

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, Ida., & Tahir, Ahmad. 2020. Karakter mutu fisik dan kimia serbuk instan kulit buah naga yang diproduksi dengan metode pengeringan yang berbeda. *Jurnal Media Farmasi*, 17(1): 59.
- Alara, O.R., Abdurahman, N.H., & Olalere, O.A. 2018. Ethanolic extraction of bioactive compounds from vernonia amygdalina leaf using response surface methodology as an optimization tool. *Journal of Food Measurement and Characterization*. 12: 1107-1122.
- Aliyah, Q., & Mustika, N.H. 2019. Penggunaan gum arab sebagai *bulking agent* pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode *foam mat drying*. *EDUFORTECH*, 4(2): 119-127.
- Alfiani, D.L., Ike, S.M.P., Gunawan, W., Rumpoko, W, V. Prihananto,. Ali, M., & Shofau, S. 2021. Pengaruh metode dan variasi waktu ekstraksi terhadap total fenol ekstrak daun serih wangi (*Cymbopogon nardus* L). *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan XI"*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto, 12-14 Oktober 2021.
- Aminah, A., Tomayahu, N., & Abidin, Z. 2017. Penetapan kadar flavonoid total ekstrak etanol kulit buah alpukat (*Persea americana* Mill.) dengan metode spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Fitofarmaka Indonesia*, 4(2): 226-230.
- Andarwulan, N., Kusnandar, F., & Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. Penerbit: Dian Rakyat. Jakarta.
- Anggraini, S.P.A. 2017. Teknologi asap cair dari tempurung kelapa, tongkol jagung, dan bambu sebagai penyempurna struktur kayu. *Seminar Nasional Inovasi dan Aplikasi Teknologi di Industri 2017*, ITN, Malang, 4 Februari 2017.
- Anggraeni, A. A. 2011. Aktivitas air dan aktivitas mikrobia. PT Gramedia Pustaka, Jakarta.

- Arfadiani, D., & Dwinita, L. 2013. Pemanfaatan limbah tempurung kelapa muda melalui pengembangan desain produk alat makan. *Jurnal Tingkat Sarjana Seni Rupa dan Desain*, 1(3): 2.
- AOAC. 2000. Official Methods of Analysis. Mc Graw Hill Press, Canada.
- AOAC. 2005. Official Method of Analysis of The Association of Official Analytical of Chemist. Arlington, Virginia, USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2013. *International Official Methods of Analysis. Germecidal and Detergent Sanitizing of Desinfectans* 18 th. Assosiation of Official Chemist, Inc., Virginia.
- Agbor GA, Vinson JA, Donnelly PE. 2014. Folin-Ciocalteu reagent for polyphenolic assay. *International Journal of Food Science, Nutrition, and Dietetics*, 3 (8): 147-156.
- Apriyanto, A. 1989. Analisa Pangan . IPB Press. Bogor.
- Arief, M. 1987. Ilmu Meracik Obat Berdasar Teori Dan Praktek. Universitas Gajahmada Press. Yogyakarta.
- Ariska, S.P., & Deny, U. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode *foam mat drying*. *Teknologi Pangan Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 47.
- Astusi, Yuni. 2020. Perbedaan teknik ekstraksi soxhlet dan MAE (*Microwave Assisted Extraction*) rendemen dan aktivitas antioksidan minyak biji alpukat. *Skripsi*. Program Studi Kimia, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan, Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Awaliyah, I. N., Maziyatul, Machfudloh., & Anang, T. W. 2019. Pengaruh suhu dan konsentrasi gum arab terhadap aktivitas antioksidan (IC₅₀) pada proses *spray drying* bayam hijau (*Amaranthus hybridus* L.). *Jurnal Teknologi Separasi*. 5(2): 200-205.
- Barlina, R. 2018. Potensi kelapa sebagai sumber gizi alternatif untuk mengatasi

rawan pangan. *E-Jurnal Litbang Pertanian*, 32: 68-80.

