

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. 2019. Karakteristik bubuk kaldu jamur tiram the effect of maltodextrin and egg white on characteristic of white oyster mushroom broth powder. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 53–61.
- Adhayanti, I., & Ahmad, T. 2019. Physical and chemical characteristics of instant drink powder from dragon fruit peels produced using different drying methods. *Media Farmasi*, 53(9), 1689–1699.
- Akkarachaneeyakorn, S., & Tinrat, S. 2015. Effects of types and amounts of stabilizers on physical and sensory characteristics of cloudy ready-to-drink mulberry fruit juice. *Food Science and Nutrition*, 3(3), 213–220.
- Aliakbarian, B., Casazza, A. A., Nani, A., & Perego, P. 2017. Production of chocolate powdered beverage with enhanced instant properties. *Chemical Engineering Transactions*, 57, 877–882.
- Amalya, A. P., Legowo, A. M., & Rahmani, A. 2023. Pengaruh jenis pengental terhadap sifat fisikokimia dan hedonik sirup kulit buah kopi arabika. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 8–24.
- Anissa, D. D., & Dewi, R. K. 2021. Peran protein: ASI dalam meningkatkan kecerdasan anak untuk menyongsong generasi indonesia emas 2045 dan relevansi dengan Al-Qur'an. *Jurnal Tadris IPA Indonesia*, 1(3), 427–435.
- Ardiani, F., Wirianata, H., & Noviana, G. 2022. Pengaruh iklim terhadap produksi kakao di kabupaten gunungkidul. *Jurnal Agro Industri Perkebunan*, 10(1), 45–52.
- Aribah, S. Al, 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*.
- Asim, S. B., Noviani, E., & Helmi, H. 2023. Pemodelan aliran fluida bidang miring pada lapisan tipis. *Jurnal Matematika Integratif*, 19(1), 127.
- Asrianingsi, A., Mamma, S., & Boer, D. 2019. Pengaruh letak buah pada berbagai umur tanaman terhadap mutu kakao (*Theobroma cacao L.*). *Berkala Penelitian Agronomi*, 6(1), 36.
- Astuti, D. S., & Agustia, C. F. 2011. Formulation and characterization of functional jelly drink as source of dietary fiber and vitamin c consisting of kappa carrageenan, konjac glucomannan and hibiscus sabdariffa, linn extract. *Jurnal*

*Penelitian Sains Dan Teknologi*, 1(1), 1–13.

Aziziah, S. A., & Setiawina, N. D. 2021. Analisis pengaruh produksi, harga dan nilai tukar terhadap ekspor biji kakao indonesia ke belanda. *Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(4), 448–455.

BSN. (2020). *SNI 8898:2020 Bubuk Minuman Berbasis Kakao*.

Chaturvedi, S., Kulshrestha, S., Bhardwaj, K., & Jangir, R. 2021. A review on properties and applications of xanthan gum. *Microbial Polymers: Applications and Ecological Perspectives*, 87–107.

Cicilia, S., Basuki, E., Prarudiyanto, A., Alamsyah, A., & Handito, D. 2018. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*) terhadap sifat kimia dan organoleptik cookies. *Pro Food*, 4(1), 304–310.

Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. 2020. Penentuan umur simpan menggunakan metode accelerated shelf life test (ASLT) pada bubuk minuman instan stroberi foam-mat drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151–157.

De Garmo, E. P., Sullivan, W. G., & Canada, J. R. 1984. *Engineering Economis*. Mc Millan Publishing Company. New York.

Djaeni, M., Prasetyaningrum, A., Sasongko, S. B., Widayat, W., & Hii, C. L. 2015. Application of foam-mat drying with egg white for carrageenan: drying rate and product quality aspects. *Journal of Food Science and Technology*, 52(2), 1170–1175.

Dogan, M., Aslan, D., Aktar, T., & Goksel Sarac, M. 2016. A methodology to evaluate the sensory properties of instant hot chocolate beverage with different fat contents: multi-criteria decision-making techniques approach. *European Food Research and Technology*, 242(6), 953–966.

Eduardo, M. F., Correa De Mello, K. G. P., Polakiewicz, B., & Da Silva Lannes, S. C. 2014. Evaluation of chocolate milk beverage formulated with modified chitosan. *Journal of Agricultural Science and Technology*, 16(6), 1301–1312.

