

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2013. *Teknologi Fermentasi pada Tepung Jagung*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Aini, N., Prihananto, V., & Sustriawan, B. 2020. *Sari Jagung Probiotik Sebagai Alternatif Pangan Fungsional*. Purwokerto: Unsoed Press.
- Anggraini, C. D. 2014. Pengaruh Pemberian Tepung Kappa Karagenan Kasar *Eucheuma cottonii* terhadap Kadar Total Kolesterol Darah Tikus Wistas (*Rattus norvegicus*). *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ansori, F. A. Z., Sarofa, U., & Anggreini, R. A. 2022. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik sup krim instan labu kuning (*Curcubita moschata*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2): 198-207.
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 2005. *Official Method of Analysis of AOAC International (18 Eds)*. Association of Analytical Chemist Inc., Maryland, USA
- AOAC (Association of Official Analytical Chemist). 1995. Official Methods of Analysis of AOAC International The Scientific Association Dedicated to Analytical Excellence (16 Edn). *Journal of AOAC International*. 78(3): 585-892.
- Atmaja, M. I. P., Harianto, S., Maulana, H., Shabri, Rohdiana, D. 2018. Karakteristik sifat alir bubuk teh hijau yang diproses dengan metode penepung berbeda. *Jurnal Penelitian Teh dan Kina*, 21(2): 85-95.
- Aribah, S. A., Sanjaya, A. P., Muhammad, D. R. A., & Praseptiangga, D. 2020. Sensorial and physical properties of chocolate beverage prepared using low fat cocoa powder. *AIP Conference Proceedings*, 2219(1): 1-5.
- Badan Pusat Statistik. 2024. Luas Panen dan Produksi Jagung Di Indonesia 2023. (*On-line*), <https://www.bps.go.id/id/infographic?id=909> diakses pada 18 April 2024.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3830-1995 Susu Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *SNI 2970:2015 Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bahtiar, S. A., Muayyad, A., Ulfaningtias, L., Anggara, J., Priscilla, C., & Miswar, M. 2016. Pemanfaatan kompos bonggol pisang (*Musa acuminata*)

- untuk meningkatkan pertumbuhan dan kandungan gula tanaman jagung manis (*Zea mays L. Saccharata*). *Agritrop: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 14(1): 18-22.
- Blakemore, W. R. & Harpell, A. R. 2010. *Carrageenan. In: Food Stabilizers, Thickeners and Gelling Agent (Imeson, A, Ed.)*, Oxford: WileyBlackwell.
- Bos, M. A. & Vliet, T. V. 2001. Interfacial rheological properties of adsorbed protein layers and surfactants: review. *Advances in Colloid and Interface Science*, 91(3): 437–471.
- B POM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tentang Bahan Tambah Pangan. Jakarta.
- Brennan, J. G. 2006. *Food Processing Handbook*. Weinheim: Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA.
- Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. 2023. Pengaruh blansir dan Tween 80 pada pengeringan busa terhadap karakteristik serbuk seledri. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian*, 10(1): 24-32.
- 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.
- Carp, D. J., Baeza, R. I., Bartholomai, G. B., & Pilosof, A. M. R. 2004. Impact of proteins– κ -carrageenan interactions on foam properties. *LWT-Food Science and Technology*, 37(5): 573-580.
- Chakraborty, S., Banerjee, S., & Mazumder, S. 2014. Functional properties based statistical optimization of foam mat drying parameters for potato (*Kufri Chandramukhi*). *Global Journal of Science Frontier Research: C Biological Science*, 14(2): 1-10.
- Ciptasari, R. & Nurrahman. 2020. Sifat fisik, sifat organoleptik dan aktivitas antioksidan susu bubuk kedelai hitam berdasarkan konsentrasi tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(1): 45-59.
- Cottrell, T & Peiji, J. V. 2015. *Sorbitan Esters and Polysorbates In Emulsifiers in Food Technology*. Oxford: Wiley Blacwell.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. 2014. Pengaruh penambahan karaginan untuk formulasi tepung puding instan. *JPB Perikanan*. 9(1): 83-95.
- Dash, K. K. & Chakraborty, S. 2021. *Food processing: advances in thermal technologies*. London: CRC Press Taylor & Francis Group.
- Deepa, K. & Mohapatra, M. 2020. Foam-mat drying characteristics of custard apple pulp. *Journal of food and nutrition sciences*, 8(4): 89-95.

- FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations). 2014. *Carrageenan*. (On-line), https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph16/additive-117-m16.pdf diakses 7 Januari 2024.
- FDA. 2003. *Code of Federal Regulations, Food additives permitted for direct addition to food for human consumption: Carrageenan 21 CFR 172.620*. (On-line), https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/jecfa_additives/docs/monograph16/additive-117-m16.pdf diakses 5 Desember 2023.
- Fardiyah, Q., Rumhayati, B., & Khotimah, Y. H. 2018. The effect of temperature and concentration of foaming agent to the β -carotene content in product derived from carrots. *IOP conference series: Materials Science and Engineering*, 299(1): 1-6.
- Gopi, S., Balakrishnan, P., & Bračić, M. 2022. *Polymer chemistry series: biopolymers in nutraceuticals and functional foods*. Croydon: Royal Society of Chemistry.
- Hall, G. M. 1996. *Methods of testing protein functionality: foam and stability*. London: Blackie Academy & Professional.
- Hardy, Z. & Jideani, V. A. 2017. Foam-mat drying technology: A review. *Critical reviews in food science and nutrition*, 57(12): 2560-2572.
- Haryanto, W. P. 2011. Mempelajari Pengaruh Tingkat Substitusi Berbagai Jenis Tepung Terhadap Karakteristik Snack Produk Ekstrusi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hossain, M. A., Mitra, S., Belal, M., & Zzaman, W. 2021. Effect of foaming agent concentration and drying temperature on biochemical properties of foam mat dried tomato powder. *Food Research*, 5(2): 291-297.
- Hui, Y. H., Clary, C., Farid, M. M., Fasina, O. O., Noomhorm, A., & Chanes, J. W. 2008. *Food drying science and technology: microbiology, chemistry, applications*. Lancaster: DEStech Publications, Inc.
- Husni, A. & Budhiyanti, S. A. 2021. *Rumput Laut Sebagai Sumber Pangan, Kesehatan, dan Kosmetik*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Indrawati, L., Wang, Z., Narsimhan, G., & Gonzalez, J. 2008. Effect of processing parameters on foam formation using a continuous system with a mechanical whipper. *Journal of food engineering*, 88(1): 65–74.
- Isabella, D. P., Puspawati, G. A. K. D., & Wiadnyani, A. A. I. S. 2022. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (*Manihot utilissima* Pohl.) Pada Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(1): 112-122.

- Jakubczyk, E., Gondek, E. & Tambor, K. 2011. Characteristics of selected functional properties of apple powders obtained by the foam-mat drying method, food process engineering in a changing world. *Proceedings of the 11th International Congress on Engineering and Food*, Mei. P. 1385-1386.
- Javed, I. M., Aleem, A., Hamad, R., Furqan, N. M., & Ammad, R. 2018. A review paper on foam-mat drying of fruits and vegetables to develop powders. *MOJ food process technol*, 6(6): 465-467.
- Kamsiati, E. 2006. Processing tomato powder (*Lycopersicon esculentum* Mill.) dengan metode “foam-mat drying”. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2): 113-119.
- Kandasamy, P., Varadharaju, N., Kalemullah, S., & Moitra, R. 2012. Preparation of papaya powder under foam-mat drying technique using egg albumin as foaming agent. *International Journal of Bio-resource and Stress Management*, 3(3): 324-331.
- Karseno, E., Yanto, T., Setyowati, R., & Haryanti, P. 2018. Effect of pH and temperature on browning intensity of coconut sugar and its antioxidant activity. *Food Research*, 2(1): 32-38.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Departemen Kesehatan, Jakarta.
- Kumalaningsih, S., Harijono, H., & Amir, Y. F. 2004. Pencegahan Pencoklatan Umbi Ubi Jalar untuk Pembuatan Tepung: Pengaruh Kombinasi Konsentrasi Asam Askrobat dan *Sodium Acid Pyrophosphate*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 5(1): 11-19.
- 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.
- Kurniawan, R. C., Budiarti, C., & Sayuthi, S. M. 2019. Tampilan gula darah, laktosa dan produksi susu sapi perah laktasi yang disuplementasi baking soda (NaHCO₃). *Mediagro*, 15(2):132-138.
- Kusnandar, F. 2017. *Kimia Pangan: Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusumaningrum, M., & Hartati, I. 2018. *Foam mat drying* ampas seduhan teh. *Cendekia Eksakta*, 3(2): 26-29.
- Laeliocattleya, R. A., Martati, E., Alwi, A. N. S., & Aulia, L. P. 2020. The characteristics of corn silk (*Zea mays* L.) herbal drinks tea with vacuum drying method as antioxidant. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 475(1): 1-6.