Belwal, T., Ezzat, S. M., Rastrelli, L., Bhatt, I. D., Daglia, M., Baldi, A., Devkota, H. P., Orhan, I. E., Patra, J. K., Das, G., Anandharamakrishnan, C., Gomez-Gomez, L., Nabavi, S. F., Nabavi, S. M., Atanasov, A. G. 2018. A Critical Analysis of Extraction Techniques Used for Botanicals: Trends, Priorities, Industrial Uses and Optimization Strategies. *TrAC - Trends in Analytical Chemistry*, 100: 82–102.

Blancard, P. H., and F.R. Katz, 1995. Starch hydrolysis in food polysaccharides and their application. marcell Dekker, Inc. New York.

Boyd, R. 1995. *Basic Medical Microbiology*. Little, Brown and Company (Inc), Boston.

Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.359.

Budiarto, E., Suparno., Wijantri, K., Muliansyah., Selvie, M, & Evi, F. 2020. Sifat fisikokimia minuman instan terung asam (*Solanum ferox* L) dengan penamabahan dekstrin dan suhu variasi pengeringan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 16(1): 96.

Camel, V., 2000. Microwave-assisted solvent extraction of environmental samples. *TracTrends Analytical Chemistry*, 19: 229-248.

Chabib, L., Asih, T., & Risch, D.I 2010. Formulasi tablet hisap ekstrak gambir (*Uncaria gambir* (Hunter) Roxb.) dengan variasi bahan pengikat gom arab (*Gummi Acaciae*). *Majalah Obat Tradisional*. 15(2): 75-79.

Chairul S. M., Sumarny M. 2003. Aktivitas antioksidan ekstrak air daun tempuyung (*Sonchus Arvensis* L.) *Jurnal Farmasi Indonesia*. 14(4): 208-215.

Cheremisinoff, D.N., Ellerbusch, F., 1978, Carbon Adsorption Handbook, An Arbon Science, New York.

Conde, E. F., M. C. Cadahia, B. F. D. Garcia-Vallejo, Simon, & J. R. G. Adrados.

1997. Low molecular weight polyphenol in cork of quercus suber. *J. Agric. Food Chem*, 45: 2695-2700.
- Ente, N. A., Antuli, Z., & Tahir, M. 2022. Pengaruh konsentrasi dekstrin terhadap kualitas serbuk *effervescent* kulit buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Jambura Journal of Food Technology*, 4(1): 1-10.
- Darniadi, Sandi., & Sandro, P. S. 2020. Aplikasi *foam mat-drying freeze drying* untuk preservasi komponen bioaktif buah dan ingredient pangan fungsional: review. *Pasundan Food Technology Journal*. 7(2): 88-89.
- Delazar, Abbas, Lutfun Nahar, Sanaz Hamedeyazdan, Satyajit D. Sarker. 2012. Microwave Assisted Extraction in Natural Products Isolation. Di dalam Satyajit D. Sarker and Lutfun Nahar (eds.), *Natural Products Isolation, Methods in Molecular Biology*, 864: 89-115.
- Desmiaty, Y., Ratih, H., Dewi, M. A., & Agustin, R. 2008. Penentuan jumlah tanin total pada daun jati belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan daun sambang darah (*Excoecaria bicolor* Hassk.) secara kolorimetri dengan pereaksi biru prusia. *Ortocarpus*. 8(1): 106-109.
- Dewi, A.P. 2017. Pengelolaan limbah tempurung kelapa sebagai aksesoris sanggul. *Skripsi*. Pendidikan Tata Kecantikan, Universitas Semarang, Semarang.
- Dwidjoseputro. 1994. Pengantar fisiologi tumbuhan. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Elvara, D.S. 2022. Pengaruh kondisi ekstraksi tempurung kelapa (*Cocos Nucifera*) terhadap karakteristik fitokimia serta aktivitas penghambatan terhadap bakteri dan yeast. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Fauziah, W.N. 2015. Uji aktivitas antimikroba ekstrak etanol daun, kulit dan biji kelengkeng (*Euphoria longan* L.) terhadap pertumbuhan *Saccharomyces cerevisiae* dan *Lactobacillus plantarum* penyebab kerusakan nira siwalan (*Borassus flabellifer* L.). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Fernandes, R. V. de B., Queiroz, F., Botrel, D. A., Rocha, V. V., Lima, C. F. de, &

