

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. (2017). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan sukrosa terhadap sifat kimia, sifat fisik, dan organoleptik minuman instan kulit buah nanas (*Ananas comosus*). *Doctoral dissertation*. Universitas Mataram.
- Alfonsius, S. P., & Ekawati, P. (2015). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan L.*) Dengan Variasi Maltodekstrin. *Jurnal Fakultas Teknobiologi*.
- Ambarita, R., Tafzi F., dan Suseno, R. (2021). Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan Kombinasi Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia (L.) Merr*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*). *Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi*.
- Andarwulan, N.F., Kusnandar dan D. Herawati. (2011). *Analisis Pangan*. Dian Rakyat: Jakarta. ISBN 978-979-078-374-4.
- Andini, D. F., Mardiah, M., & Kawaroe, M. (2017). Formulasi hard candy menggunakan pewarna alami fikosianin *Spirulina platensis*. *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(2).
- Andriani, F., Sundaryono, A., dan Nurhamidah N. (2017). Uji Aktivitas Antiplasmodium Fraksi N-Heksana Daun *Peronema canescens* terhadap *Mus musculus*. *Alotrop*. 1(1).
- Anggraini, F. P. (2015). Efek Kombinasi Minyak Atsiri Bangle (*Zingiber purpureum Roxb.*) dan Jahe Merah (*Zingiber officinale var. rubrum*) sebagai Antibakteri terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi. Jember: Universitas Jember*.
- Anggorowati, D., Priandini, G., & Thufail. (2016). Potensi Daun Alpukat (*Persea Americana Miller*) Sebagai Minuman Teh Herbal Yang Kaya Antioksidan. *Industri Inovatif*. 6(1): 1–7.
- AOAC. (2005). *Official Methods of Analysis*. Washington DC.
- Asiah, N., Sembodo, R., & Prasetyaningrum, A. (2012). Aplikasi pengeringan dengan metode *foam mat drying* pada proses pengeringan spirulina. *Jurnal Teknologi kimia dan industri*, 1(1), 461-467.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4320-1996. Syarat Mutu Serbuk Minuman Tradisional. Jakarta.
- Bisma, T. J., Sri, K., & Arie, F. M. (2014). Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami Dari Daun Suji (*Pleomele Angustifolia N. E. Br*) Kajian Konsentrasi Maltodekstrin Dan Mgco3. *Jurnal Industria*. 3(1): 73–82
- Christianty, D., Gavra, S. F., & Masyithah, Z. (2015). Kristalisasi Likopen dari Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum*) menggunakan Antisolvent. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 4(4), 39-45.
- David, V., N. Harun dan Y. Zalfiatri. (2018). Pemanfaatan ekstrak kulit buah naga merah dan ekstrak jahe merah dalam pembuatan minuman bubuk instan. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian*. Vol 5(2):1-14.
- Dehpour, A.A., Ebrahimzadeh, M.A., Fazel, N.S., dan Mohammad, N.S. (2009). Antioxidant activity of methanol extract of *Ferula Assafoetida* and Essential Oil Composition. *Grass aceites*. 60 (4): 405-412.

- Dewi, Y. K., & Riyandari, B. A. (2020). Potensi Tanaman Lokal sebagai Tanaman Obat dalam Menghambat Penyebaran COVID-19. *Jurnal Pharmascience*. 07(02): 112–128.
- Dewi, P. P., Hidayat, R., & Permatasari, R. (2012). Pengukuran Kapasitas Antioksidan Pada Teh Komersial Serta Korelasinya Dengan Kandungan Total Fenol. *Artikel Ilmiah*. IPB
- Fathona, D. (2011). Kandungan gingerol dan shogaol, intensitas kepedasan dan penerimaan panelis terhadap oleoresin jahe gajah (*Zingiber officinale* var. Roscoe), jahe empurit (*Zingiber officinale* var. Amarum) dan jahe merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Formagio, A. S. N., C. R. F. Volobuff., M. Santiago., C. A. L., Cardoso., M. D. C., Vieira & Z. V. Pereira. (2014). Evaluatoin of Antioxidant Activity, Total Flavonoids, Tannins and Phenolic Compounds in Psychotria Left Extract. *Antioxidants*. 3: 745-757.
- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan buah pala (*Myristica fragrans* H.). *In Cocos*.2(4).
- Harahap, A. D., Efendi, R., dan Harun, N. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Kulit Nanas (*Ananas comosus* L. *Mer*) dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jom Faperta*. 3(2): 1-16.
- Hariyadi P. (2013). Freeze Drying Technology: for better quality & flavor of dried products. 8 th ed. Bandung, Indonesia: Bogor Agricultural University.
- Hasbi, S. (2012). Uji Sensitivitas Perasan Daun Alpukat (*P. americana* Miller) terhadap *Pseudomonas* sp Metode *Invitro*. Akademi Analisa Kesehatan. Banda Aceh.
- Heralita, S., Efendi, R., dan Harun, N. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Wortel dan Jahe Merah dalam Pembuatan Minuman Bubuk Instan. *JOM FAPERTA*. 6: 1-10.
- Hesti, Dwi Setyaningrum, C.S., (2015). Jahe III. B. P. W, ed., Cibubur: Penebar Swadaya.
- Hui, Y. H. (2002). Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook. *VCH Publisher Inc*, New York.
- Ibrahim, A., & Kuncoro, H. (2012). Identifikasi Metabolit Sekunder dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* JACK.) Terhadap Beberapa Bakteri Patogen. *Journal Of Tropical Pharmacy And Chemistry*. 2(1): 8–18. <https://doi.org/10.25026/jtpc.v2i1.43>.
- Jati, I. R. A., Kusuma, B. A., Setijawaty, E., & Yoshari, R. M. (2023). Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin dan Na-CMC terhadap sifat fisikokimia bubuk buah semangka merah. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 14(1): 59-77.
- Jati, G.P. (2007). Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin Di Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Kaljannah, A. R., Indriyani, I., & Ulyati, U. (2019). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L.). *In Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 297-308).

- Khotimah, K. (2006). Pembuatan susu bubuk dengan foam *mat drying*. Kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Protein*.13 (1).
- Kurniasari F, Hartati I, Kurniasari L. (2019). Aplikasi Metode Foam Mat Drying pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 4(1).
- Kusriani, R., Nawawi, A., dan Turahman, T. (2015). Aktivitas Antibakteri Ekstrak dan Fraksi Kulit Batang dan Daun Sungkai (*Penonema Canescens Jack*) Terhadap *Staphylococcus Aureus* Atcc 25923 dan *Escherichia Coli* ATCC 25922. *Jurnal Farmasi Galenika*. 2(1). ISSN: 2406-9299
- Latief, Madyawati, Nelson, N., Amanda, H., Tarigan, I. L., & Aisyah, S. (2020). Potential Tracking of Cytotoxic Activities of Mangrove Perepate (*Sonneratia alba*) Root Extract as an Anti-Cancer Candidate. *Pharmacology and Clinical Pharmacy Research*. 5(2): 48–55. <https://doi.org/10.15416/pcpr.v5i2.26790>.
- Lely, N., Firdiawan, A., dan Martha, S. (2016). Efektivitas Antibakteri Minyak Atsiri Rimpang Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) Terhadap Bakteri Jerawat. *Scientia*. 6: 44–49.
- Lestrari, A.F., P.D. Hari, N.Nazir (2023). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) menggunakan Metode *Foam Mat Drying*.*Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas. Padang
- Lestari, F. A. (2023). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Dan Sari Jahe Emprit (*Zingiber officinale* var. *Amarum*) Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Skripsi*. Universitas Andalas.
