

DAFTAR PUSTAKA

- Amalina, N., Anggraeni, Y., & Dhilasari, E. M. (2020). Formulasi cangkang kapsul dengan kombinasi kappa karagenan dan iota karagenan. *Pharmaceutical and Biomedical Sciences Journal*, 2(1), 1-10.
- Adawiyah, A. R. A., & Selviastuti, R. (2014). Serburia suplemen tulang ikan bandeng dengan cangkang kapsul alginat untuk mencegah osteoporosis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 4(1), 53-59.
- Amin, F., & Alam, D. N. (2020). Karakterisasi Dan Pembuatan Cangkang Kapsul Keras Dari Ekstrak Daun Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* Merr). *Jurnal ITEKIMA*, 8(2), 30-41.
- Ambarsari, L., & Purwoto, H. (2016). Optimization of Formula Film based on Amylopectin Cassava Starch and Carrageenan as a Raw Materials of Capsule Shell. *Current Biochemistry*, 3(1), 20-32.
- Ansel, H. C. (1989). *Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Batu, M. S., Kolo, M. M., Saka, A. R., & Funan, S. E. (2024). Sintesis dan karakterisasi cangkang kapsul obat dari gelatin tulang ikan tembang (*Sardinella fimbriata*). *Indonesia Journal of Halal*, 7(1), 1-11.
- Basuki, Enny Kartika., Jariyah., dan Dhenok, Dwi Hartati (2014). *Characteristic of Edible Film From Sweet Potato Starch and Glycerol*
- Bouwkamp, J. C. (2018). *Sweet potato products: a natural resource for the tropics* (p. 164). CRC Press.
- Chan, R., Sidoretno, W. M., & Lestari, R. (2023). Penetapan Kadar Amilosa Pada Mi Sagu Secara Spektrofotometri Uv-Vis. *JFARM-Jurnal Farmasi*, 1(1), 12-18.
- Chemiru, G., & Gonfa, G. (2023). Preparation and characterization of glycerol plasticized yam starch-based films reinforced with titanium dioxide

- nanofiller. *Carbohydrate Polymer Technologies and Applications*, 5, 100300.
- Chen, L. G., Liu, Z. L., & Zhuo, R. X. (2005). Synthesis and properties of degradable hydrogels of konjac glucomannan grafted acrylic acid for colon-specific drug delivery. *Polymer*, 46(16), 6274-6281.
- Creswell, J. W., & Creswell, J. D. (2017). Research design-qualitative, quantitative, and mixed methods approaches. *SAGE, Ca; ofprnia*.
- Darni, Y., & Rakhman, F. A. (2017). Aplikasi edible film dari rumput laut *Eucheumma cottoni* dan pati sorgum dengan plasticizer gliserol dan filler CaCO_3 sebagai bahan pembuat cangkang kapsul. *Jurnal Inovasi Pembangunan*, 5(02).
- Depkes RI, 1995, Farmakope Indonesia, Ed IV, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Emil, P. M. (2014). Hubungan Derajat Keasaman Cairan Lambung dengan Derajat Dispepsia pada Pasien Dispepsia Fungsional di RSUP DR.M Djamil Padang (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Flores-Morales, A., Jim'enez-Estrada, M., & Mora-Escobedo, R. (2012). Determination of the structural changes by FT-IR, Raman, and CP/MAS ^{13}C NMR spectroscopy on retrograded starch of maize tortillas. *Carbohydrate Polymers*, 87(1), 61–68. <https://doi.org/10.1016/J.CARBPOL.2011.07.011>
- Gadri, A., & Priani, S. E. (2012). Stabilitas kadar dan laju disolusi ketoprofen dalam sediaan kapsul gelatin dan HPMC-karagenan. *Prosiding SNaPP: Sains, Teknologi*, 3(1), 87-94.
- Guo, K., Liu, T., Xu, A., Zhang, L., Bian, X., & Wei, C. (2019). Structural and functional properties of starches from root tubers of white, yellow, and purple sweet potatoes. *Food Hydrocolloids*, 89, 829–836. <https://doi.org/10.1016/J.FOODHYD.2018.11.058>

