

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2019). Physical And Chemical Characteristics Of Instant Drink Powder From Dragon Fruit Peels Produced Using Different Drying Methods. *Media Farm*. 53:1689–1699.
- Ahmed R., S.J, Moushumi, Ahmed, Ali, Haq Rahmatullah. (2010). Serum Glucose And Lipid Profiles In Rats Following Administration Of *Sonneratia Caseolaris*. Engl. (*Sonneratia Rear*) Leaf Powder In Diet. *Advances in Natural and Applied Sciences*. 4(2): 171-173. ISSN 1995-0772.
- Akhtar, S., Bhatti, A. R., and Muhammad, K. (2011). *Clinico-Therapeutic Observations on an Outbreak of Infectious Coryza*. *Int. J. Agri. Biol.* 3:531-532.
- Amini, K., Susanto, E., & Suharto, S. (2023). Karakteristik Fisikokimia Flavor Bubuk Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus vannamei*) Dengan Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 99-110.
- Andriyani, Y., & Pranoto, Y. (2022). Karakterisasi maltodekstrin dari pati umbi ganyong (*Canna edulis Ker.*), enthik (*Colocasia esculenta L.*) dan kentang hitam (*Plectranthus rotundifolius*) menggunakan metode hidrolisis enzimatis. *Journal of Tropical AgriFood*, 4(1), 9-15.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2005. Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg AOAC (Association of Official Analytical Chemists). 2006. Official Methods of Analysis of AOAC International. Gaithersburg
- Asiah, N, R Sembodo, & A. Prasetyaningum. (2012). Aplikasi Metode *Foam mat drying* Pada Proses Pengeringan Spirulina. *J. Teknologi Kimia & Industri*. (1)(1): 461-467.
- Bachtiar, R. (2011). Pembuatan Minuman Instan Sari Kurma (*Phoenix dactylifera*). Skripsi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI 06-6989:11.2004. Cara Uji Derajat Keasaman (pH) dengan Menggunakan Alat pH meter. Badan Standarisasi Nasional Indonesia. Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. (2004). SNI 01-4320-1996. Serbuk Minuman Tradisional. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2010). SNI 7599-2010. Maltodekstrin. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Balasubramanian, S., G. Paridhi, J.D. Bosco and D.M Kadam. (2012). Optimization of Process Conditions for the Development of Tomato Foam by Box- Behnken Design. *Journal of Food and Nutrition Sciences*. (3): 925-930.
- Bandarayanake. (2002). Bioactivities, Bioactive Compounds and Chemical Constituents of Mangrove Plants. *Wetlands Ecology and Management*, 10 (2):421-452.
- Barbosa, C. G. V., Ortega, R, E., Juliano, P., & Yan, H. (2005). *“Food Powders : Physical Properties, Processing, and Functionality”*. Plenum Publisher. New York.
- Belitz, H.D & W.Grosch. (1987). Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin. Jerman.
- Blancard, P. H. and Katz, F.R. (1995). Starch Hydrolysis in Food Polysaccharides and Their Application. Marcell Dekker. Inc: New York.
- Cakswindryandani, N. L. P. R., Nalle, R. P. I., Nahas, A. E., & Elvani, S. (2023). Enkapsulasi Ekstrak Bumbu Genep Menggunakan Tween 80 Sebagai Pengemulsi. *Jurnal Agrisa*, 12(1), 42-50.
- Chen L, Q. Zan, Li Mingguang, J. Shen, W. Liao. (2009). Litter dynamics & forest structure of the introduced *Sonneratia caseolaris* mangrove forest in Shenzhen, China. *Journal of Estuarine, Coastal & Shelf Science*, 85(2):241-246.

- Dari, D. W., Rahmadhani, S., & Junita, D. (2021). Gambara Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 89-99.
- Dewi, O. W. (2019). Pengaruh konsentrasi Tween 80 terhadap karakteristik fisik & kimia petai. *Skripsi*. Prodi Teknologi Pangan, *Universitas Diponegoro, Semarang*.
- Direktorat Jenderal Kelautan Pesisir & Pulau-Pulau Kecil. "Kondisi Mangrove di Indonesia". Internet: <https://kkp.go.id/djprl/p4k/page/4284-kondisi-mangrove-di-indonesia>. Oct. 25, 2020.
- Estiasih, T., & Sofia, E. (2009). The Antioxidant Stability of Keluwak Powder (*Pangium edule* Reinw.) during Drying and Cooking. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2).
- Fennema, O. R., Parkin, K., & Damodaran, S. (2007). *Food Chemistry* 5th Edition. Marcel Dekker, Inc. Cleveland.