- Lestari, N., E. Novitasari., K. Rahman., dan Samsuar. (2022). Inovasi pembuatan sirup Jahe merah sebagai minuman herbal kesehatan pada masa pandemi Covid-19 di Desa Pao Kecamatan Tombolopao Kabupaten Gowa. Riau *Journal of Empowerment*. 5(1): 13-23. ISSN 2623-1549 (online), 2654-4520 (print). <https://doi.org/10.31258/raje.5.1.13-23>.
- Mayasari, E., Harahap, Y. W., dan Rahayuni, T. (2023). Kombinasi Tween 80 dan Maltodekstrin pada Pembuatan Bubuk Daun Kesum (*Polygonum minus Huds.*) dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pro Food*, 9(1), 68-75.
- Mishra, P. (2009). Isolation, spectroscopic characterization and molecular modeling studies of mixture of Curcuma longa, ginger and seeds of fenugreek. *International Journal of PharmTech Research*. 1: 79-95.
- Mishra, P., Mishra, S., & Mahanta, C. L. (2014). Effect of maltodextrin concentration and inlet temperature during spray drying on physicochemical and antioxidant properties of amla (*Emblica officinalis*) juice powder. *Food and Bioproducts Processing*. 92(3): 252–258. <https://doi.org/10.1016/j.fbp.2013.08.003>
- Mujumdar, Arun S. (2006). Handbook of Industrial Drying, National University of Singapore, CRC Press Online.
- Mulyani, T. Yulistiani dan Nopriyanti M. (2014). Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode (*foam-mat dryig*). *Jurnal Rekapangan*. 8(1): 22-38.
- Munadi, R. (2018). Analisis Komponen Kimia Dan Uji Antioksidan Ekstrak Rimpang Merah (*Zingiber offinale Rosc.*Var *rubrum*). *Cokroaminoto Journal Of Chemical Science*. 2(1): 1–6.

- Mursalin dan Nizori A. (2019). Sifat fisiko kimia kopi seduh instan liberika tunggal jambi yang diproduksi dengan metode kokristalisasi. *Jlilm ilmu Terap Univ Jambi*. 3(1):71–77.
- Negrão-Murakami, A. N., Nunes, G. L., Pinto, S. S., Murakami, F. S., Amante, E. R., Petrus, J. C. C., Prudêncio, E. S., & Amboni, R. D. M. C. (2017). Influence of DE-value of maltodextrin on the physicochemical properties, antioxidant activity, and storage stability of spray dried concentrated mate (*Ilex paraguariensis* A. St. Hil.). *LWT - Food Science and Technology*. 79: 561–567.
- Noveria, S. (2022). Pengaruh Serbuk Daun Sungkai dan Madu Terhadap Sifat Fsik dan Tingkat Kesukaan Minuman Daun Sungkai. *Disertasi Doktor*. Universitas Alma Ata Yogyakarta.
- Paramita, I. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58-68.
- Parastiwi, A., Rahmad, C., & Ekojono, E. (2017). Bubuk ekstrak sari buah dan sayur: teknologi produksi menggunakan metode spray drying. *SENTIA*. 7(1).
- Parwika, B. (2017). SNI 01-4320-1996 Serbuk Minuman Tradisional. Retrieved Januari 28, 2021, from KUPDF: https://kupdf.net/download/sni-01-4320-1996-serbuk-minuman-tradisional_5af6f1bae2b6f5471fd5035e_pdf.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(1), 44-49.
- Pindan, N. P. (2021). Uji Fitokimia dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Fraksi N-Heksana, Etil Asetat dan Etanol Sisa Dari Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack.) dengan Metode DPPH. *Jurnal Atomik*. (6)1.
- Pinasti, R. (2022). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Sungkai (*Peronema canescens* Jack) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Karya Tulis Ilmiah*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
- Pujilestari, T. dan Lestari, N. (2009). Analisis senyawa kimia pada tiga jenis jahe dan penggunaannya untuk keperluan industri. *Jurnal Riset Teknologi Industri*. 3(6):32-38.