Enejoh, O. S., Ogunyemi, I. O., Bala, Smart, M., Oruene, I. S., & Suleiman, M. M. S. A. F. 2015. Ethnomedical importance of *Citrus aurantifolia* (Christm) Swingle. *The Pharma Innovation Journal*, 4(8), 1–6.

Faiqoh, K. E. N., Muhammad, D. R. A., & Praseptiangga, D. 2021. Fat content powder : Consumer preference , properties and stability. *Food Research*, 5(2), 7–17.

- Fitriyana, R. A. 2017. Perbandingan kadar vitamin c pada jeruk nipis (*Citrus X Aurantiifolia*) dan jeruk lemon (*Citrus X Limon*) yang dijual di pasar linggapura kabupaten brebes. *Publikasi Ilmiah Civitas Akademika Pioliteknik Mitra Karya Mandiri Brebes*, 2(2), 1–10.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. 2021. Minuman fungsional serbuk instan kaya antioksidan dari bahan nabati. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991.
- Franco, T. S., Perussello, C. A., Ellendersen, L. N., & Masson, M. L. 2016. Effects of foam mat drying on physicochemical and microstructural properties of yacon juice powder. *Lwt*, 66, 503–513.
- Gozali, T., Assalam, S., Ikrawan, Y., & Nurfalia, I. 2023. Optimalisasi formula minuman olahan jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) dengan parameter karekteristik produk. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), 288–301.
- Gustiani, S., Helmy, Q., Kasipah, C., & Novarini, E. 2018. Produksi dan karakterisasi gum xanthan dari ampas tahu sebagai pengental pada proses tekstil. *Arena Tekstil*, 32(2), 1–8.
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. 2016. Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121.
- Harahap, A. D., Efendi, R., & Harun, N. 2016. Pemanfaatan ekstra jahe merah (*Zingiber officinale var. Rubrum*) dan kulit nanas (*Ananas comosus L. Mer*) dalam pembuatan bubuk instan. *Jom Faperta*, 3(2), 1–16.
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. 2023. Uji hedonik instan jahe dengan substitusi pewarna bahan alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54.
- Herdianto, R. W., & Husni, A. 2019. Optimasi suhu ekstraksi terhadap kualitas alginat yang diperoleh dari rumput laut sargassum muticum. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1), 164–173.
- Hewavitharana, G. G., Perera, D. N., Navaratne, S. B., & Wickramasinghe, I. 2020. Extraction methods of fat from food samples and preparation of fatty acid methyl esters for gas chromatography: A review. *Arabian Journal of Chemistry*, 13(8), 6865–6875.
- Holkar, C. R., Jadhav, A. J., & Pinjari, D. V. 2019. A critical review on the possible remediation of sediment in cocoa/coffee flavored milk. *Trends in Food Science and Technology*, 86(February 2017), 199–208.

- Indrayati, F., Utami, R., & Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh penambahan minyak atsiri kunyit putih (*Kaempferia rotunda*) pada edible coating terhadap stabilitas warna dan ph fillet ikan patin yang disimpan pada suhu beku. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(4), 25–31.
- Inke, L. A., Zuidar, A. S., Koesoemawardani, D., & Nurdjanah, S. (2022). Karakteristik minuman sari lemon (*Citrus limon*) dengan penambahan konsentrasi kolagen yang berbeda. *AgriTECH*, 42(4), 369.
- Ispitasari, R., & Haryanti, H. 2022. Pengaruh waktu destilasi terhadap ketepatan uji protein kasar pada metode kjeldahl dalam bahan pakan ternak berprotein tinggi. *Indonesian Journal of Laboratory*, 5(1), 38.
- Jonathan, A. A. T., Yayuk, T. C., & Sutedja, A. M. 2016. Pengurangan kuning telur pada beberapa konsentrasi gum xanthan terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik cake beras rendah lemak. *Jurnal Agroteknologi*, 10(01), 1–11.
- Kaemba, A., Suryanto, E., & Mamujaja, C. F. 2017. Antioxidant activity of analog rice from sago baruk (*Arenga microcarpha*) and purple sweet potato (*Ipomea batatas L. Poiret*). *Agritechnology*, 2(1), 1.
- Kindangen, H., Hartoyo, S., & Baga, L. M. 2017. Perkembangan produktivitas, luas lahan, harga domestik, permintaan dan ekspor biji kakao indonesia periode 1990-2013. *Jurnal Manajemen Dan Agribisnis*, 14(2), 118–126.
- Kurniawan, H. 2020. Pengaruh kadar air terhadap nilai warna cie pada gula semut. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 9(3), 213.
- Leviana, W., & Paramita, V. 2017. Pengaruh suhu terhadap kadar air dan aktivitas air dalam bahan pada kunyit (*Curcuma Longa*) dengan alat pengering electrical oven. *Metana*, 13(2), 37.
- Maulana, M. I., Nurhidajah, & Yusuf, M. 2023. Sifat sensoris dan viskositas minuman instan dengan berbagai konsentrasi serbuk ekstrak beras hitam (*Oryza Sativa L . Indica*) characteristic sensory and viscosity instan beverage with various black rice. *Prosiding Seminar Nasional UNISMUS*, 6, 1084–1094.
- Muhammad, D. R. A., Kongor, J. E., & Dewettinck, K. 2021. Investigating the effect of different types of cocoa powder and stabilizers on suspension stability of cinnamon-cocoa drink. *Journal of Food Science and Technology*, 58(10), 3933–3941.
- Mulyani, R, Y., & M, N. 2014. Pembuatan bubuk sari buah markisa dengan metode

