

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelgader, M.O. dan Inaam, A.I. 2011. *Application Of Gum Arabic For Coating Of Dried Manggo Slices. Journal Of Nutrition*.10(5): 457–462.
- Adebayo, A. S., dan Itiola, O. A. 2011. *Evaluation Of Breadfruit And Cocoyam Starches As Exodis-Integrants In A Paracetamol Tablet Formulation. Pharm.Pharmacol. Commun.*, 4: 385-389.
- Argo, L. B., T. Tristiarti dan I. Mangisah. 2013. Kualitas Fisik Telur Ayam Arab Petelur Fase I Dengan Berbagai Level Azolla Microphylla. *Animal Agriculture Journal* 2(1): 445-457.
- Ahn, J.H., Kim, Y.P., Seo, E.M., Choi, Y.K. dan Kim, H.S. 2007. *Antioxidant Effect Of Natural Plant Extracts On The Microencapsulated High Oleic Sunflower Oil. Journal Of Food Engine* 84: 327-334.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., dan Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Dian Rakyat: Jakarta.
- Apriyantono, A. D, Fardiaz, N.L. Puspitasari, Sedamawati Dan S. Budiyo. 1989. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Pusat Antara Universitas Pangan Dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Arshad, H., Ali, T. M., dan Hasnain, A. 2020. *Comparative Study On Efficiency Of Nutmeg Microencapsulation (Freeze-Drying Method) Using Native And OSA Sorghum Starch As Wall Materials In Combination With Gum Arabic. Cereal Chemistry*, 97(3), 589-600.
- Association Of Official Analytical Chemist [AOAC]. 2005. *Official Methods Of Analysis (18 Edn). Association Of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.*
- Balasubramani, P., Palaniswamy, P. T., Visvanathan, R., Thirupathi, V., Subbarayan, A., & Maran, J. P. 2015. *Microencapsulation Of Garlic Oleoresin Using Maltodextrin As Wall Material By Spray Drying Technology. International Journal Of Biological Macromolecules*, 72, 210-217
- Bansode, S.S., Banarjee, S.K., Gaikwad, S.L., Jadhav, R., Dan Thorat, R.M. 2010. *Microencapsulation: A Review. International Journal Of Pharmaceutical Sciences Review And Research* 1, 38-43.

- Bartter, Et.Al. 2018. *Use Of Chicken Eggshell To Improve Dietary Calcium Intake In Rural Sub-Saharan Africa 14 (Suppl 3): E12649. Matern Child Nutr*
- Buffo, R.A., dan Reineccius, G.A., 2001, *Comparison Among Assorted Drying Processes For The Encapsulation Of Flavors, J. Perfumer And Flavorist*, 26, 58–67.
- Butcher, G. D. dan Ricahrd M. 1990. *Concepts Of Eggshell Quality. Journal International IFAS Extenion. Institute Of Food And Agricultural Sciences. University Florida.Gainesville FL 32611.*
- Caldeira, RL. 2007. *First Record Of Mollusks Naturally Infected With Angiostrongylus Cantonensis. Brazil. Mem Inst Oawaldo Cruz 102: 887-889.*
- Cano-Higuita, D. M., Malacrida, C. R., dan Telis, V. R. N. 2015. *Stability Of Curcumin Microencapsulated By Spray And Freeze Drying In Binary And Ternary Matrices Of Maltodextrin, Gum Arabic And Modified Starch. Journal Of Food Processing And Preservation, 39(6), 2049-2060.*
- Champagne dan P. Fustier. 2007. *Microencapsulation For The Improved Delivery Of Bioactive Compounds Into Foods, Curr. Opin. Biotechnol., Vol. 18, No. 2, Pp. 184 – 190.*
- Cornelia, M., Syarief, R., Effendi, H., dan Nurtama, B. 2011. *Pemanfaatan Biji Durian (Durio Zibenthinus Murr) Dan Pati Sagu (Metroxylon Sp) Dalam Pembuatan Bioplastik, J. Kimia Kemasan. 35(1): 20-29.*
- Deasy, B.P., 1984. *Microencapsulation And Related Drug Processes, New York: Marcel Dekker, 1-14.*
- De Paula, L. N., De Souza, A. H. P., Moreira, I. C., Gohara, A. K., De Oliveira, A. F., Dan Dias, L. F. 2014. *Calcium Fortification Of Roasted And Ground Coffee With Different Calcium Salts. Acta Scientiarum. Technology, 36(7), 707-712.*
- Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan. 2020. *Statistik Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Direktorat Jenderal Peternakan Dan Kesehatan Hewan. Kementerian Pertanian. Jakarta*
- Duan X, Zhang M, Mujumdar AS, Wang R. 2010. *Trends In Microwave-Assisted Freeze Drying Of Foods. Drying Technology An International Journal. 28(4):444-453.*
- Effendi, R., dan Hamzah, F. H. 2017. *Variasi Rasio Bahan Penstabil CMC*

