Colloid Interface Sci* 338(1):63–72.
- Chan, E.S., Wong, S.L., Lee, P.P., Lee, J.S., Ti, T.B., Zhang, Z., Poncelet, D., Ravindra, P., Phan, S.H., dan Yim, Z.H. 2011. Effects of Starch Filler on The Physical Properties of Lyophilized Calcium-Alginat *Beads* and The Viability of Encapsulated Cells. *Carbohydr Polym.* 83(1):225-232.
- Chandra, D. dan Rahmah. 2022. Uji Fisikomikria Sediaan Emulsi, Gel, Emulgel, Ekstrak Etanol Goji Berry (*Lycium barbarum* L). *Jurnal Farmasi dan Kesehatan* 11(2):219-228
- Chirani, N., Yahia, L. H., Gritsch, L., Motta, F.L., Chirani, S., dan Fare, S. 2015. History and Applications of Hidrogel s. *Biomedical Sciences* 4(2):13-23.
- Costa, M.J., Marques, A.M., Pastrana, L.M., Teixeira, J.A., Sillankorva, S.M., dan Cunqueira, M.A. 2018. Physicochemical Properties of Alginat-Based Films:

Effect of Tonic Crossfinking and Mannuronic and Guluronic Acid Ratio. *Food Hydrocoll* 81: 442-448.

- Dewandari, K.T., Sofwan, G., dan Herawan, T. 2019. Preparasi dan Karakterisasi *Beads* Kalsium Alginat yang Mengandung Nanoemulsi Minyak Sawit Merah (*Elaeis Guineensis* Jacq.) dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 15(2): 99-105.
- Dirjen Perkebunan. 2022. *Statistik Perkebunan Unggulan Nasional 2020-2022*. Jakarta: Sekretariat Direktorat Jenderal Perkebunan Kementerian Pertanian Republik Indonesia. 1106 hal.
- Erizal. 2010. Sintesis Hidrogel Superabsorben Poli (Akrilamida-Kokalium Akrilat) dengan Teknik Radiasi dan Karakterisasinya. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi* 6(2): 105-116.
- Fauzi, Y., Widyastuti, Y.E., Satyawibawa, I., dan Paeru, R.H. 2012. *Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ferdiansyah, F., Heriyanto, H., Wijaya, C.H., dan Limantara, L. 2017. Pengaruh Metode Nanoenkapsulasi Terhadap Stabilitas Pigmen Karotenoid dan Umur Simpan Minyak Dari Buah Merah (*Pandanus Conoideus* L). *Agritech* 37(4): 369-376.
- Floury, J., Desrumaux, A., dan Legrand, J. 2002. Effect of Ultra-High Pressure Homogenization on Structure and on Rheological Properties of Soy Protein-Stabilized Emulsions. *Jurnal Food Science* 67(9):3388-3395
- Gayo, C.D. 2016. Pengaruh Variasi Konsentrasi Natrium Alginat Terhadap Efisiensi Penjerapan Mikrokapsul Minyak Biji Jinten Hitam (*Nigella sativa* L). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah: Jakarta
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., Novarini, E. 2017. Produksi dan Karakterisasi Gum Xanthan dari Ampas Tahu sebagai Pengental pada Proses Tekstil. *Arena Tekstil* 32(2):51-58.
- Hasibuan, H.A., dan Hardika, A.P. 2015. Formulasi dan Pengolahan Margarin menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung. *Agritech* 35(4): 377-386.
- Hasrini, R.F., Zakaria, F.R., Adawiyah, D.R., dan Suparto I.H. 2017. Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Merah Dengan Penyalut Maltodekstrin dan Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 28(1): 10-19.