- Legowo, A. M. dan Nurwanto. 2004. *Analisis Pangan*. Diklat Kuliah Program Studi Teknologi Ternak Fakultas Peternakan UNDIP. Semarang.
- Li, C., Chi, Y., Wang, D., Zhang, W., & Fang, J. 2012. Optimization on drum drying processing technology of sweet corn powder. *Transactions of the Chinese Society of Agricultural Engineering*, 28(21): 256-264.
- Li, D. J., Song, J. F., & Liu, C. Q. 2014. Kinetic stability of lutein in freeze-dried sweet corn powder stored under different conditions. *Food Science and Technology Research*, 20(1): 65-70.
- Majiding, C. M., Shiddiq, M. N. A. A., & Rozi, F. 2023. Physical Characteristics and Shelf Life Estimation of Instant Powder Drink Made From the Combination of Yellow Sweet Potatoes and Red Beans. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 6(1): 55-65.
- Mayasari, E. & Manalu, J. 2019. Karakteristik sensoris dan kimia bumbu instan dari formulasi bumbu herbal menggunakan maltodekstrin dan Tween 80 pada proses pengeringan. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 5(1): 35-41.
- Medhammar, E., Wijesinha-Bettoni, R., Stadlmayr, B., Nilsson, E., Charrondiere, U. R., & Burlingame, B. 2011. Composition of milk from minor dairy animals and buffalo breeds: A biodiversity perspective. *J Sci Food Agric*, 92(3): 445-474.
- Meliala, M., Suhaidi, I., & Nainggolan, R. J. 2014. Pengaruh penambahan kacang merah dan penstabil gum arab terhadap mutu susu jagung. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 2(1): 57-64.
- Mohamed, A. A., Ismail-Fitry, M. R., Rozzamri, A., & Bakar, J. 2023. Foam-mat dried japanese threadfin bream (*Nemipterus japonicus*) powder with methyl cellulose as the foaming agent: Physicochemical and functional properties. *International Food Research Journal*, 30(4): 1027-1039.
- Montufar, E. B., Traykova, T., Planell, J. A., & Ginebra, M. P. 2011. Comparison of a low molecular weight and a macromolecular surfactant as foaming agents for injectable self setting hydroxyapatite foams: Polysorbate 80 versus gelatine. *Materials Science and Engineering: C*, 31(7): 1498-1504.
- Muhajir, R., Rahim, A., & Hutomo, G. S. 2014. Karakteristik fisik dan kimia susu jagung manis pada berbagai lama perebusan. *Agroland: Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian*, 21(2): 95-103.
- Naufalin, R., Wicaksono, R., Febryani, A. T., & Latifasari, N. 2021. Antioxidant activity of kecombrang preserving powder using foam mat drying method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 746(1): 2-9.
- Necas, J. & Bartosikova, L. 2013. Carrageenan: a review. *Veterinarni medicina*, 58(4): 187-205.

