

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiah, Dede, S. dan Anna, M. (2015). Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Pada Buah Namnam. *Jurnal Kimia Valensi*, 1(2): 130-136.
- Amirudin. (2021). Pengaruh Penambahan Ekstrak Serai dan Lama Blanching terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Jahe Merah Instan. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F. & Herawati, D. (2011). Analisis Pangan. Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, W. (2024). Pengaruh Tingkat Kematangan terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Komponen Bioaktif pada Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) Varietas *Cayenne* Asal Tangkit. Skripsi. Universitas Jambi.
- Ariska, S. B dan Utomo, D. (2020). Kualitas Minuman Serbuk Instan Serai (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *E-Journals*. Universitas Yudharta Pasuruan. 11(1), 42-51.
- Aslamiyah, N. A., Anastasia, D. S., & Luliana, S. (2022). Metode-Metode Pembuatan Minuman Serbuk Instan. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*. 6(1) : 282.
- Barus, A. (2008). Agroteknologi Tanaman Buah-buahan. USU-Press. Medan.
- Fachruri, M., Muhidong, J., & Sapsal, M. T. (2019). Analisis Pengaruh Suhu dan Kelembaban Ruang terhadap Kadar Air Benih Padi di Gudang Penyimpanan PT. Sang Hyang Seri. *Jurnal Agritechno*, 12(2), 131–137.
- Gaidhani K.A. (2015). *Lyophilization/Freeze Drying*. *World Journal of Pharmaceutical Research*, ; 4(8), 516-543.
- Harahap, A.D. (2016). Pemanfaatan Ekstrak Jahe Merah (*zingiber Officinale Var. Rubrum*) Dan Kulit Nanas (*Ananas comosus L. Mer*) Dalam Pembuatan Bubuk Instan. *Jurnal Online Mahasiswa*. Faperta Universitas Riau. 3(2): 1-16.
- Hendrik G, Willem E, Panggabean AS. (2013). Pemanfaatan Tumbuhan Serai Wangi (*Cymbopogon nardus L*) Sebagai Antioksidan Alami. *Jurnal Kimia Mulawarman* 10(2). ISSN 2476-9258.
- Herbie, T. (2015). Kitab tanaman berkhasiat obat 226 tumbuhan untuk penyembuhan penyakit dan kebugaran tubuh. Octopus Garden Publishing. Yogyakarta.
- Irmawati, F.M., Ishartani, D., dan Affandi D.R. (2014). Pemanfaatan tepung umbi garut (*Maranta arundinacea L*) sebagai pengganti terigu dalam pembuatan biskuit tinggi enrgi protein dengan penambahan tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*). *Jurnal Teknosains Pangan* 3(1): 3-14.
- Jayanti, R. M. (2023). Pengaruh Formulasi Sari Buah Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr*) dan Sari Buah Jeruk Manis (*Citrus sinensis*) terhadap Sifat Kimia dan Sifat Sensori Minuman Serbuk. Skripsi. Universitas Lampung.
- Jumiati,. Raswen, E., dan Fitriani, S. (2019). Minuman Instan dari Ekstrak Buah Nanas dan Ekstrak Kulit Buah Manggis. Universitas Riau. *Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau*. 6(1) : 1-9.

- Karim, A.A. dan Wai, C.C. (1999). Foam mat drying starfruit (*Averrhoa carambola* L) Puree. Stability And Airdrying Characteristics. *Jurnal Food Chemistry* 64(3) : 337 – 343.
- Karori, S.M., Wachira, F.N., Wanyoko, J.K., & Ngure, R.M. (2007). *Antioxidant Capacity of Different Types of Tea Products*. *African Journal of Biotechnology*, 6(19): 2287-2296.
- Khoirotunnisa, M. (2008). Aktifitas Minyak Atsiri Daun Serai Wangi (*Cymbopogon nardus* (L.) Randle) Terhadap Pertumbuhan *Malassezia furfur in vitro* dan Identifikasinya dan sebagai penghalau nyamuk *Aedes aegypti*. Disertasi. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. Semarang.