- Hendradi, E., Tristiana, E., Noorma, R., Auditya, A.A.A.M., dan Alrysta, Y. 2013. Karakterisasi Sediaan, Pelepasan dan Uji Penetrasi Natrium Diklofenak Dengan Sistem Mikroemulsi Dalam GEL HPMC 4000. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Airlangga
- Hisprastin, Y. dan Nuwarda, R.F. 2018. Review: Perbedaan Emulsi dan Mikroemulsi pada Minyak Nabati. *Jurnal Farmaka Suplemen* 16(1): 133-140.
- Hidayah, C.N. 2019. Sintesis dan Karakterisasi *Beads* Alginat-Selulosa Xantat dari Batang Jagung dengan Variasi Porogen NaCl. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.
- Hoffman, A.S. 2012. Hidrogel s for biomedical applications. *Adv Drug Deliv Rev.* 64 SUPPL:18–23.
- Homayouni, A., Ehsani, M.R., Azizi, A., Yarmand, M.S., dan Razavi H. 2007. Effect of Lecithin and Calcium Chloride Solution on The Microencapsulation Process Yield of Calcium Alginate *Beads*. *Iranian Polymers Journal.* 16(9): 597-606.
- Ibrahim, S.M. dan Salmawi, K.M. 2012. Preparation and Properties of Carboxymethyl Cellulose (CMC) / Sodium Alginate (SA) Blends Induced by Gamma Irradiation. *J Polymer Environ* 21(1): 520-527.
- Inayah, Suwarni, dan Bagiana, I.K. 2016. Optimasi Tween 80 dan Span 80 dalam Sediaan Krim Ekstrak Etanol Daun Iler (*Coleus atropurpureus* L) dan Aktivitas Antibakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923. *Media Farmasi Indonesia* 10(2): 896-905.
- Ismanti dan Jauhar, A. 2023. Analisis Perhitungan Hagra Pokok Produksi dengan Metode *Full Costing* pada CV. Yazid Bersaudara Farn Kabupaten Tabalong. *Jurnal Administrasi Publik & Bisnis* 2(4):23-36.
- Jatiningtyas, N.A. 2020. Pemanfaatan Glukomanan dari Umbi Porang Kuning (*Amorphophallus oncophyllus*) sebagai Penstabil Emulsi Minyak dalam Air dengan Jenis dan Konsentrasi Minyak Yang Berbeda. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Jufri, M., dan Natalia, M. 2014. Physical Stability and Antibacterial Activity of Black Cumin Oil (*Nigella sativa* L.) Nanoemulsion Gel. *International Journal of Pharmacy Technology Research* 6(4), 1162-9.
- Khoirianti, A. 2019. Analisis Pembentukan Hydroxycarbonate Apatite pada Bioactive Glass Berbasis Silika dari Ampas Tebu dengan Pemanasan 1500°C dan Penambahan Polisakarida Rumput Laut Coklat. [Skripsi]. Jember: Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember.

- Kholisoh, G. 2016. Uji Viabilitas Enkapsulasi *Lactobacillus Casei* Menggunakan Matriks Kappa Karagenan Terhadap Simulasi Cairan Asam Lambung. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah.
- Lestari, C.T. 2018. Pembuatan Hidrogel Semi Jaringan Polimer Interpenetrasi dari Larutan Pati Singkong dan Asam Akrilat Menggunakan Pengikatsilang Metilen Bisakrilamida. [Skripsi]. Medan: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Sumatera Utara.
- Li, J., Kim, S. Y., Chen, X., dan Park, H. J. 2016. Calcium-alginate *beads* loaded with gallic acid: Preparation and characterization. *LWT - Food Science and Technology* 68: 667–673.