- Ng, M. L. & Sulaiman, R. 2018. Development of beetroot (*Beta vulgaris*) powder using foam mat drying. *LWT*, 88: 80–86.
- Nur, M., Tanita, N. D., & Suprayogi, S. 2023. Optimasi suhu dan lama waktu steam blanching untuk pembuatan jagung manis pipil beku varietas paragon. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 11(1): 44-52.
- Nurhafnita, N. 2021. Uji Organoleptik Susu Jagung (*Zea mays saccharata*) dengan Penambahan Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica Val*). *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 5(1): 19-26.
- Nurjannah, I., & 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.
- Nurmilla, A. & Wisnuwardhani, H. A. 2021. Karakteristik edible film berbahan dasar ekstrak karagenan dari alga merah (*Eucheuma Spinosum*). *Jurnal Riset Farmasi*, 1(1): 24-32.
- O'Brien, R. D. 2009. *Fat and oils: formulating and processing for applications* (3th ed.). London: CRS Press Taylor & Francis Group.
- Pangastuti, H. A., Affandi, D. R., & Ishartani, D. 2013. Karakterisasi sifat fisik dan kimia tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) dengan beberapa perlakuan pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1): 20-29.
- 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.
- Permatasari, A. A., Sumardianto, S., & Rianingsih, L. 2018. Perbedaan konsentrasi pewarna pendai kulit buah naga (*Hylocereus Polyrhizus*) terhadap warna terasi udang rebon (*Acetes Sp.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(1): 39-52.
- Phillips, G. O. & Williams, P. A. 2009. *Handbook of hydrocolloids* (2nd Rev. Ed.). New York: CRC Press.
- Pranowo, D., Adiatmi, A. Y., & Dewi, I. A. 2021. Production optimization of green coffee extracts from Jember robusta (*Coffeacanephora*) coffee using foam mat drying method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 733(1): 1-8.
- Putri, A. O., Mentari, I. A., Julyantiya, R. T., Yuliati, S., & Dewi, E. 2021. Rancang bangun alat tipe spray dryer untuk proses pengeringan susu bubuk berbasis jagung manis (*Zea mays saccharata*). *KINETIKA*, 12(3): 31-37.

- Putri, F. R. 2022. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Ciplukan (*Physalis angulata L*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., Raghavan, G. S. V., & Ratti, C. 2007. Foam mat drying of alphonso mango pulp. *Drying Technology: An International Journal*, 25(2): 357-365.
- 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.
- Rasbawati, R., Irmayani, I., Novieta, I. D., & Nurmiati, N. 2019. Karakteristik organoleptik dan nilai ph yoghurt dengan penambahan sari buah mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal ilmu produksi dan teknologi hasil peternakan*, 7(1): 41-46.
- Ratna, N. K. A. N., Puspawati, G. A. K. D., & Permana, I. D. G. M. 2021. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan tween 80 terhadap karakteristik bubuk minuman instan bunga gumitir (*Tagetes erecta L.*), *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 10(4): 761-777.
- Rohmah, A., Larasati, D., & Fitriana, I. 2022. Substitusi susu kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik susu jagung manis (*Zea mays L. saccharata Sturt*). *Jurnal Mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian*, 11, 1-6
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J. dan Quinn, M.E. (Eds). 2009. Handbook of Pharmaceutical Excipients. London: Pharmaceutical Press.
- Saidi, I. A. & Wulandari, F. E. 2019. *Pengeringan sayuran dan buah-buahan*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Salimna, S., Izzati, M., & Haryanti, S. 2014. Analisis proksimat dan uji organoleptik beras artifisial berbahan dasar tepung singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dan tepung kacang merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) dengan perbandingan formulasi yang berbeda. *Jurnal Akademika Biologi*, 3(1): 62-69.
- Salsabila, H. 2024. Aplikasi Metode *Foam-mat Drying* pada Pembuatan Susu Jagung Bubuk: Kajian Rasio Jagung: Air dan Konsentrasi Gliserol Monostearat sebagai Bahan Pembusa. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Sankat, C. K. & Castaigne, F. 2004. Foaming and drying behaviour of ripe bananas. *LWT-Food Science and Technology*, 37(5):517-525.
- Saputra, I. wayan A., P, I. A. R. P., & Gunadnya, I. B. P. 2016. Pengaruh konsentrasi dekstrin dan tween 80 (*polyoxyethylene sorbitan monooleat*) pada