- Harianto, Tazwir, and Peranginangin, R. (2008). Studi Teknik Pengeringan Gelatin Ikan dengan Alat Pengering Kabinet. *Jurnal Pascapanen, dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*.
- Haryanti, P., Setyawati, R., & Wicaksono, R. (2014). Pengaruh suhu dan lama pemanasan suspensi pati serta konsentrasi butanol terhadap karakteristik fisikokimia pati tinggi amilosa dari tapioka. *Agritech*, 34(3), 308-315.
- JIS. Japanese Industrial Standard. (1975). General Rules of Drug Delivery. Japanese Standards Association Japan.
- Koker, D. S., Hoogenboom, R., & De Geest, B. G. (2012). Polymeric multilayer capsules for drug delivery. *Chemical Society Reviews*, 41(7), 2867-2884.
- Kombongkila, O., Taunaumang, H., & Tumimomor, F. R. (2024). Analisis Struktur Film Tipis Disperse Orange-3 Hasil FTIR. *Jurnal FisTa: Fisika dan Terapannya*, 5(1), 45-50.
- Li, C. L., Martini, L. G., Ford, J. L., & Roberts, M. (2005). The use of hypromellose in oral drug delivery. *Journal of pharmacy and pharmacology*, 57(5), 533-546.
- Mahardika, M., Susparini, N. T., Lailatusholihah, I., & Iskandar, M. S. N. (2023). Sintesis dan Karakterisasi Cangkang Kapsul Halal Berbahan Dasar Umbi Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) dengan Varian Ekstrak Daun Pepaya. *Jurnal Medika & Sains [J-MedSains]*, 3(2), 75-87.
- Marseno, D. W., Marsono, Y., Pranoto, Y., Ahmad, L., Harsanto, B. W., Pratama, B. P., ... & Press, U. G. M. (2023). *Teknologi Modifikasi Pati*. UGM PRESS.
- Nadhira, R., & Cahyana, Y. (2023). Kajian Sifat Fungsional Dan Amilografi Pati Dengan Penambahan Senyawa Fenolik: Kajian Pustaka. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Nezhadi, S. H., Choong, P. F., Lotfipour, F., & Dass, C. R. (2009). Gelatin-based delivery systems for cancer gene therapy. *Journal of drug targeting*, 17(10), 731-738.

- Niba, 2006. Department of Human Nutrition, Foods and Exercise Virginia Polytechnic Institute and State University Blacksburg, Virginia, 26-30.
- Nugroho, B. (2019). Peningkatan Nilai Gizi dan Daya Terima Sensoris pada Tempe Biji Kecipir (*Psophocarpus tetragonolobus* L) dengan Penambahan Biji Wijen. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 21(1), 74-82.
- Oktavia, A. D., Idiawati, N., & Destiarti, L. (2013). Studi awal pemisahan amilosa dan amilopektin pati ubi jalar (*Ipomoea batatas* Lam) dengan variasi konsentrasi n-butanol. *Jurnal Kimia Khatulistiwa*, 2(3).
- Oliveira, A. R., Ribeiro, A. E. C., Gondim, Í. C., dos Santos, E. A., de Oliveira, É. R., Coutinho, G. S. M., ... & Caliari, M. (2021). Isolation and characterization of yam (*Dioscorea alata* L.) starch from Brazil. *Lwt*, 149, 111843.
- Pertiwi, A. (2019). *Kapsul Berbahan Dasar Kitosan Larut Air dari Cangkang Rajungan (Portunus pelagicus)* (Doctoral dissertation, Institut Teknologi Sepuluh Nopember).
- Retnaningtyas, D. A., & Putri, W. D. R. (2014). Karakterisasi Sifat Fisikokimia Pati Ubi Jalar Oranye Hasil Modifikasi Perlakuan Stpp (Lama Perendaman Dan Konsentrasi)[In Press Oktober 2012]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 68-77.
- Rohmah, M. (2016, April). Kajian Kandungan Pati, Amilosa dan Amilopektin Tepung dan Pati pada Beberapa Kultivar Pisang (*Musa* spp). In *Prosiding Seminar Nasional Kimia*.
- Rosmalasari, A. A. (2018). Pembuatan cangkang kapsul halal berbahan dasar umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*). *Institut Teknologi Sepuluh Nopember*.
- Saikia, J. P., & Konwar, B. K. (2012). Physicochemical properties of starch from aroids of North East India. *International Journal of Food Properties*, 15(6), 1247-1261.