- Li, L., Zhao, J., Sun, Y., Yu, F., dan Ma, J. 2019. Ionically Cross-Linked Sodium Alginat/k-Carrageenan Double-Network Gel *Beads* With Low-Swelling, Enhanced Mechanical properties, and Excellent Adsorption Performace. *Chemical Engineering Journal* 372:1091-1103
- Li, W., Chen, W., Wang, Z., Chen, W., Zhang, M., Zhong, Q., dan Chen, H. 2022. Preparation and Characterization of *Beads* of Sodium Alginat/Carboxymethyl Chitosan/Cellulose Nanofiber Containing Porous Starch Embedded with Gallic Acid: An In Vitro Simulation Delivery Study. *Journal Foods*. 11(10):1394
- Lim, H.P., Ho, K.W., Singh, C.K.S., Ooi, C.W., Tey, B.T., dan Chan, E.S.2020. Pickering Emulsion hidrogel as a promising food delivery system: Synergistic effects of chitosan Pickering Emulsifier and Alginat Matrix on Hidrogel Stability and Emulsion Delivery. *Food Hydrocolloids*. 103:105659
- Lubis, R.E dan Widanarko, A. 2011. *Buku Pintar Kelapa Sawit*. Jakarta: PT Agromedia Pustaka.
- Mahmudah, N.L. 2015. Enkapsulasi Minyak Mawar (*Rosa damascene Mill*). [Skripsi]. Semarang: Jurusan Kimia. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan. Universitas Negeri Semarang.
- Mania, S., Tylingo, R., dan Michałowska, A. 2018. The Drop-in-Drop Encapsulation in Chitosan and Sodium Alginat as A Method of Prolongin The Quality of Linseed Oil. *Journal Polymers*. 10 :1355
- Martin, E., Poncelet, D., Rodrigues, R.C., dan Renard, D. 2017. Oil Encapsulation Techniques Using Alginat as Encapsulating Agent: Applications and Drawbacks. *Journal of Microencapsulation* 34(8): 754-771.
- Meroekh, H.M.A, Petrus E.D.R., dan Christien, F. 2018. Perhitungan Pokok Produksi dalam Menentukan Harga Jual Melalui metode Cost Plus Pricing. *Journal of Management* 7(2). 181-205

- Maryuningsih, R.D., Nurtama, B., dan, Wulandari, N. 2021. Pemanfaatan Karotenoid Minyak Sawit Merah untuk Mendukung Penanggulangan Masalah Kekurangan Vitamin A di Indonesia. [Skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Melati, L.S.A., Saputra, G., Najiyah, F., dan Asas, F. 2022. Perhitungan Harga Pokok Produksi Berdasarkan Metode *Full Costing* untuk Penetapan Harga Jual Produk pada CV. Silvi MN Paradilla Parengan. *Owner: Riset dan Jurnal Akuntansi* 6(1): 632-647.
- Miskiyah, M., Juniawati, J., dan Widaningrum, W. 2020. Optimasi Pati-Alginat sebagai Bahan Pengkapsul Bakteri Probiotik terhadap Karakteristik Beads. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(1): 24-29.
- Mohammed, N.K., Tan, C.P., Manap, Y.A., Muhualdin, B.J., dan Hussin A.S.M., 2020. Spray Drying for the Encapsulation of Oils—A Review. *Journal Molecules* 25: 3873.
- Mora, E. dan Selpas, N. 2013. Isolasi dan Karakterisasi Asam Oleat dari Kulit Buah Kelapa Sawit. (*Elaeis guineensis* Jacq). *Jurnal Penelitian Farmasi Indoneisa* 1(2): 47-51.
- Morch, Y.A. 2008. Novel Alginat Microcapsules for Cell Therapy. Norwegian : NTNU-trykk.
- Muin, M.J. dan Faradillah, H. 2021. Formulasi Emulsi Virgin Coconut Oil Menggunakan Emulsifier Alami pada Berbagai Rasio Penambahan Air. [Skripsi]. Makassar: Fakultas Teknologi Industri. Universitas Muslim Indonesia.
- Murtiningrum, Z.L.S., Cepeda, G.N., dan Tin, N.O. 2013. Stabilitas Emulsi Minyak Buah Merah (*Pandanus conoideus* L) pada Berbagai Nilai Hydrophile-Lyphophile Balance (HLB) Pengemulsi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 23(1).