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*. 13(01): 52-61.
- Puspitasari, M. L., T. V. Wulansari., T. R. Widyaningsih., J. M. Maligan., & N. I. P. Nugrahini. (2016). Aktivitas Antioksidan Suplemen Herbal Daun Sirsak (*A. muricata* L.) dan Kulit Manggis (*G. mangostana* L.) Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 4(1): 283-290.
- Putra, S. D. R., Ekawati, L. M. (2013). Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis (*Garcinia mangostana* Linn) dengan variasi maltodekstrin dan suhu pemanasan. *Jurnal Universitas Atma Jaya Yogyakarta*, 1- 15.
- Putranto, A. M. H. (2014). Examination of the Sungkai's Young Leaf Extract (*Peronema canescens*) as an Antipiretic, Immunity, Antiplasmodium, and Teratogenity in Mice (*Mus musculus*). *International Journal of Science and Engineering*. 7(1): 30–34. <https://doi.org/10.12777/ijse.7.1.30-34>.

- Putri, A.A.S., dan Nurul H, (2015). Uji Aktivitas Senyawa Fenolik Ekstrak Metanol Kulit Batang Tumbuhan Nyiri Batu (*Xylocarpus moluccensis*). *Joernal of Chemistry*. IV(1). Fakultas Sains dan Matematika Universitas Surabaya
- Putri, W. N. (2021). Penetapan Kadadar Flavonoid Total Dari Rebusan Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) Dengan Variasi Lama Perebusan Secara Spektrofotometri UV-VIS.Doctoral dissertation. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Nasional).
- Rahman, Arif, Rengganis, G. P., Prayuni, S., Novriyanti, I., Sari, T. N., Pratiwi, P. D., & Pratama, S. (2021). Pengaruh Pemberian Infusa Daun Sungkai (*Peronema canescens*) Terhadap Jumlah Leukosit Pada Mencit. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*. 7(2): 614–620.
- Ramadenti, F., Sundaryono, A., & Handayani, D. (2017). Uji Fraksi Etil Asetat Daun *Peronema canescens* terhadap Plasmodium berghei pada *Mus musculus*. *Alotrop: Jurnal Pendidikan Dan Ilmu Kimia*. 1(2): 89–92.
- Rahmadhani, N., & Sumiwi, S. A. (2016). Aktivitas Antiinflamasi Berbagai Tanaman Obat Diduga Berasal Dari Flavonoid. *Farmaka*. 14(2): 111–123.
- Rahmi, H. (2017). Review : Aktivitas Antioksidan dari Berbagai Sumber Buah-buahan di Indonesia. *Jurnal Agrotek Indonesia*. 2 (1) : 34 – 38 (2017) ISSN : 2477-8494.
- Ratna, N. K. A. N., Puspawati, G. A. D., & Permana, I. D. G. M. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Bunga Gumitir (*Tagetes Erecta L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*. 10: 761-777.
- Ratnani, R. D., dan Anggraeni, R. (2005). Ekstraksi Gula Stevia dari Tanaman Stevia Rebaudiana Bertoni. *Momentum*. Vol.1(2): 27-32
- Rehman, R., Akram, M., Akhtar, N., Jabeen, Q., Saeed, T., Shah, S.M.A., Ahmed, K., Shaheen, G., dan Asif, H.M. (2011). *Zingiber officinale* Roscoe (*Pharmacological Activity*). *Journal of Medicinal Plants Research*. 5: 344-348.
- Retnanengsih, N.A. dan N.T. Intan. (2014) .Analisis minuman instan secang:tinjauan proporsi putih telur,maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya. *Jurnal Agrin*. 18 (2): 129 –147.
- Rukhayyah, K. K., Kawareng, A. T., & Sastyarina, Y. (2022). Studi Literatur: Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. Rubrum) Menggunakan Metode 2, 2-diphenyl-1-picrylhydrazyl (DPPH). *In Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences*.(15): 242-245.