- “foam-mat drying.” *Jurnal Rekapangan*, 8(1), 91–97.
- Mursalin, Nizori, A., & Rahmayani, I. 2019. Sifat fisiko-kimia kopi seduh instan liberika tunggal jambi yang diproduksi dengan metode kokristalisasi. *Jurnal Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1), 71–77.
- Nafi, A., Windrati, W. S., Diniyah, N., & Khotimah, H. 2015. Karakteristik Fisik Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis L.*) Termodifikasi Oleh pH dan lama perendaman. *Teknologi Hasil Pertanian*, x, 3–6.
- Nugraha, B. F., Sumardianto, Suharto, S., Swastawati, F., & Kurniasih, R. A. 2021. Quality analysis of tilapia jerky (*Oreochromis niloticus*) with the addition of various types and concentration of sugar. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 3(2), 94–104.
- Nugrahaeni, F., Srifiana, Y., & Rokhman, A. N. 2021. Pengaruh peningkatan konsentrasi xanthan gum sebagai basis gel terhadap sifat fisik gel pewarna rambut ekstrak kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*) the effect of increasing concentration of xanthan gum on the physical characteristic of hair color gel extra. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 6(2), 29–42.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. 2017. Innovation to increase nutrition of klepon traditional food with material and color modification. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Ochoa, F. G., Santos, V. E., Casas, J. A., & Gomez, E. 2000. Xanthan gum: production, recovery, and properties. *Biotechnology Advances*, 18(7), 549–579.
- Paramita, I. A. M. ., Mulyani, S., & Hartiati, A. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Reayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58–68.
- Pargiyanti, P. 2019. Optimasi waktu ekstraksi lemak dengan metode soxhlet menggunakan perangkat alat mikro soxhlet. *Indonesian Journal of Laboratory*, 1(2), 29.
- Pasaribu, M. S., Lubis, Z., & Ridwansyah. 2017. Pengaruh perbandingan konsentrasi xanthan gum dengan karagenan dan lama pemasakan terhadap mutu jelly terong belanda. *J. Reayasa Pangan Dan Pertanian*, 5(4), 717–723.
- 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.
- Pertiwi, C. tofany eka, & Kristiastuti, D. 2016. Pengaruh proporsi sari daun beluntas

dan kunyit dengan penambahan air jeruk nipis terhadap sifat organoleptik minuman instan. *E-Journal Bogo*, 5(3), 36–47.