- [NCBI] *National Center for Biotechnology Information. PubChem Database.* 2019. Calcium chloride. Dilihat pada 22 November 2023 <https://pubchem.ncbi.nlm.nih.gov/compound/Calcium-Chloride>
- Nawangasasi, I.R., Hintono, A., dan Pramono, Y.B. 2017. Karakteristik Fisikokimia Emulsi Gdana Sodium Klorida (NaCl) pada Bumbu Mie Instan. [Thesis]. Semarang: Fakultas Peternakan dan Pertanian. Universitas Diponegoro.
- Nisa, F., Zahrina, I., dan Sunarno, S. 2020. Produksi Monogliserida dengan Esterifikasi Asam Lemak. *Jom Fteknik* 7(1), 1-9.

- Novia, S. 2009. Stabilitas Mikroenkapsulat Minyak Sawit Merah Hasil Pengeringan Lapis Tipis Selama Penyimpanan. [Skripsi].Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Pahan, I. 2015. *Panduan Teknis Budidaya Kelapa Sawit*. Jakarta: PT. Agro Media Pustaka.
- Pambudi, K. 2013. Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Sediaan Emulsi Minyak Biji Jinten Hitam. Depok: Universitas Indonesia.
- Pardamean, M. 2011. *Sukses Membuka Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Patil, J.S., Kamalapur, M.V., Marapur, S.C, dan Kadam, D.V. 2010. Jonotropic Gelation and Polyelectrolyte Complexation: The Novel Techniques to Design Hidrogel Particulate Sustained, Modulated Drug Delivery System: A Review. *Degext Journal of Nanomaterials and Bastructures* (1): 241-248.
- Ping, B.T.Y., Idris, C.A.C., dan Maurad, Z.A. 2020. Oxidative Stability of Refined Red Palm Olein Under Two Malaysian Storage Conditions. *Journal of Oleo Science* 69(10): 1209-1218.
- Prabdanari, W. 2011. Pengaruh Berbagai Jenis Bahan Penstabil terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Youghurt Jagung. [Skripsi]. Surakarta: Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret.
- Purba, G.S. 2016. Pengaruh Konsentrasi Tepung Pepaya dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik *Beads* dan Viabilitas *Lactobaciullus acidophilus* FNCC 0051 Terimobil. [Skripsi]. Surabaya: Universitas Khatolik Widya Mandala.
- Purwatinigrum, H. 2015. Formulasi dan Uji Sifat Fisik Emulsi Minyak Jarak (Oleum ricini) dengan Perbedaan Emulgator Derivat Selulosa. *Jurnal Politeknik Tegal* 3(1): 1-4.
- Pratiwi, T.B., Nurbaeti, S.N., Ropiqa, M., Fajriaty, I., Nugraha, F., dan Kurniawan, H. 2023. Uji Sifat Fisik pH dan Viskositas Pada Emulsi Ekstrak Bintangur (*Calophyllum soulattri* Burm. F). *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education (E-Journal)* 3(2): 226-234
- Putri, N.Y. 2022. Formulasi Minyak Sawit Merah Dengan Minyak Goreng Dalam Pembuatan Cookies Kacang Dari Tepung Sukun. [Skripsi]. Bandar Lampung: Universitas Lampung.
- Puspitasari, S. 2017. Preparasi dan karakterisasi Komposit *Beads* Alginat-Selulosa dari Ampas Tebu melalui Metode Gelasi Ionik dengan  $\text{CaCO}_3$  sebagai Porogen. [Skripsi]. Malang: Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim.

- Rahman, H. 2018. Pembuatan Emulsi Minyak Sawit Merah yang Mengandung Ekstrak Etanol Buah Ara (*Ficus racemosa* L.). [Skripsi]. Medan: Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara.