(*Carboxy Methyl Cellulose*) Dan Gum Arab Terhadap Mutu Velva Alpukat (*Parsea Americana Mill*) *Doctoral Dissertation, Riau University.*

- Estevinhoe, F. Rocha, L. Santos, Dan A. Alves. 2013. *Microencapsulation With Chitosan By Spray Drying For Industry Applications - A Review. Trends Food Sci. Technol., Vol. 31, No. 2, Pp. 138–155.*
- Fajri, I. 2002. Mempelajari Proses Pembuatan Tepung Dari Whey Tahu Dengan Pengering Semprot Dan Pengering Beku Serta Analisis Sifat Fungsional Tepung Yang Dihasilkan. (Program Pasca Sarjana). Institut Pertanian Bogor.
- Fortuna T., Juszczak L., Dan Palasiński M. 2001. *Properties Of Corn And Wheat Starch Phosphates Obtained From Granules Segregated According To Their Size, EJPAU, Vol. 4.*
- Frank K Dan Mark S.B. 1986. *Principles Of Food Science Part II. Physical Princoples Of Food Preservetion.* New York: Harper And Row Publisher.
- Gaonkar, M., Dan Chakraborty, A. P. 2016. *Application Of Eggshell As Fertilizer And Calcium Supplement Tablet.* International Journal Of Innovative Research In Science, Engineering And Technology, 5(3), 3520-3525.
- Gardjito, M., 1992, “Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi Dan Mikrobiologi”, UGM Press, Yogyakarta.
- Gardjito M., Murdiawati A., Aini N. 2006. Mikroenkapsulasi B-Karoten Buah Labu Kuning Dengan Eknapsulan Whey Protein Dan Karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian.* Vol.2(1): 13-18
- Gharsallaoui, A., Roudaut, G., Chambin, O., Voilley, A. Dan Saurel R. 2007. *Review : Applications Of Spray Drying In Microencapsulation Of Food Ingredients : An Overview. Food Research International 40: 1107-1121.*
- Gitawuri, G. 2014. Penambahan Gum Arab Pada Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium Guajava*) Ditinjau Dari Ph, Viskositas, Tpc, Dan Mutu Organoleptik (*Doctoral Dissertation, Universitas Brawijaya*).
- Hutching, J.B. 1999. *Food Colour And Apperance.* Second Edition. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Jazil, N., Hintono, A., dan Mulyani, S. 2013. Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras Dengan Intensitas Warna Coklat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan, 2(1).*

- Jyothi, N.V.N., Muthu. P. P., Suhas, N. S., Surya, K. P., Seetha, P. R., Dan Srawan, G., Y. 2010. *Microencapsulation Techniques, Factor Influencing Encapsulation Efficiency. Journal Of Microencapsulation*, 27(3).
- Kanakdande, D., Bhosale, R. dan Singhal, R.S. 2007. *Stability Cumin Oleoresin Microencapsulated In Different Combination Of Gum Arabic, Maltodextrin And Modified Starch. Carbohydrate Polymer* 67: 536-541.
- Kirboga, S., dan Oner, M. 2013. *Effect Of The Experimental Parameters On Calcium Carbonate Precipitation. Chem Eng*, 32, 2119-2124.
- Kobus-Cisowska J, Szymanowska-Powalowska D, Szymandera-Buszk K, Rezler R, Jarzębski M, Szczepaniak O, Marciniak G, Jędrusek-Golińska A, Kobus Moryson M. *Effect Of Fortification With Calcium From Eggshells On Bioavailability, Quality, And Rheological Characteristics Of Traditional Polish Bread Spread. J Dairy Sci.* 2020 Aug;103(8):6918-6929.
- Lachman L, Lieberman HA, Kaing JL. 1994. *Teori Dan Praktek Farmasi Industri Edisi II*. Suyati S, Penerjemah. Jakarta: UI Pr.
- Liapis, A. I., dan R. Bruttini. 1995. *Freeze Drying, P. 309-343. In Arun S. Mujumdar (Ed). Handbook Of Industrial Drying. Marcel Dekker. Inc. New York.*
- Mardikasari, S. A., Akib, N. I., dan Indahyani, R. 2020. Mikroenkapsulasi Asam Mefenamat Menggunakan Polimer Kitosan Dan Natrium Alginat Dengan Metode Gelasi Ionik. *Jurnal Farmasi Galenika (Galenika Journal Of Pharmacy) (E-Journal)*, 6(2).
- Mulyani, S., Rohmeita, D., dan Legowo, A. M. 2021. Karakteristik Tulang Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*) Yang Diekstraksi Menggunakan Larutan Hcl. *Journal Of Nutrition College*, 10(4), 321–327
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp*) Sebagai Sumber Kalsium Dengan Metode Hidrolisis Protein (Skripsi). Bogor: Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor.
- Noviyanti, N., Jasruddin, J., Dan Sujiono, E. H. 2015. Karakterisasi Kalsium Karbonat (Ca (CO₃)) Dari Batu Kapur Kelurahan Tellu Limpoe Kecamatan Suppa. *Jurnal Sains Dan Pendidikan Fisika*, 11(2), 169-172.
- Nurhayati, N. 2019. Modifikasi Pati Secara Asetilasi Dan Aplikasinya Pada Pembentukan Film. *Jurnal Agrotek Ummat*, 6 (2), 100-200.
- Nurjayanti. 2012. Pemanfaatan Tepung Cangkang Telur Sebagai Substitusi Kapur