- Safithri, M., Indariani, S., & Septiyani, D. (2020). Aktivitas antioksidan dan total fenolik minuman fungsional nanoenkapsulasi berbasis ekstrak sirih merah. *Indonesian Journal of Human Nutrition*. 7(1): 69–83.
- Sam, S., Malik, A., & Handayani, S. (2016). Penetapan Kadar Fenolik Total Dari Ekstrak Etanol Bunga Rosella Berwarna Merah (*Hibiscus sabdariffa L.*) Dengan Menggunakan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*. 3(2): 182–187.
- Sari, D., dan Nasuha, A. (2021). Kandungan Zat Gizi, Fitokimia, dan Aktivitas Farmakologis pada Jahe (*Zingiber officinale Rosc.*). *Journal of Biological Science*. 1(2): 11-18. ISSN 2776-7558 dan ISSN 2776-754X.
- Septian, S. R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2022). Penilaian Sensori Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi L.*).*Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*.7(4):854-860.

- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Puspita, S.M. (2010). *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Sianturi, F. M., Tafzi, F., dan Nizori, A. (2022). Pengaruh Jenis Ekstrak Bawang Dayak dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Serbuk Minuman Instan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr.). *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jambi. Jambi
- Siacor, F. D. C., Lim, K. J. A., Cabajar, A. A., Lobarbio, C. F. Y., Lacks, D. J., & Taboada, E. B. (2020). Physicochemical properties of spray-dried mango phenolic compounds extracts. *Journal of Agriculture and Food Research*. 2. 100048. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2020.100048>.
- Siregar, P. N. B., Pedha, K. I. T., Resmianto, K. F. W., Chandra, N., Maharani, V. N., & Riswanto, F. D. O. (2022). Kandungan Kimia Jahe Merah (*Zingiber officinale* var. *Rubrum*) dan Pembuktian In Silico sebagai Inhibitor SARS-CoV-2. *Jurnal Pharmascience*. 9(2): 185-200.
- Sitepu, N. (2020). In vitro test of antibacterial ethanol extract, n-hexane fraction and ethyl acetate fraction of sungkai leaf (*Peronema canescens*) against *Salmonella typhi*. *Asian Journal of Pharmaceutical Research and Development*. 8(3): 57-60.
- Soewondo, P., Ferrario, A., & Tahapary, D. L. (2013). Challenges in diabetes management in Indonesia: A literature review. *Globalization and Health*. 9(1).
- Srihari, E., Sri Lingganingrum, F., Hervita, R., & Wijaya S, H. (2010). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk.
- Suryanto, E., Raharjo, S., Tranggono, and Sastrohamidjojo, H. (2004). Antiradical Activity of Anadaliman (*Zantoxylum achantopodium*, DC) Fruit Extract. *International Conference of Functional and Health foods: Market, Technology and Health Benefit*. Gajah Mada University. Yogyakarta.
- Susanty, S. (2018). Panduan Proses Pengolahan Jahe Menjadi ahe Serbuk Instan. *Open Journal Systems*. 85-92.
- Syafarina, M., Taufiqurrahman, I., & Edyson, E. (2019). Perbedaan total flavonoid antara tahapan pengeringan alami dan buatan pada ekstrak daun binjai (*Mangifera caesia*) (Studi pendahuluan terhadap proses pembuatan sediaan obat penyembuhan luka). *Dentin*. 1(1).
- 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*. Institut Teknologi Bogor, Bogor.
- Tangkeallo, C., & Widyaningsih, T. D. (2014). Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miana kajian jenis bahan baku dan penambahan serbuk jahe. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 278-284.
- Tarigan, I. L., Lumbantoruan, R., Sulistiara, E., Cintya, H., Candra, B., & Sinaga, M. (2020). Pengaruh Ekstrak Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC) Terhadap Sifat Kimia Minyak Kelapa Sawit. *Analit: Analytical and Environmental Chemistry*. 5(02): 155–168.