- Rahmi, I.D. 2024. Rekayasa Proses Emulsi Pickering Berbasis Nanofiber Selulosa dan Enkapsulasi dalam Alginat Hidrogel Bead. [Disertasi]. Bogor: Teknik Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Raihana, Y.N. 2015. Uji Stabilitas Fisik dan Komponen Kimia Emulsi Minyak Biji Jinten Hitam (*Nogella sativa* L) Tipe Minyak Dalam Air Dengan Penambahan Antioksidan  $\alpha$ -Tocopherol Menggunakan GCMS
- Rajmohan, D. dan Bellmer, D. 2019. Characterization of Spirulina-Alginat Beads Formed Using Ionic Gelation, *Int.J. Food Sci* 2019(1): 7101279.
- Rathi, S. 2011. Kelebihan dan Kekurangan Jenis-jenis Obat. <http://esgezetpunyablog.blogspot.com/2011/03/jenis-jenis-obat.html>. (Diakses pada tanggal 15 november 2023)
- Riwu, F.K.R.U. dan Agustini, R. 2022. Effect of Mannitol Concentration on The Stability of Encapsulated Yeast Black Rice Extract. *Indonesian Journal of Chemical Science* 11(2): 136-144.
- Rozali, N. L., Azizan, K.A., Singh, R., Jaafar, S.N.S., Othman, A., Weckwerth, W., dan Ramli, U. S. 2023. Fourier transform infrared (FTIR) spectroscopy approach combined with discriminant analysis and prediction model for crude palm oil authentication of different geographical and temporal origins. *Food Control*, 146: 109509.
- Salleh, K.M., Zakaria, S., Sajab, M.S., Gan, S., dan Kaco, H. 2019. Superabsorbent Hidrogel From Oil Palm Empty Fruit Bunch Cellulose and Sodium Carboxymethylcellulose. *International Journal of Biological Macromolecules* 131: 50–59.
- Saputra, I.M.Y., Antara, N.S., dan Gunam, I.B.W. 2017. Pengaruh Konsentrasi Na-Alginat dan Ukuran Beads dan Aktivitas Sel *Agrobacterium tumefaciens* LSU20 Immobil dalam Biodesulfurisasi Dibenzothiofena. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri* 6(2): 169-177.
- Sartika D. 2020. Rancangan matriks saset antimikroba dari bead komposit alginat selulosa nanokristal untuk slowrelease senyawa aktif eugenol. Repository Ipb Ac Id. 12(06).
- Sartika, D., Syamsu, K., Warsiki, E., Fahma, F., dan Arnata, I.W. 2021. Nanocrystalline Celullose from Kapok Fiber (*Ceiba pentandra*) and Its Reinforcement Effect on Alginat Hidrogel Bead 73(9-10): 2100033



- Sibuea, P. 2014. *Minyak Kelapa Sawit : Teknologi dan Manfaatnya untuk Pangan Nutrasetikal*. Jakarta Timur: Erlangga.
- Silsia, D., Bunaiyah, L., dan Budiyanto, B. 2021. Physical And Sensory Characteristics Of Emulsion Drinks Red Palm Oil. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian* 8(2): 123-136.
- Sofwan, A.G. 2014. *Minyak Nabati Utama dan Peran Dalam Nutrisi Manusia*. Medan: Pusat Penelitian Kelapa Sawit.
- Sonmez, M., Fikai, A., Fikai, D., Trusca, R., dan Andronescu, E. 2016. Alguate Cellulose Composite *Beads* for Enviromental Applications Scientific Bullerim 78(2): 165-176.
- Stutz, H., Bresgen, N., dan Eckl, P.M. 2015. Analytical Tools For The Analysis of  $\beta$ - Carotene and its Degradation Products. *Free aradical research* 49(5): 650-680.
