

DAFTAR PUSTAKA

- Anggrowati, D. A.,Surbakti, S., dan Minah, F. N. 2017. Potensi Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Untuk Pembuatan Serbuk Minuman Instan Dengan Variasi Volume Tween 80 Dan Suhu Pengeringan Sebagai Minuman Antioksidan. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Institut Teknologi Nasional Malang. Malang
- Apriyanto, A.D., Fardiaz N., Purpitasari, I., Sedarnawati dan Budiyanto, I.2012. Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan. IPB. Bogor.
- Ariska B. S., Utomo D. 2020. Kualitas minuman serbuk instan serai (*Cymbopogon citratus*) dengan metode *foam mat drying*. Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian.Vol.11(1).
- Bachtiar, R. 2011. Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*) [Skripsi]. Bogor (ID) : Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Budiarto, E., Suparno., Kusumadati, W., Muliansyah., Mahrta, S., dan Faridawaty, E. 2022. Sifat Fisikokimia Mimuman Instan Terung Asam (*Solanum Ferox* L.) Dengan Penambahan Dekstrin Dan Variasi Suhu Pengeringan. Jurnal AGRIENVI. 16(1): 90-98.
- Bunardi, C. 2016. Kualitas Minuman Serbuk Daun Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pemanasan. Skripsi. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta
- Darajat, D. P., Susanto, W. H., Purwantiningrum I. 2014. Pengaruh Umur Fermentasi Tempe Dan Proporsi Dekstrin Terhadap Kualitas Susu Tempe Bubuk. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol 2 N0. 1
- Desmawarni. 2007. Pengaruh Komposisi Penyalut dan Konisi *Spray Dryer* Terhadap Karakteristik Mikrokapsul Oleoresin Jahe. Skripsi. Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
- Gardjito, M., A. Murdiati, dan Aini, N. 2006. Mikroenkapsulasi β -Karoten Buah Labu Kuningdengan Enkapsulan Whey dan Karbohidrat. Jurnal Teknologi Pertanian, 2 (1): 13-18.

- Geilisa, S. U. 2017. Pembuatan Serbuk Effervescent biji pepaya (*Carica papaya* L) kajian konsentrasi dekstrin dan asam sitrat. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Hamid, N. 2017. Analisis Mutu Minuman Serbuk Kacang Hijau (*Vigna Radiate*) Dengan Variasi Suhu Pengeringan. Skripsi. Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
- Kaljannah, A.R. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). Skripsi. Universitas Jambi. Jambi
- Kamsiati, E. 2006. Pembuatan Bubuk Sari Buah Tomat (*Licopersicon esculentum* Mill.) Dengan Metode Foam-Mat Drying. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 7 No. 2
- Karim, A.A. and C.C. Wai. 1999. Foam-mat drying of star fruit (*Averrhoa carambola* L.) puree. Stability and air drying characteristics. *Food Chemistry*, 64: 337–343.
- Kedare, Sagar, B., dan Singh, R.P. 2011. Genesis and Development of DPPH Method of Antioxidant Assay. *Journal Food Science Technology*. 48(4): 412-422. doi: 10/1007/s13197-011-0251-1.
- Kudra, T. and C. Ratti. 2006. Foam-mat drying: Energy and cost analyses. *J. Canadian Biosystem Engineering*, 48: 327–332.
- Mangelep D. N. O. 2018. Efektivitas Sari Batang Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) Sebagai Larvasida Aedes Sp. Skripsi. Poltekes
- Mardianingsih, F., Andriani, M.A., dan Kawisi. 2012. Pengaruh Konsenterasi Etanol Dan Suhu Spray Dryer Terhadap Karakteristik Bubuk Klorofil Daun Alfalfa (*Medicago Sativa* L.) dengan Menggunakan Binder Maltodekstrin. *Jurnal Teknosains Pangan*. Vol.1 (1): 110-117
- Mikasari, W., Taufik, H., dan Lina, I. 2015. Mutu Organoleptik dan Nilai Tambah Sari Buah Jeruk Rimau Gerga Lebong (*Citrus Nobilis* Sp.) Berbulir Dengan Ekstraksi dan Penambahan Pewarna. *Jurnal Agroindustri*, Vol. 5 No. 2, November 2015 : 75 – 84. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP): Bengkulu.
- Mirghani, M.E.S., Liyana, Y. and Parveen, J. 2012. Bioactivity analysis of lemongrass (*Cymbopogon citratus*) essential oil. *International Food Research Journal*. 19(2): 569-575.

