

DAFTAR PUSTAKA

- Abedi, E., & Hashemi, S. M. B. (2020). Lactic acid production – producing microorganisms and substrates sources-state of art. *Heliyon*, 6(10), e04974. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2020.e04974>
- Aini, M., Rahayuni, S., Mardina, V., Quranayati, Q., & Asiah, N. (2021). BAKTERI *Lactobacillus* spp DAN PERANANNYA BAGI KEHIDUPAN. *Jurnal Jeumpa*, 8(2), 614–624. <https://doi.org/10.33059/jj.v8i2.3154>
- Allen, L. V., & Ansel, H. C. (2014). Ansel's pharmaceutical dosage forms and drug delivery systems: Tenth edition. In *Ansel's Pharmaceutical Dosage Forms and Drug Delivery Systems: Tenth Edition*.
- Anam, C., Kawiji, & Setiawan, R. D. (2013). Study of physical and sensory characteristics and antioxidant activity of beet fruit effervescent granules (*beta vulgaris*) with different granulation methods and combination of acid sources. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2), 21–28.
- Astuti, R. D., & Wahyu, A. W. (2016). Formulasi dan Uji Kestabilan Fisik Granul Effervescent Infusa Kulit Putih Semangka. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 162–171.
- Azizah, A., & Soesetyaningsih, E. (2020). Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8(3), 75. <https://doi.org/10.19184/bst.v8i3.16828>
- Damayanti, N. W. E., Abadi, M. F., & Bintari, N. W. D. (2020). Perbedaan Jumlah Bakteriuri Pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang Dan Cawan Sebar. *Meditory : The Journal of Medical Laboratory*, 8(1), 1–4. <https://doi.org/10.33992/m.v8i1.969>
- Depkes RI. (2020). Farmakope Indonesia edisi VI. In *Departemen Kesehatan Republik Indonesia*.
- Dewangga, A., Meirani, S. F., Apriliany, R., Darojati, U. A., & Yudha, A. I. (2018). FORMULASI TABLET EFFERVECEN DARI EKSTRAK ETANOL DAUN TALAS (*Colocasia esculenta* L.) SEBAGAI ANTISEPTIK TOPIKAL. *Biomedika*, 9(2), 1–5. <https://doi.org/10.23917/biomedika.v9i2.5836>
- Egeten, K. R., Yamlean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2016). Formulasi dan Pengujian Sediaan Granul Effervescent Sari Buah Nanas (*Ananas comosus* L. (Merr.)). *Pharmacon Jurnal Ilmiah Farmasi*, 5(3), 116–121.

- Fausett, H., Gayser, C., & Dash, A. K. (2000). Evaluation of quick disintegrating calcium carbonate tablets. *AAPS PharmSciTech*, 1(3). <https://doi.org/10.1208/pt010320>
- Fitria Susilowati, A. M. N. S. S. A. (2018). FORMULASI TABLET EFFERVESCENT DAUN KERSEN (*Muntingia calabura* L.) DENGAN VARIASI KONSENTRASI EFFERVESCENT MIX. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 2(2), 37. <https://doi.org/10.21111/pharmasipha.v2i2.2779>
- Forestryana, D., Hestiarini, Y., & Putri, A. N. (2020). FORMULASI GRANUL EFFERVESCENT EKSTRAK ETANOL 90% BUAH LABU AIR (*Lagenaria siceraria*) SEBAGAI ANTIOKSIDAN DENGAN VARIASI GAS GENERATING AGENT. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina (JIIS) Ilmu Farmasi Dan Kesehatan*, 5(2), 220–229. <https://doi.org/10.36387/jiis.v5i2.457>
- Gantini, S. N., & Widayanti, A. (2016). ANALISA DATA RESPONSE SURFACE METHODOLOGY PADA PENGEMBANGAN GRANUL PROBIOTIK LACTOBACILLUS CASEI. *Penelitian Pengembangan Iptek*, 109.
- Gusmayadi, I., Lestari, M., Trisnande, E., & Farmasi, J. (2016). Variasi Konsentrasi Asam Sitrat Sebagai Sumber Asam Terhadap Sifat Fisik Tablet Effervescent Ekstrak Kering Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.). *Farmasains*, 3(2), 54–55.
- HERMANTO. (2019). *Pengaruh PVP Dan HPMC Sebagai Bahan Pengikat Terhadap Sifat Fisik Tablet Effervescent*.
- Hidayati, H., Afifi, Z., Triandini, H. R., & Permata, I. (2021). Pembuatan Yogurt Sebagai Minuman Probiotik untuk Menjaga Kesehatan Usus. *Prosiding SEMNAS BIO 2021 Universitas Negeri Padang*, 1265–1270.
- Joyevan Giba Barus, Purnama Edy Santosa, dan D. S. (2017). PENGARUH LAMA PERENDAMAN DENGAN MENGGUNAKAN LARUTAN DAUN SALAM (*SZYGIUM POLYANTHUM*) SEBAGAI PENGAWET TERHADAP TOTAL PLATE COUNT DAN SALMONELLA DAGING BROILER. *Suparyanto Dan Rosad (2015*, 3(3), 42–47.
- Leoanggraini, U., & Muhadi, B. I. (2011). Fermentasi Mikroaerofilik *Lactobacillus acidophilus* untuk Produksi Probiotik. *Industrial Research Workshop and National Seminar*, 188–192.
- Maulida Yuniar Widya Putri, Wilda Amananti, H. P. (2020). UJI SIFAT FISIK GRANUL EFFERVESCENT EKSTRAK DAUN SALAM (*Syzygium polyanthum*) DENGAN PEMANIS DAUN STEVIA (*Stevia Rebaudiana*). *Politek Tegal*, 3(1), 1–10.
- Mindawarnis, & Hasanah, D. (2017). Formulasi Sediaan Tablet Ekstrak Daun Nangka