- Souza, V. R. de. 2013. Foam mat drying of tomato pulp. *Bioscience Journal*, 29(4): 816–825.
- Fiana, R. M., Murtus, W. S., & Asben, A. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20(2): 1-8.
- Firdausi, C., Joni, K., & Dian, W. N. 2015. Penambahan dekstrin dan gum arab petis instan kepala udang terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 981.
- Fongin, S., Kawai, K., Harnkarnsujarit, N., Hagura, Y., 2017. Effects of water and maltodextrin on the glass transition temperature of freeze-dried mango pulp and an empirical model to predict plasticizing effect of water on dried fruits. *Journal of Food Engineering*. 210: 91–97.
- Furayda, Nadya & Amalya, Nurul Khairi. 2023. Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (*Ananas comosus Verr*) dan maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1): 18-22.
- 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*, 7(7): 1-8.
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Aini, N. (2006). Mikroenkapsulasi β - karoten buah labu kuning dengan enkapsulasn whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 13–18
- Gheldof, N & Engeseth, NJ. 2002. Antioxidant capacity of honeys from various floral sources based on determination of oxygen radical absorbance capacity and inhibition of in vitro lipoprotein oxidant in human serum samples. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 50 (10): 3050-3055
- Gonardi, R., Setijawaty, E., & Radix A.P. Jati. I. 2022. Pengembangan produk bubuk tomat dengan pengering cabinet menggunakan enkapsulan maltodekstrin dan natrium carboxymethyl cellulose. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(2): 101.

- Guevara-Figueroa, T., Jimenez-Islas, H., Reyes-Escodigo., M. L., Mortensen, A. Laursen, B. B., Lin, L. W., De Leon-Rodriguez, A., Fomsgaard, I. S., & Barba de la Rosa, A. P. 2010. Proximate composition, phenolic acids, and flavonoids characterization of commercial and wild nopal (*Opuntia spp.*). *Journal of Food Composition and Analysis*, 23(6): 525-532.
- Hagerman, A. E. 2002 Tannin Handbook. Department of Chemistry and Biochemistry, Miami University.
- Haile, M., & Kang, W. H. 2019. Antioxidant activity, total polyphenol, flavonoid, and tannin contents of fermented green coffee beans with selected yeast, *Fermentation*, 5(1): 1(3).
- Haeria., Hermawati., & Andi T. U. Dg. P. 2016. Penentuan kadar flavonoid total dan aktivitas antioksidan ekstrak daun bidara (*Ziziphus spina-christi* L.). *Journal of Pharmaceutical and Medicinal Sciences*, 1(2): 57-61.
- Haminiuk, C. W. I., Maciel, G. M., Plata-Oviedo, M. S. V., and Peralta, R. M. 2012., Phenolic Compounds in Fruits – An overview. *International Journal of Food Science & Technology*. 47(10), 2023–2044.
- Harborne, J. B. 1987. Metode fitokimia penuntun cara modern menganalisis tumbuhan. Terjemahan K. Padmawinata & I. Soediro, Penerbit ITB, Bandung.
- Hariyadi, T. 2019. Aplikasi metoda *foam mat drying* pada proses pengeringan tomat menggunakan tray dryer. *Industrial Research Workshop and National Seminar*. 251.
- Haryanto, W. P. 2011. Mempelajari Pengaruh Tingkat Substitusi Berbagai Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Snack Produk Ekstrusi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hasdar, M., & Wadli. 2021. Ekstraksi beras hitam sirampog berbantu gelombang mikro (*microwave assisted extraction* (MAE)). *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2): 50.
- HR, Y. 2011. Karakterisasi selai tempurung kelapa muda. *Prosding Seminar*

Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia, Politeknik Ujung Pandang, Yogyakarta, 22 Februari 2011.