- Mulyani T., Yulistiani R., dan Nopriyanti M. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode “*Foam-Mat Drying*”. *Jurnal Rekapangan* Vol. 8 No. 1 2014
- Negara. J. K., Sio. A. K., Rifkhan, Arifin M., Oktaviana. A. Y., Wihansah R. R.S., Yusuf. M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*.4(2): 286-290.
- Ningtias, D. F. C., Suyanto, A., Nurhidajah. 2017. Beta karoten, Antioksidan Dan Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Dutch*) Berdasarkan konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan Dan Gizi*. Vol.7 (2): 94-103
- Niswi, W., Nainggolan, R. J., Ridwansyah. 2019. Pengaruh Perbandingan Sari Jahe Merah Dan Sari Kecombrang Dengan Jumlah Serbuk Gula Aren Terhadap Mutu Minuman Instan Penyegar. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol.7 No.3
- Oyen, L. P. A., and N. X. Dung. 1999. *Plants Resources of South East Asia : Essential Oil* No. 19, Prosea, Bogor, Indonesia : 110-114.
- Permata, D. A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 2 No.1
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Foam Mat-Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*. Vol 13. No.1
- Rahim, E.M. Penambahan Ekstrak Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Ekstrak Tomat (*Solanum lycopersicum*) Terhadap Nilai Gizi, Kandungan Fe, dan Vitamin C pada Permen Jeli. *Jurnal Nutrisia*, 2019, 21.2: 75-82.
- Rizal D., Putri R. D. W. 2014. Pembuatan Serbuk *Effervescent* Miana (*Coleus (L) Benth*): Kajian Konsentrasi Dekstrin Dan Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Serbuk *Effervescent*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 2 No 4
- Sayuti, K., dan Rina, Y. 2015. *Antioksidan Alami dan Sintetik*. Andalas University Press.
- Setyaningsih, Dwi, Anton Appriyanto, Dan Maya Puspita Satii. 2010. *Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro*. Bogor: IPB Press.

- Shadri S., Moulana R., Safriani N. 2018. Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon Citratus*) Dengan Kombinasi Suhu Dan Lama Pengeringan. Jurnal Ilmiah Pertanian. Vol 1 (3).
- Siregar, A., Ginting, S., Nurminah, M. 2017. Pengaruh Perbandingan Sari Bit Dengan Sari Sari Kuini Dan Jumlah dekstrin Terhadap Mutu Serbuk Minuman Instan Kunyit. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian.Vol.5 No.4
- Sudarmadji, S., Haryono B., dan Suhardi, 1997.Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian. Edisi Keempat. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Suparti, W. 2000. Pembuatan Pewarna Bubuk Dari Ekstrak Angkak: pengaruh Suhu, Tekanan dan Konsentrasi Dekstrin. Tesis. Program Pascasarjana. Universitas Brawijaya. Malang.
- Suryanto, R. 2018. Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Yang Dibuat Dengan Metode *Foam-Mat Drying*. Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan. Vol.2 N0.3
- Susanti, Y. I dan Putri, W. D. R. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis f. edulisSims*) (Kajian Konsentrasi Tween 80 Dan Suhu Pengeringan). Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2 No. 3
- Sutardi., Hadiwiyoto, S., dan Murti, N.R.C. 2010. Pengaruh Dekstrin Dan Gum Arab Terhadap Sifat Kimia Dan Fisik Bubuk Sari Jagung Manis (*Zeamays saccharata*). Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 21(2).
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., & Indawan, H. 2010. Karakteristik permen Jeli timun Suri (*Cucumis melo* L.) dengan penambahan sorbitol dan ekstrak kunyit (*Curcuma domestika* Val.).Jurnal Gizi dan Pangan, 5(2), 78-86.
- Tafzi, F. 2016. Identifikasi dan Mekanisme Komponen Bioaktif Ekstrak Daun Torbangun (*Plectranthus Amboinicus* (Lour.) Spreng) Sebagai Antioksidan dan Fungsi Laktasi Pada Sel Epitel Kelenjar Susu Manusia Secara *In Vitro*. Disertasi. Sekolah Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor: Bogor
- Tangkeallo, C., dan Widiyaningsih T. D. 2014. Aktivitas Antioksidan Serbuk Minuman Instan Berbasis Miana. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 2(4) : 278-284
- Tarwendah, I. P. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5 (2): 66-73.

- Tran, T. T. A., Nguyen, H.V.H. 2018. Effects of Spray-Drying Temperatures and Carriers on Physical and Antioxidant Properties of Lemongrass Leaf Extract Powder. Food Technology Departemen. Vietnam National University.
- Wiyono, R. 2011. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) Kajian Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yohanna, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum Muricatum, Aiton.*) Dan Sari Buah Terung Pirus (*Cyphomandra Betacea, Sent.*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas . Padang