- (*Artocarpus heterophyllus* L.) dengan variasi Polivinil Piroolidon (PVP) sebagai Pengikat dan Evaluasi Sifat Fisiknya. *Universitas Nusantara PGRI Kediri*, 01(1), 1–7. <http://www.albayan.ae>
- Mutiarahma, S., Pramono, Y. B., & Nurwantoro. (2019). Evaluasi Kadar Gula, Kadar Air, Kadar Asam dan pH pada Pembuatan Tablet Effervescent Buah Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 36–41.
- Najihudin, A., Rahmat, D., & Anwar, S. E. R. (2019). Formulation of Instant Granules From Ethanol Extract of Tangohai (*Kleinhovia hospita* L.) Leaves as an antioxidant. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari*, 10(1), 91–112. <https://journal.uniga.ac.id/index.php/JFB> (27/01/2021:15:39)
- Noval, N., Kuncahyo, I., Pratama, A. F. S., Nabillah, S., & Hatmayana, R. (2021). Formulasi Sediaan Tablet Effervescent dari Ekstrak Etanol Tanaman Bundung (*Actionoscirpus grossus*) sebagai Antioksidan. *Jurnal Surya Medika*, 7(1), 128–139. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i1.2649>
- Nursanty, R. P., Subaidah, W. A., Muliasari, H., Juliantoni, Y., & Hajrin, W. (2022). PENGARUH VARIASI KONSENTRASI ASAM SITRAT DAN NATRIUM BIKARBONAT TERHADAP SIFAT FISIK GRANUL EFFERVESCENT SARI BUAH DUWET (*Syzygium cumini* L.). 26(April), 38–43. <https://doi.org/10.20956/mff.v26i1.12800>
- Pratama, R., Roni, A., Fajarwati, K., Keilmuan, K., Farmasi, F., Bhakti, U., Keilmuan, K., Farmasi, B., Farmasi, F., & Kencana, U. B. (2022). UJI SIFAT FISIK GRANUL INSTAN EKSTRAK PEGAGAN (*Centella asiatica*). 52, 299–304.
- Putra, D. J. S. (2019). Penggunaan Polivinil Piroolidon (PVP) Sebagai Bahan Pengikat Pada Formulasi Tablet Ekstrak Daun Sirih (*Piper betle* L.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 8(1), 14. <https://doi.org/10.24843/jfu.2019.v08.i01.p03>
- Putri, A. A., Erina, & Fakhrurraz. (2018). Isolasi Bakteri Asam Laktat Genus *Lactobacillus* Dari Feses Rusa Sambar (*Cervus unicolor*). *Jimvet E-Issn : 2540-9492*, 2(1), 170.
- Rahmayanti, M. (2022). Pengaruh Variasi Kadar Pengisi Laktosa dan Manitol terhadap Sifat Fisik Granul sebagai Produk Antara Tablet Effervescent Ekstrak Daun Senna (*Cassia acutifolia*). *Journal of Islamic Pharmacy*, 6(2), 58–62. <https://doi.org/10.18860/jip.v6i2.14087>
- Rani, K. C., Parfati, N., Muarofah, D., & 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 & Klinis*, 7(1), 39. <https://doi.org/10.25077/jsfk.7.1.39-51.2020>