- Sunarko. 2014. *Budidaya Kelapa Sawit di Berbagai Jenis Lahan*. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Supriyadi dan Rujita, A.S. 2013. Karakteristik Minyak Atsiri Lengkuas dengan Maltodekstrin sebagai enkapsulan. *Jurnal Teknologi Industri Pangan* 24: 201-208.
- Tuwit. 2010. Kalsium Klorida. <http://blogkimia.wordpress.com/kalsium-klonda> [10 November 2023].
- Tensiska, S.I., dan Irawati, D. 2007. Deskripsi Minuman Emulsi VCO (Virgin Coconut Oil) pada Berbagai Jumlah Penambahan Air. *Seminar Nasional PATPI*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan. Universitas Padjajaran.
- Utami, U.A. 2012. Preparasi dan Karakterisasi *Beads* Kalsium-Alginat Pentoksifillin dengan Metode Gelasi Ion. [Skripsi]. Depok : Universitas Indonesia.
- Wang, J., Shi, A., Agyei, D., dan Wang, Q. 2017. Formulation of Water-in-Oil-in-Water (W/O/W) Emulsions Containing Trans-resveratrol. *Journal The Royal Society of Chemistry* 7: 35917-35927.
- Wang, Y., Tan, C., Davachi, S.M., Li, P., Davidowsky, P., dan Yan, B. 2021. Development of microcapsules using chitosan and alginate via w/o emulsion for the protection of hydrophilic compounds by comparing with hydrogel beads. *Int J Biol Macromol*. 177:92-99.

- Warkar, S.G., dan Kumar, A. 2019. Synthesis and Assessment of Carboxymethyl Tamarind Kernel Gum Based Novel Superabsorbent Hydrogels for Agricultural Applications *Polymers* 182: 1-10.
- Wulandari, S. 2012. Aplikasi Quality Function Deployment (QFD) dalam Evaluasi Mutu Produk Emulsi Minyak Sawit Merah. [Skripsi]. Bengkulu: Fakultas Pertanian. Universitas Bengkulu.
- Wulandari, N., Muchtadi, T.R., dan Irene, R. 2015. Palm Oil Microencapsulation by Coacervation, Thin Layer Drying, and Silica Dioxide Absorption Technique. *World Journal of Engineering and Technology* 3(3): 26-30.
- Wulandari, S., Budiyo, dan Silvia, E. 2015. Karakteristik Emulsi Minyak Sawit Merah dan Aplikasi Quality Function Deployment (QFD) Untuk Pengembangan Produk. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 25(2): 136-142.
- Yuliani, S.H., Hartini, M., Stephanie, B.P., dan Istyastono, E. P. 2016. Perbandingan Stabilitas Fisis Sediaan Nanoemulsi Minyak Biji Delima dengan Fase Minyak Long-Chain Triglyceride Dan Medium-Chain Triglyceride. *Trad. Med. J.* Vol. 21(2), p 93-98. ISSN : 1410-5918.
- Yulianto. A.N., Nugroho, I.D.W., dan Swandari, M.T.K. 2019. Formulasi Emulsi Minyak Ikan Gurami (*Osphronemus gourami* L. Sebagai Suplemen Makanan. *Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1(1): 38-43.
- Yuniarti, L. 2021. Pengaruh CMC dan Lama Penyimpanan Terhadap Profil Stabilitas Emulsi (O/W) Menggunakan Santan Kelapa Yang Dicampur Emulsifier Produk Etanolisis PKO dan Tween 80. [Skripsi]. Lampung: Universitas Lampung
- Zeeb, B., Saberi, A.H., Weiss, J., dan McClements, D.J. 2015. Retention and Release of Oil-in-Water Emulsions from Filled Hydrogel Beads Composed of Calcium Alginate: Impact of Emulsifier Type and pH. *Soft Matter*. 11(11):2228–2236.
- Zuidam, N.J. dan Nedovic, V.A. 2010. Encapsulation Technologies for Active Food Ingredients and Food Processing. *New York. Springer*.