Huda, Miptakhul., & Tri, Dewanti Widyaningsih. 2015. Serbuk effervescent berbasis ekstrak daun beluntas (*Pluchea indica less*) sebagai sumber antioksidan alami. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4): 1415.

Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Vol. 2. John Willey and Sons Inc. Canada.

Hui, Y. H. 2002. *Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook*. VCH Publisher, Inc. New York.

Hutasoit, L. R. R., Gusti, A. K. D. P., I, Dewa G. M. P. 2023. Pengaruh rasio maltodekstrin dan gum arab terhadap aktivitas antioksidan dan warna serbuk terung belanda (*Solanum betaceum Cav*) yang terkopigmentasi. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 12(2): 278-292.

Imeson, A. 2010. *Food Stabilisers, Thickeners, and Gelling Agent*. Blackwell Publishing Ltd.

Indriani, M., Pratama, F., & Hermanto, H. 2019. Analisis lama penyimpanan kemplang ikan Palembang yang diproses dengan panas dari gelombang mikro dan yang digoreng. *Jurnal Fishtech*, 8(2): 72-78.

Jain, T., V. Jain, R. Pandey, A. Vyas and S.S. Shukla. 2009. Microwave Assisted Extraction for Phytoconstituents – an overview. *Asian Journal Research Chemistry*. 1(2):19-25.

Janathan. 2007. Karakteristik fisikokimia tepung bekatul serta optimasi formula dan pendugaan umur simpan minuman campuran susu skim dan tepung bekatul. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Kania, Wanda., MA, Martina Andriani., dan Siswanti. 2015. Pengaruh variasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*).

Jurnal Teknosains Pangan, 4(3): 20.

- Kasim, Mulki M., Suryani, Une., dan Marleni, Limonu. 2023. Karakteristik fisik dan kimia bubuk cabai rawit (*Capcicum Frutescens* L). *Jambura Journal Food Technology*, 5(1): 113.
- Kusuma, Febriana Thia. 2012. Kajian karakteristik fisikokimia dan sensori mikroenkapsulan ekstrak tempe “bosok” terstandar sebagai *food seasoning* dengan variasi rasio enkapsulan maltodekstrin dan gelatin. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Li, T.S., Rabiha, S., Yaya, R., & Shazini, R. 2020. Effect of gum arabic concentrations on foam properties, drying kinetics and physicochemical properties of foam mat drying of cantaloupe. *Journal Pre-Proof*.
- Lisa, Maya., Mustofa Lutfi, dan Bambang Susilo. 2015. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu tepung jamur tiram putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3): 270-279.
- Lulrahman, F. 2018. Studi pengolahan limbah tempurung kelapa dengan metode pirolisis untuk menghasilkan asap cair. *Tugas Akhir*. Teknik Lingkungan, Yayasan Muhammadiyah Yamin Sekolah Tinggi Teknologi Industri (STTIND), Padang.
- MD, Masyhura., Misril, F., & Surnaherman. 2021. Aplikasi maltodekstrin pada pembuatan yogurt bubuk biji nangka (*Arthocarpus lineus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1): 74-80.
- Mayasari, E., Tri, H, & Jessi, M. 2019. Pengaruh formulasi maltodekstrin dan tween 80 pada karakteristik fisikokimia bumbu herbal instan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2): 484.
- Mazaya, G., Karseno., dan Tri, Y. 2020. Antimicrobial and Phytochemical Activity of Coconut Shell Extracts. *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 8(5): 1096.
- Molyneux, P. 2004. The use of the stable free radical diphenylpicrylhydrazyl