- Ghalib, R.M., R. Hashim, O. Sulaiman, M.F.B. Awalludin, S.H. Mehdi, F. Kamawura. (2011). Fingerprint chemotaxonomic GC-TOFMS profile of wood and bark of mangrove tree *Sonneratia caseolaris* (L.) Engl. *Journal of Saudi Chemical Society*, 15: 229-237.
- Hartomo, A.J & M.C. Widiatmoko. (1993). *Emulsi & Pangan Instan Berlesitin*. Dani Offset. Yogyakarta.
- Haryanto, B., & Si, S. P. M. (2017). Pengaruh penambahan gula terhadap karakteristik bubuk instan daun sirih (*Annona muricata* L.) dengan metode kristalisasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 14(3), 163-170.
- Hasrini, R. F., Zakaria F. R., Adawiyah D. R., Suparto I. H. (2017). Mikroenkapsulasi Minyak Sawit Mentah dengan Penyalut Maltodekstrin & Isolat Protein Kedelai. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan*. Vol. 28(1) : 10-19.
- Hayati, H. R., Nugrahani, R. A., & Satibi, L. (2015). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap rendemen pada pembuatan santan kelapa bubuk (*coconut milk powder*). *Prosiding Semnastek*.
- Hertikajaya, R. B. 2017. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Emulsifier (Tween 80) Pada Pembuatan Granula Effervescent Dari Nira Tebu (*Saccharum officinarum* L.) dan Simplisia Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* R.). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Hui, Y. H. (1992). Dextrin. *Encyclopedia of Food Science and Technology* Vol. I. John Wiley and Sons, Inc. New York.
- Hui, Y.H. 2002. *Encyclopedia of Food Science and Technology Handbook*. VCH Publisher Inc, New York
- Ismandari, T., Wignyanto., Wijana, S., and Mustaniroh, S. A. (2020). Optimization of Foam Mat Drying Process of Kramunting Fruit (*Rhodomyrtus tomentosa* Myrtaceae) Powder as Antioxidant Sources. *International Journal of Advanced Science and Technology*. 29(7): 3675-3684.
- Jackson, L.S., & Lee, K., (1991). Microencapsulation and the Food Industry, *Lebenson-Wis-U-Technology*, 24, 289-297.
- Jariyah, Widjanarko, S. B., Yuniarta, & Estiasih, T. (2014). Efek hipoglikemik Tepung Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) (PFF) pada tikus diabetes yang diinduksi aloksan. *Jurnal Penelitian Teknologi Farmasi*, 31-40.
- Kaljannah, A.R., Indriyani & Ulyarti. (2018). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia & Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi*.
- Kamsiati, E. (2006). Pembuatan bubuk sari buah tomat (*Lipopersicon esculentum* Mill.) dengan metode "foam-mat drying". *Jurnal Teknologi Pertanian*. 7(2): 113-119.
- Kasim, M. M., Une, S., & Limonu, M. (2023). Karakteristik Fisik & Kimia Bubuk Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Berbagai Konsentrasi Bahan Pengisi Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jambura Journal Of Food Technology (JJFT)*, 106-117.

- Khasanah, S.N. (2017). Pengaruh Konsentrasi Dekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia & Organoleptik Minuman Serbuk Instan Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.
- Khotimah, K. (2006). Pembuatan susu bubuk dengan *foam mat drying*. Kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Protein*, 13(1).
- Kudra T. & C. Ratti. (2006). Foam-mat drying: Energy & Cost Analyses. *Journal of Canadian Biosystem Engineering*, 48:327-332
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, & B.Yuda. (2005). Membuat Makanan Siap Saji. Teknologi Pangan Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kuntz, L. A. (1998). Bulking Agent: Bulking up While Scalling Down. Weeks Publishing Company. www.foodproductdesign.com. 29 Oktober 2023.
- Lestari E., Sumarni N. K., Mappiratu. (2019). Kajian Aktivitas Antioksi & Mikro kapsul Ekstrak Kulit Terong Ungu (*Solanum melongena* L). *Jurnal Riset Kimia*. KOVALEN, No.5(3): 299-307.
- Madene A., Jacquot M., Scher J., Desobry S. (2005). Flavour Encapsulation and Controlled Release- A Riview. *International Journal of Food Science and Technology*. Vol. 41(1): 1-21.
- Manalu RDE, Salamah E, Retiaty F, Kurniawati N. (2013). Kandungan Zat Gizi Makro & Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Penelitian Gizi & Makanan . 36 (2):135-140. pISSN: 0125-9717.