- Selpiana, J. F. (2015). Riansya, and K. Yordan, "Pembuatan Plastik Biodegradable dari Tepung Nasi Aking,". In *Seminar Nasional Added Value of Energy Resources Avoer VII* (p. 130).
- Silva, J. N. D. (2019). *MUTU FISIK SEDIAAN SALEP EKSTRAK DAUN UBI JALAR MERAH (Ipomoea batatas L.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI EKSTRAK* (Doctoral dissertation, Akademi Farmasi Putera Indonesia Malang).
- Silva-Pereira, M. C., Teixeira, J. A., Pereira-Júnior, V. A., & Stefani, R. (2015). Chitosan/corn starch blend films with extract from Brassica oleraceae (red cabbage) as a visual indicator of fish deterioration. *LWT-Food Science and Technology*, 61(1), 258-262.
- Sukhija, S., Singh, S., & Riar, C. S. (2016). Physicochemical, crystalline, morphological, pasting and thermal properties of modified lotus rhizome (*Nelumbo nucifera*) starch. *Food Hydrocolloids*, 60, 50-58.
- Sulistiyani, M. (2018). Spektroskopi fourier transform infra red metode reflektansi (ATR-FTIR) pada optimasi pengukuran spektrum vibrasi vitamin C. *Jurnal Temapela*, 1(2), 39-43.
- Syafutri, M. I. (2021). Pengaruh heat moisture treatment terhadap sifat fisikokimia tepung beras merah termodifikasi. *Jurnal Pangan*, 30(3), 175-186.
- Syaichurrozi, I., N. Handayani, dan D. H. Wardhani. 2012. Karakteristik Edible Film Dari Pati Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Berantimikroba. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri* 1(1): 305–311.
- Tati, S. (2017). Dasar-Dasar Spektrofotometri UV-VIS dan Spektrofotometri Massa untuk Penentuan Struktur Senyawa Organik AURA CV. *Anugrah Utama Raharja: Bandar Lampung*.
- Tester, R. F., & Morrison, W. R. (1990). Swelling and gelatinization of cereal starches. I. Effects of amylopectin, amylose, and lipids. *Cereal chem*, 67(6), 551-557.

- Vithu, P., Sanjaya K, Dash., Kalpana, R., Manoj K., Panda. (2020). Optimization of starch isolation process for sweet potato and characterization of the prepared starch.
- Warren, F. J., Perston, B. B., Royall, P. G., Butterworth, P. J., & Ellis, P. R. (2013). Infrared spectroscopy with heated attenuated total internal reflectance enabling precise measurement of thermally induced transitions in complex biological polymers. *Analytical Chemistry*, 85(8), 3999-4006.
- Yuliansar, Y., Ridwan, R., & Hermawati, H. (2020). Karakterisasi pati ubi jalar putih, orange, dan ungu. *Jurnal Saintis*, 1(2), 1-13.
- Zhou, Y. (2008). Nanotubes: a new carrier for drug delivery systems. *The Open Nanoscience Journal*, 2(1), 1-5.