- (DPPH) for estimating antioxidant activity. *J. Sci. Technol*, 26(2): 214-215.
- Mulyani, T. Yulistiani & Nopriyanti M. (2014). Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode (*foam-mat dryig*). *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 22- 38.
- Nielsen, S. S. 2017. Food Analysis. In S. S. Nielsen (Ed.), Food Analysis (5th ed.). Springer.
- Ningsih, F. S. 2013. Penambahan konsentrasi gum arab terhadap mutu sirup buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Riau. Pekanbaru.
- Noer, S. 2016. Uji kualitatif fitokimia daun ruta angustifolia. *Faktor Exacta*, 9(3), 200-206.
- Nustini, Yuni., & Allwar Allwar. 2019. Pemanfaatan limbah tempurung kelapa menjadi arang tempurung kelapa dan granular karbon akrif guna meningkatkan kesejahteraan desa watuduwur, bruno, kabupaten purworejo. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3): 218-226.
- Nuvrizal, A. Z. 2007. Pengaruh penambahan dekstrin dan CMC terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bubuk sari buah jambu biji (*Psidium guajava* L). *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Padang, Irwan Suluk., Muchtar., Risna., Andi, Irmadamayanti., Erwin., & Syahfruddin. 2020. Pengaruh aplikasi pupuk cair terhadap pertumbuhan bibit kelapa buol ST-1. *Jurnal Envisoil*, 2(1): 1
- Pamungkas, H. 2008. Pembuatan serbuk *effervescent* jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) kajian jenis bahan pengisi dan proporsi asam sitrat terhadap karakteristik *effervescent*. *Skripsi*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Payet, B., Sing, A. S. C., & Smadja, J. 2005. Assesment of antioxidant of cane brownsugar by ABTS and DPPH radical scavenging assays: Deteremination of their polyphenolic and volatile contituens. *Journal of Agriculture and Food Chemistry*, 53(26): 10074-10079.

- Permata, D. A., & Sayuti, K. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(1): 44-49.
- Prakash A, Nithyanand P, Vadivel V. 2018. In Vitro Antibacterial Activity of Nut By-Products against Foodborne Pathogens and Their Application in Fresh-Cut Fruit Model. *Journal of Food Science and Technology*, 55(10): 4304-4310.
- Prasetyaningrum, A., Asiah, N., Sembodo, R. 2012. Aplikasi metode foam-mat drying pada proses pengeringan spirulina. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1(1):461-467.
- Prasetyo, S & Vincentius. 2005. Pengaruh penambahan tween 80, dekstrin, dan minyak kelapa pada pembuatan kopi instan menggunakan metode pengering busa. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 4(3): 296-303.
- Praseptiangga, D., Theresi, P. A., & Nur, H. R. P. 2016. Pengaruh penambahan gum arab terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 9(1): 77.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode *foam mat drying* dalam pembuatan susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 53.
- Purnamasari, R. 2015. Pengaruh Jenis Pembusa dan Suhu Pengeringan Pada Pembuatan Serbuk Pewarna Alami Dari Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Skripsi*. Bandung: Univesitas Pasundan.
- Rachmawaty, D.U. 2016. Uji aktivitas antibakteri ekstrak etanol, etil asetat, dan petroleum eter rambut jagung manis (*Zea mays ssaccharata sturt*) terhadap akteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Rahmanto, S. A., N. H. R. Parnanto, & A. Nursiwi. 2014. Pendugaan umur simpan *fruit leather* nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan gum arab menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) Model Arrhenius. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3): 35-43.