- proses pengeringan gel daun lidah buaya (*Aloe barbadensis Miller*) dengan cabinet dryer. *Biosistem dan Teknik Pertanian*, 4(2): 8–16.
- Schuck, P., Dolivet, A., & Jeantet, R. 2012. *Analytical Methods for Food and Dairy Powders*. France: Wiley-Blackwell.
- Setiawan, O. A. C. 2020. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimiawi Minuman Serbuk Biji Nangka dan Almond. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Setiawati, B. B. & Puspitojati, E. 2011. Evaluasi mutu yogurt formulasi susu jagung manis-kedelai. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 7(1): 14-23.
- Skamp & Preston, C. 2015. *Teaching Primary Science Constructively 5th Edition*. South Melbourne: Cengage Learning Australia.
- Sukasih, E. & Setyajit. 2012. Formulasi pembuatan flake berbasis talas untuk makanan sarapan (breakfast meal) energi tinggi dengan metode oven. *Indonesian Journal of Agricultural Postharvest Research*, 9(2): 70-76.
- Sulaksono, A. C., Kumalaningsih, S., Wignyanto, & Santoso, I. 2013. Production and Processing of Yoghurt Powder Using Foam-Mat Drying. *Food and Public Health*, 3(5): 235-239.
- Surami, N. 2010. Karakteristik Produk Bubuk Ekstrak Jagung Manis Instan Hasil Pengeringan Tipe *Spouted-Vortex-Bed*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Susanti, Y. I. & Putri, W. D. R. 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.
- Syarbaini, A. 2015. Kelayakan potensi pengembangan usaha es susu jagung manis (*Zea mays sacc.*). *Jurnal Pertanian*, 6(1): 21-34.
- Syafi'i, F, Wijaya, C. H. , & Nurtama, B. 2016. Optimasi proses pembuatan bubuk oleoresin lada (*Piper nigrum*) melalui proses emulsifikasi dan mikroenkapsulasi. *Agritech*, 36(2): 128–136.
- Syukur, M. 2013. *Jagung Manis*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Takeiti, C. Y., Kieckbusch, T. G., & Collares-Queiroz, F. P. 2010. Morphological and physicochemical characterization of commercial maltodextrins with different degrees of dextrose-equivalent. *International Journal of Food Properties*, 13(2): 411-425.
- Thuwapanichayanan, R., Prachayawarakorn, S., & Soponronnarit, S. 2012. Effects of foaming agents and foam density on drying characteristics and textural property of banana foams. *LWT-Food Science and Technology*, 47(2): 348-357.

- Ulumi, M. L. N., Dwi, S. W., Reza, F. A., Cathrine, O. A., & Desiana, N. P. 2021. Mikroenkapsulasi pigmen beta-karoten dengan metode *foam mat drying* menggunakan gelatin tulang ikan kakap merah sebagai bahan penyalut. *Jurnal Agrotek* 15(4): 1183-1195.
- Uri, N. N., Mamujaja, C. F., & Koapaha, T. 2019. Aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan susu jagung manis (*Zea mays saccharata*) dengan penambahan ekstrak jahe (*Zingiber officinale Roscoe*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(1): 10-17.
- Utomo, D. & Ariska, S. B. 2020. Kualitas minuman serbuk instan sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1): 42-51.
- Vania, J., Utomo, A. R., & Trisnawati, C. Y. 2017. Pengaruh perbedaan konsentrasi karagenan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik jelly drink pepaya. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 16(1): 8-13.
- Wahyuni, R., Wignyanto, W., Wijana, S., & Sucipto, S. 2021. Optimization of foam mat drying process of moringa leaf powder (*Moringa oleifera*) as protein and amino acids sources. *Food Research*, 5(2): 418-426.
- Walsh, D. J., Russell, K., & FitzGerald, R. J. 2008. Stabilisation of sodium caseinate hydrolysate foams. *Food research international*, 41(1): 43-52.
- Wang, X., Ruan, J. M., & Chen, Q. Y. 2009. Effects of surfactants on the microstructure of porous ceramic scaffolds fabricated by foaming for bone tissue engineering. *Materials Research Bulletin*, 44(6): 1275-1279.
- Wardani, R. K. & Arifiyana, D. 2020, *Suhu, Waktu dan Kelarutan Kalsium Oksalat pada Umbi Porang*. Gresik: Graniti.
- Wartini, M., & Putra, G. G. 2018. Karakteristik enkapsulat pewarna buah pandan pada perlakuan jenis dan konsentrasi enkapsulan. *Scientific Journal of Food Technology*, 5(2): 139-148.
- Whitehurst, R. J. 2004. *Emulsifiers in food technology*. Northampton: Blackwell publishing.
- Widjajaseputra, A. I., Srianta, I., & Handayani, Y. N. 2003. Kajian Faktor Penentu Masa Simpan Produk Bubuk Bumbu Dengan Carrier Maltodekstrin De-12 Dan De-18. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 4(1&2): 24-31.
- 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.
- 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 pewarna sintetik pada produk pangan. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 1(1): 1-9.

Zuhra, Z., Sofyana, S., & Erlina, C. 2012. Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 9(1), 36-44.