- Tchabo, W., Ma, Y., Kaptso, G. K., Kwaw, E., Chen, R. W., Wu, M., Osae, R., Ma, S., & Farooq, M. (2018). Carrier effects on the chemical and physical properties of freeze-dried encapsulated mulberry leaf extract powder. *Acta Chimica Slovenica*. 65(4): 823–835. <https://doi.org/10.17344/acsi.2018.4420>

- Ummah, M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa Blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*. 16 (1) (2021). DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v16i1>
- Widiastuti, D., Pramestuti, N., Litbangkes Banjarnegara, B., Selamanik, J., & Banjarnegara, A. (2018). Uji Antimikroba Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*) Terhadap *Staphylococcus Aureus*. *Sel Jurnal Penelitian Kesehatan*. 5(2): 43–49.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia bubuk tomat hasil pengeringan pembusaan (*foam mat drying*). *Agrin*. 22(1): 22-38.
- Winarsi, Hery M. S. (2007). *Antioksidan Alami dan Radikal*. Penerbit Kanisius. (Edisi 4-10 Juli 2012 No.3464 Tahun XLII 2 Agroinovasi Badan Litbang Pertanian).
- Wresdiyati, T., Astawan, M., dan Adnyane, I Ketut Mudite. (2003). Aktivitas Anti Inflamasi Oleoresin Jahe (*Zingiber officinale*) Pada Ginjal Tikus Tang Mengalami Perlakuan Stress. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. XIV (2): 113-120.
- Wulansari, A., D.B. Prasetyo, M. Lejaringtyas, A. Hidayat, dan S. Anggraini. (2010). Aplikasi dan Analisis Kelayakan Pewarna Bubuk Merah Alami Berantoksidan dari Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca Catechu*) Sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik Pada Produk Pangan. *Jurnal Industri* .1(1) :1-9.
- Yani, A. P. Kearifan Lokal Penggunaan Tumbuhan Obat oleh Suku Lembak Delapan di Kabupaten Bengkulu Tengah Bengkulu. Semirata. (2013). *Unila*. Lampung.
- Yani, A. P., Yenita, Y., Ansori, I., & Irwanto, R. (2013). Uji Potensi Daun Muda Sungkai (*Peronema Canescens*) Untuk Kesehatan (Imunitas) Pada Mencit (*Mus. mucus*). In *Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Enviromental, and Learning*. 11(1): 245-250
- Yani, A. P. dan Putranto, A. M. H. (2014). Examination of the Sungkai's Young Leaf Extract (*Peronema canescens*) as an Antipiretic, Immunity, Antiplasmodium and Teratogenity in Mice (*Mus.mucus*). *International Journal of Science and Engineering*. (7)1:30-34
- Yati, L., Safitri, A. D., Saputra, D. A., Muflihati, I., dan Suhendriani, S. (2022). Minuman Serbuk Instan dari Kulit Buah Naga dengan Formulasi Asam dan Basa yang Berbeda. *Agroindustrial Technology Journal*. 6 (1): 24-34. ISSN: 2598-9480 (online). Doi: <http://dx.doi.org/10.21111/atj.v6i1.7233>
- Yulianto, E. (2018). Pembuatan Serbuk Jahe Instan Dengan Metode Kristalisasi Guna Meningkatkan Perekonomian Warga Rw 05 Kelurahan Tembalang, Semarang. *SNKPM*. 1: 44-46.
- Yuliawaty, S. T., dan Wahono H.S. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(1) :41-52.
- Yuniar, P. D., Siti, S., & Nurwantoro. (2017). Aktivitas Antioksidan Dan Kadar Fenol Berbagai Ekstrak Daun Kopi (*Coffea Sp.*): Potensi Aplikasi Bahan Alami Untuk Fortifikasi Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 6(2): 89-92. <https://doi.org/10.17728/jatp.205>