- Rajkumar, P., R. Kailappan, R. Viswanathan, and G.S.V. Raghavan. 2007. Drying characteristics of foamed alphonso mango pulp in a continuous type foam mat dryer. *J. of Food Engineering*, 79(4): 1452–1459.
- Ramadani, D. T., Wulandari, D., & Aisah, A. 2020. Kandungan gizi dan aktivitas antioksidan permen jelly buah pedada (*Sonneratia Caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2): 154.
- Ratna, N. K. A. N., Gusti, A. K. D. P., & I, D.G.M.P. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik bubuk minuman instan bunga gunitir (*Tagetes erecta L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4): 769.
- Rifai, G., I.W.R. Widarta, & K.A. Nocianitri. 2018. Pengaruh jenis pelarut dan rasio bahan dengan pelarut terhadap kandungan senyawa fenolik dan aktivitas antioksidan ekstrak biji alpukat (*Persea americana Mill.*). *Jurnal ITEPA*, 7(2):22-32.
- Rosida, D. F., Diska, L. S., & Andre, Y. T. P. 2021. Aktivitas antioksidan minuman serbuk kombucha dari daun ashitaba (*Angelica keiskei.*), kersen (*Muntingia calabura*), dan kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1): 89-90.
- Safithri, Mega., Susi, Indariani., & Dinie, Septiyani. 2020. Aktivitas antioksidan dan total fenolik minuman fungsional nanoenkapsulasi berbasis ekstrak sirih merah. *Indonesian Journal of Human Nutrion*, 7(1): 76.
- Saleh, S.A., Rosiana, U., & Bagus, S. 2020. Identifikasi kadar air, tingkat kecerahan dan citarasa kopi robusta dengan variasi lama perendaman. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 2(5): 42-43.
- Sangadji, Syahril., Asri, S. M., & Dessy, A. M. 2022. Studi produktifitas tanaman kelapa (*Cocos nucifera L.*) di negeri tial kecamatan salahutu kabupaten maluku tengah. *Jurnal Agrohut*, 13(2): 87.
- Sasongko, P., Wahyu, M., & Herman. 2014. Aktivitas antibakteri asap cair dari limbah tempurung kelapa terhadap daging kelinci asap. *Buana Sains*, 14(2): 193-197.

- Setiawa, A. P., & Hasbi, A.W.K. 2020. Karakteristik serbuk mengkudu dengan metode *foam mat drying* (kajian lama pengeringan dan tween 80). *AGRIOVET*, 3(1): 45.
- Shuler, M., L., and Kargi. F. 2002. *Bioprocess Engineering Basic Concepts*. USA: Prentice Hall.
- Sibarani, C. G. G. T., Sondang, A. S., Nelly, A., Tuti, S., & Joko, S. 2021. Limbah tempurung dan kulit kelapa muda sebagai alternatif pengganti polybag dan briket arang ramah lingkungan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2): 146-149.
- Singleton, V. L., & Rossi, J. A. 1965. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American journal of Enology and Viticulture*, 16(3): 144-158.
- Sogi, D.S. & Oberoi, D. P. S. 2015. Effect of drying methods and maltodextrin concentration on pigment content of watermelon juice powder. *Journal of Food Engineering*, 165: 172-178.
- Srihari, E., F. S. Lingganingrum, R. Hervita, & H. S. 2010. Wijaya. Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan santan kelapa bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*. Universitas Surabaya, Surabaya. 4-5 Oktober 2010.
- Sudibyoy, Agus., Setyadjit., & Maman, Sukiman. 2010. Studi pembuatan teh hijau instan dengan flavor dari ekstrak buah kweni (*Mangifera odorata*, Grift) menggunakan pengeringan semprot. *Journal of Agro-Based Industry*, 27(2): 25-43.
- Sukardi, M.A.R, & Safera W. 2007. Optimasi waktu ekstraksi terhadap kandungan tanin pada bubuk ekstrak daun jambu biji (*Psidium folium*). serta biaya produksinya. *Skripsi*. Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sulistiyono, F. D., Trirakhma, S. & Bina, L. 2018. Uji Aktivitas antibakteri dan fitokimia kulit bawang merah (*Allium cepa* L.) hasil ekstraksi metode *microwave Assisted extraction* (MAE). *Mandala of Health*. 11(2): 70-78.