- Manalu, R.D.E. (2011). Kadar Beberapa Vitamin Pada Buah Pedada (*Sonneratio caseolaris*) & Hasil Olahannya. Skripsi. Fakultas Perikanan & Ilmu Kehutanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Maria de Carvalho Tavares, I., Bonatto Machado de Castilhos, M., Aparecida Mauro, M., Mota Ramos, A., Teodoro de Souza, R., Gómez-Alonso, S., Gomes, E., Da-Silva, R., Hermosín-Gutiérrez, I., & Silva Lago-Vanzela, E. (2019). BRS Violeta (BRS Rúbea × IAC 1398-21) grape juice powder produced by foam mat drying. Part I: Effect of drying temperature on phenolic compounds and antioxidant activity. *Food Chemistry*, 1-11.
- Marpaung, A. L. R. P., Tafzi, F., & Rahmayani, I. (2021). Pengaruh perbandingan maltodekstrin & gum arab pada mikroenkapsulasi ekstrak daun duku kumpeh (*Lansium Domesticum* Corr.). *Jurnal teknologi Hasil Pertanian*. Hal. 1-10. Universitas Jambi.
- Mayasari E, Rahayuni T & Manalu J. (2019). Pengaruh Formulasi Maltodekstrin & Tween 80 pada Karakteristik Fisiokimia Bumbu Herbal Instan. Pro Food (Jurnal Ilmu Teknologi Pangan), Vol. 5, No. 2, November 2019.
- Mayasari, E., Oke A.L., Satrijo, S., Maria, U. 2017. Pembuatan Bumbu Instan dari Ekstrak Daun San-sakng (*Alburtisia papuana* Becc.) sebagai Alternatif Penyedap Alami. *Prosiding PIPT Universitas Tanjungpura*.
- Meilina, M. (2019). Karakteristik Fisik & Sensori Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Skripsi. Program Studi S1 Ilmu Gizi STIKes Baiturrahim Jambi. Jambi.
- Minqing, T., D. Haofu, L. Xiaoming, W. Binqi. (2009). Chemical Constituents of Marine Medicinal Mangrove Plant *Sonneratia caseolaris*, *Journal of Oceanology & Limnology*, 27(2): 288-296.
- Miranti, M., Wardatun, S., Fauzi, A. (2016). Aktivitas Antioksidan Minuman Jeli Sari Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol 6. No. 1: Hal. 39- 51. Universitas Pakuan : Bandung.
- Muchtadi, T.R & Sugiyono. (2010). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Departemen Pendidikan & Kebudayaan. Direktorat Jendral Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mulyani, T. Yulistiani & Nopriyanti M. (2014). Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa Dengan Metode “Foam-Mat Drying”. *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 22-38.

- Ningtias, D. F. C., Suyanto, A., & Nurhidajah, N. (2017). Betakaroten, Antioksidan & Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Dutch*) Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan & Gizi*, 7(2), 94-103.
- Noor, Y.R., M. Khazali, L.N.N. Suryadiputra. (2012). Panduan Pengenalan Mangrove di Indonesia. PHKA/WI-IP. Bogor.
- Nusa, M. I., Fuadi, M., & Fatimah, S. (2014). Studi Pengolahan Biji Buah Nangka Dalam Pembuatan Minuman Instan. *Agrium* ISSN, 31-37.
- Oktaviana, Y.R. (2012). Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin & Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi Linn.*). *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Yogyakarta.
- Oktaviani, 2002. Pembuatan minuman Cinna-Ale Dari Rempah Asli Indonesia. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Bogor: IPB.
- Padayatty, S.J., A. Katz, Y. Wang, P. Eck, O. Kwon, J. Lee, S. Chen, C. Corpe, A. Dutta, S.K. Dutta & M. Levine. (2003). Vitamin C as an Antioxidant: Evaluation of Its Role in Disease Prevention. *Journal of the America College of Nutrition*, 2(1):18-35.
- Paramita, I. A. M. I., Mulyani, Sri, & Hartiati, Amna. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin & Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa & Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58-68.
- Permata, D. A., & Sayuti, K. (2016). Pembuatan Minuman Serbuk Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruru*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1), 45-49.
- Peteros NP & MM Uy. (2010). Antioxidant, Cytotoxic Activities and Phytochemical Screening of Four Philippine Medical Plants, *Journal of Medicinal Plants Research*, 4(5): 407-414.