- Dan Kompos Keladi Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Cabe Merah Pada Tanah Aluvial. *Jurnal Pertanian* Vol 1 (1), 16-21.
- Nurlaela, A., Dewi, S. U., Dahlan, K., Dan Soejoko, D. S. 2014. Pemanfaatan Limbah Cangkang Telur Ayam Dan Bebek Sebagai Sumber Kalsium Untuk Sintesis Mineral Tulang. *Jurnal Pendidikan Fisika Indonesia*, 10(1).
- Prayitno, A. H., E. Suryanto, dan Rusman. 2016. Pengaruh Fortifikasi Nanopartikel Kalsium Laktat Kerabang Telur Terhadap Karakteristik Kimia Dan Fisik Bakso Ayam. *Bul. Peternakan*. 40 (1): 40-47.
- Pudziuvelyte, L., Marksa, M., Sosnowska, K., Winnicka, K., Morkuniene, R., dan Bernatoniene, J. 2020. *Freeze-Drying Technique For Microencapsulation Of Elsholtzia Ciliata Ethanolic Extract Using Different Coating Materials*. *Molecules*, 25(9), 2237.
- Rodriguez-Stanley, S., Ahmed, T., Zubaidi, S., Riley, S., Akbarali, H. I., Mellow, M. H., dan Miner, P. B. 2004. *Calcium Carbonate Antacids Alter Esophageal Motility In Heartburn Sufferers. Digestive Diseases And Sciences*, 49(11-12), 1862–1867
- Safitri, I. R., Supriyana, S. Dan Bahiyatun, B. 2017. *Effect Of Egg Shell Flour On Blood Calcium Levels In Pregnant Mice*. *Belitung Nursing Journal*, 3(6), 791-795.
- Sarkar, S., Gupta, S., Variyar, P.S., Sharma, A., Dan Singhal, R., 2012. *Irradiation Depolymerized Guar Gum As Partial Replacement Of Gum Arabic For Microencapsulation Of Mint Oil*. *Carbohydrate Polymers*. 90: 1685–1694.
- Selawa, W., Runtuwene, M. R., dan Citraningtyas, G. 2013. Kandungan Flavonoid Dan Kapasitas Antioksidan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera Cordifolia* (Ten.) Steenis.]. *Pharmacon*, 2(1).
- Septiana. 2011. Kajian Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Karakteristik Sirup Buah Naga, Skripsi, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Shahwaty, R. 2014. Mikroenkapsulasi β -Karoten Dari *Spirulina Platensis* Dengan Pati Termodifikasi Dan Gum Arab (Doctoral Dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Sumarni, N. K., Kea, N., dan Bahri, S. 2019. Mikroenkapsulasi Ekstrak Likopen Buah Tomat (*Lycopersicum Pyriforme*) Tersalut Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*, 5(1), 30-38.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono dan R. Kartasudjana. 2008. Ilmu Dasar Ternak

Unggas. Penebar Swadaya. Jakarta.

Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, Dan M. Astuti. 1991. Bahan Tambahan Makanan (*Food Additives*). PAU Pangan Dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Wati, R. R., Sriwidodo, S., Dan Chaerunisa, A. Y. 2020. Review Teknik Mikroenkapsulasi Pada Ekstrak Mangosteen. JCPS (*Journal Of Current Pharmaceutical Sciences*), 3(2), 241-248.

Widarta, I. W. R., & Arihantana, N. M. I. H. 2014. Mikroenkapsulasi Ekstrak Bekatul Beras Merah: Kajian Jenis Dan Konsentrasi Enkapsulan. In Seminar Nasional Sains Dan Teknologi.

Xie, Y. L., Zhou, H. M., Liang, X. H., He, B. S., & Han, X. X. 2010. *Study On The Morphology, Particle Size And Thermal Properties Of Vitamin A Microencapsulated By Starch Octenylsuccinate. Agricultural Sciences In China*, 9(7), 1058-1064.

Ye, Q., Georges, N., Selomulya, C., 2018. *Microencapsulation Of Active Ingredients In Functional Foods: From Research Stage To Commercial Food Products. Trends Food Sci. Technol.* 78, 167– 179.

Yonata, D., Aminah, S., Dan Hersoelistyorini, W. 2017. Kadar Kalsium Dan Karakteristik Fisik Tepung Cangkang Telur Unggas Dengan Perendaman Berbagai Pelarut. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 7(2), 82-93.

Yuwanta, T. 2010. Telur Dan Kualitas Telur. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.