- Suhendra, C. P., I, W, R. W. & Anak, A. I. S. W. 2019. Pengaruh konsentrasi etanol terhadap aktivitas antioksidan ekstrak rimpang ilalang (*Imperata cylindrical* (L) Beauv.) pada ekstraksi menggunakan gelombang ultrasonik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(1): 27-35.
- Supriyatna, N. 2012. Produksi Ubi Jalar Asal Pontianak Secara Enzimatis. *BIOPROPAL INDUSTRI*. 3(2): 52.
- Suryatno, 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*, 2(3): 74.
- Suryanto, R. Kumalaningsih, S. & Susanto, T. 2001. Pembuatan bubuk sari buah sirsak dari bahan baku pasta dengan metode Foam mat drying kajian suhu pengeringan, konsentrasi dekstrin dan lama penyimpanan. *Jurnal Biosains*, 1(1): 47-60.
- Susanti, Y.I., & W.D.R. Putri. 2014. Pembuatan minuman serbuk markisa merah (*Passiflora edulis f. edulis sims*) (kajian konsentrasi tween 80 dan suhu pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3):170-179.
- Susianti., Ulfah, A., & Laras, R. 2020. Penambahan gum arab dengan konsentrasi yang berbeda terhadap kandungan senyawa folatil bubuk rusip ikan teri (*Stolephorus sp.*) *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(1): 16.
- Sutardi., Suwedo, Hadiwiyoto., dan Constansia, Ratri Nugroho Murti. 2010. Pengaruh dekstrin dan gum arab terhadap sifat kimia dan fisik bubuk sari jagung manis (*Zeamays saccharata*), *Junral Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2): 105.
- Tazar, N., Fidela, V., Mimi, H., & Khandra, F. 2017. Pengaruh perbedaan jenis dan konsentrasi bahan pengisi terhadap karakteristik pewarna buah senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(2): 118.
- Ummah, H., Bambang, K., Ery, P. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia serbuk ekstrak buah parijoto (*Medinilla*

- speciosa Blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1): 1-8.
- Utami, N.F., Sely, M.N., Sutanto., & Asep, S. 2020. Pengaruh berbagai metode ekstraksi pada penentuan kadar flavonoid ekstrak etanol daun iler (*Plectranthus scutellarioides*). *Fitofarmaka Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(1): 77.
- Utomo, D. 2013. Pembuatan serbuk effervescent murbei (*Morus alba L.*) dengan kajian konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengering. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 5(1), 49-69.
- Vernon-Cartera, E.J., G. Espinosa-Paredesa, C.I. Beristain, and Hipo´lito Romero-Tehuitzila. 2001. Effect of foaming agents on the stability, rheological properties, drying kinetics and flavour retention of tamarind foam-mats. *J. Food Research International*, 34: 581–598.
- Wahyunita, Norma., Ananda, P., Umar, K.N., & Fajriah, A. 2022. Pengaruh penambahan gum arab terhadap pembuatan plastic *biodegradable* dari air kelapa. *Chemistry Journal of Universitas Negeri Padang*. 11(3): 70
- Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wulandari, A., Syaifu, B., & Mappiratu. 2018. Aktivitas antibakteri ekstrak etanol sabut kelapa (*Cocos nucifera Linn*) pada berbagai tingkat ketuaan. *KOVALEN*, 4(3): 276-284.
- Wulansari, A., Prasetyo, D. B., Lejaringtyas, M., Hidayat, A., & Anggarini, S. 2012. Aplikasi dan analisis kelayakan pewarna bubuk merah alami berantioksidan dari ekstrak biji buah pinang (*Areca catechu*) sebagai bahan pengganti warna sintetik pada produk pangan. *Jurnal Industria*, 1(1): 1-9.
- Yasa, I.G.T., Nengah, K.P. & Anak, A.I.S.W. 2019. Pengaruh konsentrasi etanol terhadap aktivitas antioksidan ekstrak daun sirih merah (*Piper crocatum Ruitz & Pav*) menggunakan metode *microwave assisted extraction* (MAE). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3): 275.

Yibin, LO, T Baosha, J Chen, & LAO Pufu. 2017. Microencapsulation of plum (*Prunus salicina* Lindl.) phenolics by spray drying technology and storage stability. *Food Science and Technology*. 38(3): 530-536.

Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. 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): 41–51.

Zurriatani., Ratna, Sari., & Nahar. 2019. Pemanfaatan tempurung kelapa sebagai natrium silikat. *Jurnal Reaksi (Journal of Science Technology)*, 17(1): 1-2.