- Pradana, G. W., Jacob, A. M., & Suwandi, R. (2017). Karakteristik Tepung Pati & Pektin Buah Pedada Serta Aplikasinya Sebagai Bahan Baku Pembuatan *Edible Film* JPHP1, 609-619.
- Prihastuti, D., Afif, A., & Widiani, L. M. N. (2012). Analisis Karakteristik Antioksidan Dalam Mister Kumis: Minuman Instan Serbuk Kulit Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Pelita-Jurnal Penelitian Mahasiswa UNY*, (2).
- Priyono, A. LS. Yuliani, D. Ilmingtyas, & T.L. Hakim. (2010). Beragam Produk Olahan Berbahan Dasar Mangrove KeSEMaT. Semarang.
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi metode foam-mat drying dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52-61.
- Putra, Stefanus Dicky Reza; Ekawati, L. M; Purwijantiningsih; Pranata, F. Sinung. (2013). Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia Mangostana Linn.*) dengan Variasi Maltodekstrin & Suhu Pemanasan. *Jurnal. Universitas Atma Jaya*. Yogyakarta.
- Putri, R.M.S. & Amrizal, S.N.(2020). Optimization formula of instant powder functional drinks from Brunok (*Acaudina molpadioides*) using foam drying method. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir & Pulau-Pulau Kecil*, 4: 73-78. <https://doi.org/10.29239/j.akuatikisile.4.2.73-78>
- Putri, F. R. (2022). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin & Tween 80 Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Ciplukan (*Physalis Angulata L.*) Dengan Metode Foam Mat Drying. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- Putri, N.D. (2013). Kajian Penggunaan Gula Dalam Pembuatan Minuman Fungsional Antioksidan Sari Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jambi. Jambi.

- Putri, T. E. (2018). Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Alami Kulit Terong Belanda (*Solanum betaceum* Cav.) Dengan Metode Foam-Mat Drying (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik).
- Rahman, Roby., Usman Pato & Noviar Harun. (2016). Pemanfaatan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*) & Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dalam Pembuatan Fruit Leather. JOM Faperta. 3 (2), p. 2.
- Ramadani DT, Meilina M, Arsita Y, Dari DW, Safitri N. (2019). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Kimia Sirup Pedada (*Sonneratia caseolaris*). Jambi (ID): *Prosiding Seminar Nasional Gizi*. 44-50
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., & Santoso, I. (2012). Pembuatan tepung lidah buaya (*Aloe vera* l.) dengan metode foam-mat drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 13(2), 125-137.
- Ramadina, A. (2013). Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak (*Annona muricata* L). *Skripsi*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Ratna, N. K., Puspawati, G. A., & Permana, D. G. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin & Tween 80 Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Bunga Gumitir (*Tagetes erecta* L.). *Jurnal Ilmu & Teknologi Pangan*, 761-777.
- Rengga, W. D. P., & Handayani, P. A. (2010). Serbuk Instan Manis Daun Pepaya Sebagai Upaya Memperlancar Air Susu Ibu. *Jurnal Fakultas Teknik Kimia Universitas Negeri Semarang*, 1(1), 1-5.
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., & Quinn, M.E., (2009). Handbook of Pharmaceutical Excipients 6th edition. Pharmaceutical Press and American Pharmacists Association : Washington D.C.
- Sadhu S.K., F. Ahmed, T. Ohtsuki & M. Ishibashi. (2006). Flavonoids from *Sonneratia caseolaris*. *Journal of Natural Medicine Note*, (60): 264-265.
- Sankat, C.K. and Castaigne, F.F., (2004). Foaming and Drying Behaviour of Ripe Bananas. *Lebensmittel Wissenschaft und Technologie*, 37, pp. 517-525.
- Santoso N, Kusuma C, Sudarma D, Sukmadi R. 2008. Ekologi tumbuhan pidada (*Sonneratia caseolaris* (L) pada kawasan Muara Angke Provinsi Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta. *Jurnal KKMN*.
- Sari, N. P. (2016). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur & Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. *Teknologi Pangan*. Univesitas Pasundan. Bandung.
- Senobroto, L., Safrudin, I., Mirwantoro, C. (2011). *Enkapsulasi Ganda Sebuah Perpaduan Seni & Teknologi*. Food Review Indonesia
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono & M.P. Sari. (2010). Analisis Sensori untuk Industri Pangan & Agor, IPB Press. Bogor.
- Spalding, M., M. Kainuma, and L. Collings, (2010). *World Atlas of Mangroves*, Routledge.