- Romantika, R. C., Wijana, S., & Perdani, C. G. (2017). Formulasi dan Karakteristik Tablet Effervescent Jeruk Baby Java (*Cytrus sinensis* L. Osbeck) Kajian Proporsi Asam Sitrat
Formulation and Characterization of Baby Java Orange (*Cytrus Sinensis* L. Osbeck) Effervescent Tablets Study on Cytric Acid Proportion. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 6(1), 15–21. <http://www.industria.ub.ac.id>
- Rusli, R., Amalia, F., & Dwyana, Z. (2018). POTENSI BAKTERI *Lactobacillus acidophilus* SEBAGAI ANTIDIARE DAN IMUNOMODULATOR. *Bioma: Jurnal Biologi Makassar*, 3(2), 25–30. <https://doi.org/10.20956/bioma.v3i2.5814>
- Salmatuzzahro, A., Nawangsari, D., & Fitriana, A. S. (2022). Uji Sifat Fisik Tablet Effervescent dari Ekstrak Kulit Buah Pisang Raja (*Musa X Paradisiaca* L) dengan Perbandingan Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat. *Skripsi*.
- Santosa, L., Yamlean, P. V. Y., & Supriati, H. S. (2017). Formulasi Granul Effervescent Sari Buah Jambu Mete (*Annacardium Ocidentale* L.). *Pharmacon*, 6(3), 56–64.
- SNI. (2008). *Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya*.
- Sudarsono, A. P. P., Nur, M., & Febrianto, Y. (2021). Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Granul (40°C,50°C,60°C) Terhadap Sifat Fisik Tablet Paracetamol. *Jurnal Farmasi & Sains Indonesia*, 4(1), 44–51. <https://doi.org/10.52216/jfsi.v4i1.72>
- Syahrina, D., & Noval, N. (2021). Optimasi Kombinasi Asam Sitrat dan Asam Tartrat sebagai Zat Pengasam pada Tablet Effervescent Ekstrak Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.). *Jurnal Surya Medika*, 7(1), 156–172. <https://doi.org/10.33084/jsm.v7i1.2651>
- Syamsul, E. S., & 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.
- Tanujaya, D., & Riniwasih, L. (2019). Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Tablet Effervescent yang Mengandung Bakteri Probiotik *Lactobacillus Bulgariscus* dengan Metode Granulasi Basah. *Indoensia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 4(2), pp.101-112.
- The World Health Organization. (2001). Health and Nutritional Properties of Probiotics in Food including Powder Milk with Live Lactic Acid Bacteria. *Fao & Who, October*, 1–34. Cordoba, Argentina
- Tungadi, R. (2018). *Teknologi sediaan solid* (Team WADE Publish (ed.)).
- Widyaningrum, A., Lutfi, M., & Argo, B. D. (2015). Karakterisasi Serbuk Effervescent dari Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius* Roxb) dengan Variasi Komposisi Jenis Asam. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 3(2), 1–8.

- Yenrina, R., Sayuti, K., & Anggraini, T. (2016). Effect of natural colorants on color and antioxidant activity of “kolang kaling” (Sugar palm fruit) jam. *Pakistan Journal of Nutrition*, 15(12), 1061–1066. <https://doi.org/10.3923/pjn.2016.1061.1066>
- Zuraidah, N., Ayu, W. D., & Ardana, M. (2018). Pengaruh Variasi Konsentrasi Asam Sitrat dan Asam Tartrat terhadap Sifat Fisik Granul Effervescent dari Ekstrak Daun Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.). *Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*, 8(November 2018), 48–56. <https://doi.org/10.25026/mpc.v8i1.302>