- Khotimah, K. (2006). Pembuatan Susu Bubuk dengan *Foam Mat Drying*. Kajian pengaruh bahan penstabil terhadap kualitas susu bubuk. *Jurnal Protein*. 13(1) : 44-51.
- Kudra T. dan Ratti C. (2006). *Foam-mat Drying : Energy and Cost Analyses*. *Canadian Biosystems Engineering. Jurnal Laval University*. Canada. 48 : 327–332.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, Dan B.Yuda. (2005). Membuat Makanan Siap Saji. Teknologi Pangan Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kurniasari, F., Hartati, I., & Kurniasari, L. (2019). Aplikasi Metode *Foam Mat Drying* pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*, 4(1): 7-10.
- Lakustini Cahyaningrum, P. (2020). Analisis Proksimat Serbuk Instan Kombinasi Rimpang Temulawak (*Curcuma Xanthorrhiza* Roxb.) dan Daun Anting-Anting (*Acalypha indica* L.). Bali. *Jurnal Widya Kesehatan*. 2(1) : 1-10.
- Masnita, Y., Khomsiyah, & Hermien Triyowati. (2020). Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro (UMi) Melalui Keuangan Inklusi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 255-262.
- Maulana, I. T., dan Soewondo, B. P. (2021). Pengembangan Sari Nanas Tinggi Aktivitas Antioksidan Menggunakan Pendekatan *Half Factorial Design*. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 3(3), 162-170. Kudus.
- Mayasari, E., Harahap, Y, W., & Rahayuni, T. (2023). Aplikasi Pengeringan *Foam Mat* dengan Kombinasi Tween 80 dan Maltodekstrin pada Pembuatan Bubuk Daun Kesum (*Polygonum minus Huds*). *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*. 9(1), 68-75.
- Mitcham, B. (2022). *Postharvest Handling Banana & Pineapple*. Dept. Plant Sciences UC Davis. San Francisco.
- Molyneux, P. (2004). The Use of The Stable Free Radical Diphenyl Picryl Hydrazyl (DPPH), For Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal Science Technology*. 26 (2): 211-219.
- Mujumdar, & Arun S. (2006). *Handbook of Industrial Drying*. *National University of Singapore*, CRC Press Online.
- Murdiyah, Y., Murwanti, A. and Oetopo, A. (2022). Pemanfaatan serat limbah serai dapur (*cymbopogon citratus*) sebagai kertas seni. *Serat Rupa: Journal of Design*, 6(1), 40–52.
- Mursalin, M., Nizori, A., & Rahmayani, I. (2019). Sifat Fisiko-Kimia Kopi Seduh Instan Liberika Tungkal Jambi yang Diproduksi Dengan Metode Kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*. 3(1), 71-77.

- Nugraheni. (2016). Sehat Tanpa Obat Dengan Nanas Seri Apotek Dapur. Yogyakarta: Rapha Publishing, Penerbit Andi.
- Nurjannah, I., dan Utami, C. R. (2022). Karakteristik tepung nanas varietas queen (*Ananas comosus L.Merr*) termodifikasi metode *foam mat drying*. Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian, 13(1), 121–133.
- Oktaviana, Y.R. (2012). Kombinasi Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L*). Skripsi Fakultas Teknobiologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta
- Purbasari, D. (2019). Aplikasi metode *foam-mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. Jurnal Agroteknologi, ;13(01), 52-61.
- Putri, R. M.S., dan Amrizal, S. N. (2020). Optimization formula of instant powder functional drinks from Brunok (*Acaudina molpadioides*) using foam drying method. Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil, 4(2), 73–78.
- Prakash, A., F. Rigelhof & E. Miller. (2001). Antioxidant Activity: Medallion Laboratories. Analithycal Progress. 19(2): 1-4.