- Su'I. M., Wiwik. S., Sudiyono., Supriharna. (2022). Pengaruh Konsentrasi CMC & Tween 80 Terhadap Kualitas Minuman Kesehatan Santan Kelapa dan Ekstrak Kecambah Kedelai. *Jurnal Prosidia Widya Saintek* Vol. 01, No. 01.
- Sumarni, N K., Mauru, Y S., Puspitasari, D J., Diharnani. (2018). Efisiensi Mikrokapsul Ekstrak Etanol Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Tersalut Karaginan Kasar (*Eucheuma cottoni*). *KOVALEN*, 4(2): 201-207.
- Suryani, AE., Hambali & M Rivai. (2004). *Membuat Aneka Selai*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Suryanto, Ribut. (2018). Pengaruh Penambahan Dekstrin & Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia & Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (*Psidium Guajava* L.) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying. *JISIP*, 2(3), 71-79.
- Susanti, Y.I. & Putri, W.D.R. (2014). Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (*Passiflora edulis* f. *edulis* Sims). *Jurnal Pangan & Agroindustri* 2 (3) : 170-179.
- Retnaningsih, N., & Tari, A.I.N. (2014). Chemical And Physical Properties Of Sepang (*Caesalpinia Sappan* L.) Instant Drink: Review Of Proportion Of White Eggs,

- Maltodextrin, Feasibility Of Their Business. *International Congress on Challenges of Biotechnological Research in Food and Health*. Slamet Riyadi University.
- Tarwendah, I. P. (2017). Jurnal review: studi komparasi atribut sensoris & kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan & Agroindustri*, 5(2).
- Tazar, N., Violalita, F., Harmi, M., & Fahmy, K. (2017). Pengaruh Perbedaan Jenis & Konsentrasi Bahan Pengisi Terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 117-121.
- The International Union for Conservation of Nature and Natural Resources Renewable Energy, 4 (3): 283-289. (IUCN) List of Threatened Species. 2015. *Sonneratia caseolaris*. (<http://www.iucnredlist.org>). Di akses 27 Oktober 2023.
- Tiwari, A.K., V. Viswanadh, P.M. Gowri, A.Z. Ali, S.V.S. Radhakrishnan, S.B. Agawane, K. Madhusudana & J.M. Rao. (2010). Oleonolic Acid - An A- Glucosidase Inhibitor and Antihyperglycemic Active Compound From The Fruit of *Sonneratia caseolaris*. *Journal of Medicinal and Aromatic Plants*, 1(1): 19-23
- Tranggono & Haryadi. (1990). Bahan Tambahan Pangan (*Food Additives*). Pusat Antar Universitas Pangan & Gizi. UGM. Jogjakarta.
- Utomo, D., & Ariska, S. B. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) Dengan Metode Foam Mat Drying. *Teknologi Pangan*, 42-51.
- Varghese, J.K., N. Belzik, A.R. Nisha, S. Resmi & K.S. Silvipriya. (2010). Pharmacognostical and Phytochemical Studies of A Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) From Kochi of Kerala State In India. *Journal of Pharmacy Research*, 3(11): 2625-2627.
- Wulansari, A., Prasetyo, D.B., Lejaringtyas, M., Hidayat, A & Anggarini, S. (2012). Aplikasi & Analisis Kelayakan Pewarna Bubuk Merah Alami Berantioksidan dari Ekstrak Biji Buah Pinang (*Areca catechu*) sebagai Bahan Pengganti Pewarna Sintetik pada Produk Pangan. *Jurnal Industria* Vol. 1 No. 1 Hal 1 – 9.
- Yuliawaty, TS & Susanto, WH. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan & Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia & Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan & Agroindustri*. Vol. 3 No 1 p.41-52. Universitas Brawijaya. Malang.
- Yuwanti. S., Raharjo. P., Hastuti., Supriyadi. (2011). Formulasi Mikroemulsi Minyak Dalam Air (O/W) Yang Stabil Menggunakan Kombinasi Tiga Surfaktan Non Ionik Dengan Nilai HLB Rendah Tinggi dan Sedang. *Agroindustri*. 2(3):170-179.
- Zobel HF.(1992). Starch: Sources, Production and Properties. dalam: Schenck FW, Hebeda RE, eds. *Starch Hydrolysis Products*. New York: VCH Publisher, Inc., 36-37.
- Zubaidah, E. & D. Widyaningtyas. 2009. Pembuatan Kefir Bubuk Dengan Metode Foam Mat Drying. Kajian Proporsi Buih Putih Telur & Konsentrasi Dekstrin. *Jurnal Teknologi & Industri Pangan* 14(3):23423.