

## DAFTAR PUSTAKA

- Andrea, W. 2025. "Rumus Kimia Laktosa" Tersedia <https://en.wikipedia.org/wiki/Lactose> (2 April 2025).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996: Serbuk Minuman Tradisional. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 1–6.
- Balitbangkes. 2018. Laporan Riskesdas 2018 Nasional.pdf. In *Lembaga Penerbit Balitbangkes* (p. hal 156).
- BPOM. 2019. Badan pengawas obat dan makanan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2019 Tentang Persyaratan keamanan dan mutu obat tradisional. *Bpom Ri*, 11, 1–16.
- Daneshvar, B. 2025. "Citric Acid" Tersedia [https://en.wikipedia.org/wiki/Citric\\_acid](https://en.wikipedia.org/wiki/Citric_acid) (30 Juni 2025).
- Elfiyani, R; Radjab, N. S; dan Harfiyyah, L. S., 2014. *Effervescent* ekstrak kering kulit buah manggis (*Garcinia mangostana*L.) Perbandingan penggunaan asam sitrat dan tartrat terhadap sifat fisik granul. *Media Farmasi: Jurnal Ilmu Farmasi*, 11(1), 6–17.
- Haryono, I. A; dan Noval, N. 2022. Formulasi dan Evaluasi Tablet *Effervescent* dari Ekstrak Buah Tampoi (*Baccaurea macrocarpa*). *Jurnal Surya Medika*, 7(2), 34–44.
- Isnain, W; dan Muin, N. 2017. Ragam manfaat tanaman kelor (*Moringa oleifera* Lamk.) bagi masyarakat. In *Buletin Eboni* (Vol. 14, Issue 1).
- Jusnita, N; dan Syurya, W. 2019. Snedds Ekstrak Daun Kelor Meningkatkan Kelarutan Dan Bioavail. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 6(1), 16–24.
- Kadir, S; Rostiati; dan Mardiana, E. 2021. Minuman instan daun kelor ( *Moringa oleifera* Lam .). 9(6), 1473–1482.
- Kailaku, S. I; Sumangat, J; dan Hernani. 2012. Formulasi granul *effervescent* kaya antioksidan dari ekstrak daun gambir. *J. Pascapanen*, 9(1), 27–34.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2014. *Farmakope Indonesia* (ed. V). Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Krisnadi, A. D, 2015. Kelor super nutrisi. *Blora: Pusat Informasi Dan Pengembangan Tanaman Kelor Indonesia*. 70 halaman.

- Kumontoy, G. D; Deeng, D; dan Mulianti, T. 2023. Pemanfaatan Tanaman Herbal Sebagai Obat Tradisional Untuk Kesehatan Masyarakat di Desa Guaan Kecamatan Mooat Kabupaten Bolaang Mongondow Timur. *Jurnal Holistik*, 16(3), 1–16.
- Murdiana, H. E; Revika, E; Rahmawati, D; Puspitasari, T. R; Putri, A. D; dan Murti, B. T. 2018. *Moringa oleifera lam.-based effervescent tablets: Design, formulation and physicochemical evaluation*. *International Journal of Drug Delivery Technology*, 8(4), 222–228.
- Oktavina, W. R; dan Imtihani, H. N. 2023. Formulasi dan Evaluasi Suspensi Granul *Effervescent* Ekstrak Kitosan Cangkang Kepiting Bakau (*Scylla serrata*) Dengan Perbandingan Natrium Bikarbonat. *Journal of Islamic Pharmacy*, 8(2), 62–67.
- Purnomo, R. B; Tari, A. I. N; Asmoro, N. W. 2020. Variasi penambahan serbuk daun kelor (*Moringa Oleifera*) Terhadap karakteristik kimiawi *fruit leather* nanas (*Ananas Comosus (L.)Merr.*). *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 4(1), 60.
- Rani, K. C; Parfati, N; Muarofah, D; dan Sacharia, S. N. 2020. Formulasi Granul *Effervescent* Herba Meniran (*Phyllanthus niruri L.*) dengan Variasi Suspending Agent Xanthan Gum, CMC-Na, dan Kombinasi CMC-Na-Mikrokristalin Selulosa RC- 591. *Jurnal Sains Farmasi dan Klinis*, 7(1), 39.
- Ridhani, M. A; Vidyaningrum, I. P; Akmala, N. N; Fatihatunisa, R; Azzahro, S; Aini, N. 2021. Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68.
- Rimbawanto, E. A; Hartoyo, B; Rahayu, S; Suhartati, F; dan Bata, M. 2022. Potensi Konsentrat Protein Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Bahan Pakan Sumber Protein. *Prosiding Seminar Teknologi Dan Agribisnis Peternakan IX*, 198–202.
- Rukmini, A; Utomo, H. U; Laily, A. N. 2020. Skrining Fitokimia Familia Piperaceae. *Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya (JBdanP)*, 7(1), 28–32.
- Rusita, D. Y; dan Rakhmayanti, R. D. 2019. Formulasi Sediaan Serbuk *Effervescent* Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera L.*). *Prosiding Seminar Nasional Unimus*, 2(0), 118–125.
- Setiawan, A. N; Fatimah, Sulaksono, N; Kurniawati, A; dan Larasati, M. D. 2021. *Daun Kelor Dalam produk pangan*. 1–14.
- Sidik, M. A. 2025. “Rumus Kimia Asam Tartrat” Tersedia [https://id.m.wikipedia.org/wiki/Asam\\_tartrat](https://id.m.wikipedia.org/wiki/Asam_tartrat) (14 Januari 2025).