- Rahadian, R., Harun, N., dan Efendi, R. (2017). Pemanfaatan Ekstrak Rosela (*Hibiscus sabdariffa L.*) dan Rumput Laut (*Euchema cottoni*) Terhadap Mutu Permen Jelly. Jurnal Online Mahasiswa Faperta Universitas Riau. 4(1): 1-14.
- Rahmah, DA. (2014). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Serai (*Cymbopogon citratus*) dan Potensinya Sebagai Pencegah Oksidasi Lipid. IPB, Bogor.
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2022). Mutu teh celup dengan campuran bubuk sereh (*Cymbopogon citratus*) dan bubuk kelor (*Moringa oleifera*). Journal of Agritechology and Food Processing, 2(1), 10-20.
- Safitri, A.R. (2011). Formulasi dan Uji Aktifitas Antijamur Emulgel Minyak Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap *Candida albicans* dengan Metode Sumuran. Skripsi. Fakultas Farmasi : Jember.
- Sangi, M. S. dan Katja, D. G., (2011). Aktivitas antioksidan pada beberapa rempah-rempah masakan khas Minahasa. Chemistry Progress, 4(2). 66-74.
- Santoso, B. M. (2007). Sereh Wangi Bertanam dan Penyulingan. Cetakan ke 10. Kanisius. Yogyakarta.
- Sari, R. N. (2002). Analisis Keragaman Morfologis dan Kualitas Buah Nanas (*Ananas comosus(L.)Merr*) Queen di Empat Desa Kabupaten Bogor. Skripsi. Fakultas Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Sastrohamidjojo, H. (2004). Kimia Minyak Atsiri. Yogyakarta: UGM Press.
- Setiyoningrum, P. (2011). Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah. Skripsi. Institut Pertanian Bogor (IPB).
- Shadri, S., Moulana, R., & Safriani, N. (2018). Kajian Pembuatan Bubuk Serai Dapur (*Cymbopogon citratus*) dengan Kombinasi Suhu dan Lama Pengeringan. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian, 3(1), 371–380.
- Sundari, I. 2020. Karakterisasi Morfologi dan Kualitas Buah Tanaman Nanas (*Ananas comosus (L.) Merr.*) Lokal di Kabupaten Siak. Skripsi. Fakultas Pertanian dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru.

- Suprianto. (2008). Potensi Ekstrak Serai Wangi (*Cymbopogon nardus L.*) Sebagai anti *Streptococcus mutans*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suprianto, C. (2016). Grow Your Own Fruits Panduan Praktis Menanam Tanaman Buah Populer di Perkarangan. Lily Publisher, Penerbit Andi. Yogyakarta.
- 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 Sosisal dan Pendidikan. 2(3): 71-79.
- United States Department of Agriculture. (2016). *National Nutrient Database for Standard Reference. Pineapple. National Agricultural Library. USA.*
- Villalobos, M., C. (2015). *Antioxidant Activity and Citral Content of Different Tea Preparations of The Above-Ground Parts of Lemongrass (Cymbopogon citratus Stapf.)*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 46 (3): 1111- 1115
- Widawati, L., & Hardiyanto, H. (2016). Pengaruh konsentrasi karagenan terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik minuman jeli nanas (*Ananas Comosus (L.) Merr*). AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian, 3(1): 144-152.
- Widjaya, C.H. (2003). Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Healthy Choice. Edisi IV.
- Wijayakusuma.(2005). Buku ajar fisiologi kedokteran. Jakarta: EGC.
- Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. (2007). Antioksidan alami dan radikal bebas potensi dan aplikasinya dalam kesehatan. Yogyakarta: Kanisius
- Yuliawaty. S.T., dan W. H. Susanto. (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.
- Zaddana, C., Almasyhuri., dan Meida, U. (2021). Formulasi dan Uji Aktivitas Antioksidan Minuman Instan Sari Buah Tomat (*Solanum lycopersicum*). Jurnal Ilmiah Farmasi. Universitas Pakuan Bogor. 11(1): 87-98.