- \_\_\_\_\_, 2025. “Rumus Kimia Natrium Bikarbonat” Tersedia [https://id.wikipedia.org/wiki/Natrium\\_bikarbonat](https://id.wikipedia.org/wiki/Natrium_bikarbonat) (14 Januari 2025).
- \_\_\_\_\_, 2025. “Rumus Kimia Natrium Karboksimetil Selulosa” Tersedia <https://id.wikipedia.org/wiki/Karboksimetilselulosa> (11 Juni 2025).
- \_\_\_\_\_, 2025. “Rumus Kimia Sukrosa” Tersedia <https://id.m.wikipedia.org/wiki/Sukrosa> (14 Januari 2025).
- Sifaiya, L; dan Hasan, R. 2023. Formulasi dan Evaluasi Fisik Serbuk *Effervescent* Ekstrak Etanol 96% Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Farmasi Tinctura*, 5(1), 10–18.
- Sugiyanto; dan Anisyah, L. 2024. *Buku Ajar Sediaan Effervescent Dari Ekstrak Serbuk Bunga Telang (Clitoria terantea L)*. Malang: Literasi Nusantara Abadi Grup. 76 halaman.
- Syamsul, E. S; dan Supomo. 2015. *Formulation of Effervescent Powder of Water Extract of Bawang Tiwai (Eleuterine palmifolia) as A Healthy Drink*. *Majalah Obat Tradisional*, 19(3), 113–117.
- Tungadi, R. 2017. *Teknologi Sediaan solida*. Ponorogo Jawa Timur: Wade Group National Publishing. 136 halaman.
- Wahyuningsih, K; Jatmiko, N. E. P; Utami, R; dan Yuliani, S. 2022. Optimasi formula *effervescent* berbasis *nanoenkapsulat Eucalyptus citriodora*. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(3), 316–328.
- Winarno, F. G. 2018. *Tanaman Kelor (Moringa oleifera): Nilai Gizi, Manfaat, dan Potensi Usaha*. Gramedia Pustaka Utama. 120 halaman.
- Yuliawaty, S. T; dan Susanto, W. H 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.
- Zainuddin, N. M; dan Hajriani, S. 2021. Proses Pembuatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Tambahan Makanan Fungsional Berdasarkan Suhu Dan Lama Pengeringan Yang Berbeda. *Jurnal Agritechno*, 14(02), 116–121.
- Zubaydah, W. O. S; Fia, W; Adawia, S; Novitasari, N; Rahmasari, R; dan Hasanuddin, D. D. 2019. Formulasi Minuman *Effervescent Mix* Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Pharmauho: Jurnal Farmasi, Sains, Dan Kesehatan*, 4(2), 2–5.