- Pokhrel, T., Shrestha, D., Dhakal, K., Yadav, P. M., & Adhikari, A. 2022. Comparative analysis of the antioxidant and antidiabetic potential of *Nelumbo nucifera Gaertn. and Nymphaea lotus L. var. Pubescens (willd.)*. *Journal of Chemistry*, 2022.
- Prabawa, I. D. G. P., Salim, R., Khairiah, N., Ihsan, H., & Lestari, R. Y. 2020. Review xanthan gum: produksi dari substrat biomassa, variabel efektif, karakteristik dan regulasi serta aplikasi dan potensi pasar. *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 11(2), 97.
- Prasetyo, N., UtamiBudiandari, R., Ningrum, L. W., & Hudi, L. 2024. Aktivitas antioksidan dan mutu organoleptik minuman serbuk instan jeruk nipis (*Citrusaurantifolia*). *Agroteknika*, 7(1), 67–78.
- Puspita, A. R. 2014. Pengaruh Penambahan Xanthan Gum Terhadap Kualitas Bakso Bakar Ikan Patin (*Pangasius pangasius*), Daging Sapi dan Tepung *Eucheuma cottonii*. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Putri, R. M. S., Nurjanah, N., & Tarman, K. 2018. Pendugaan umur simpan serbuk minuman fungsional lintah laut (*Discodoris sp.*) dengan metode accelerated shelf life test (ASLT): model arrhenius. *Marinade*, 1(01), 45–55.
- Ramadhan, K., Atmaka, W., & Widowati, E. 2015. Sifat fisik dan kimia serta organoleptik fruit leather kulit buah naga daging super merah (*Hylocereus costaricensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, VIII(2), 15–122.
- Rani, K. C., Jayani, N. I. E., Renata, M. C., Oetama, E. R., & Parfati, N. 2021. Pengaruh konsentrasi xanthan gum (1,5% dan 2%) terhadap karakteristik fisika dan kimia sereal daun kelor dengan pengisi susu soya dan susu skim. *MPI (Media Pharmaceutica Indonesiana)*, 3(3), 146–161.
- Ratnawati, L., Ekafitri, R., & Desnilasari, D. 2019. Karakteristik tepung komposit berbasis mocaf dan kacang-kacangan sebagai bahan baku biskuit MP-ASI. *Biopropal Industri*, 10(2), 65–81.
- Restuti, A. N. S., Yulianti, A., Oktafa, H., Alfafa, D. S., Yani, F. N., Kurniawati, M., & Wulandari, P. 2019. Analysis of antioxidant activity and chocolate organoleptic test (*Theobroma cacao L.*). *Prosding Seminar Nasional INAHCO*, 1(2019), 13–18.
- Riscahyani, N. M., Ekawati, E. R., & Ngibad, K. 2019. Identification of ascorbic acid content in carica papaya l. Using iodimetry and uv-vis spectrophotometry.

*Indonesian Journal of Medical Laboratory Science and Technology*, 1(1), 58–64.

- Ristanti, A. 2023. Pendugaan Umur Simpan Minuman Coklat Instan (*Theobroma cacao L*) dengan Penambahan Bubuk Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia*) Menggunakan Metode Arrhenius. *Skripsi*. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rollando, & Monica, E. 2018. Penetapan kandungan fenolik total dan uji aktivitas antioksidan fraksi air ekstrak metanol kulit batang faloak (*Sterculia Quadrifida R.Br*). *Scientia : Jurnal Farmasi Dan Kesehatan*, 8(1), 30.
- Ryu, J. Y., Kang, H. R., & Cho, S. K. 2019. Changes over the fermentation period in phenolic compounds and antioxidant and anticancer activities of blueberries fermented by lactobacillus plantarum. *Journal of Food Science*, 84(8), 2347–2356.
- Salimah, D. M., Lindriati, T., & Purnomo, B. H. 2015. Sifat Fisik dan Kimia Puree Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) dengan Penambahan Gum Arab dan Gum Xanthan. *Jurnal Agroteknologi*, 09(02), 145–155.
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto. 2015. Karakteristik kimia-sensori dan stabilitas polifenol minuman coklat-rempah. *Jurnal Agroteknologi*, 09(01), 54–66.
- Setiawan, F., Yunita, O., & Kurniawan, A. 2018. Uji aktivitas antioksidan ekstrak etanol kayu secang dan FRAP. *Media Pharmaceutica Indonesiana*, 2(2), 82–89.
- Srihidayati, G. 2017. Studi perbandingan viskositas saos sambal aneka merk produk. *Jurnal Pertanian Berkelanjutan*, 5(2), 4.
- Sumitro, Z., Harun, N., & Efendi, R. 2018. Minuman instan dari rimpang bangle (*Zingiber cassumunar Roxb.*) dengan penambahan kulit kayu manis (*Cinnamomum burmanii*). *JOM Faperta*, 5(2), 1–11.
- Tarwendah, I. P. 2017. Jurnal review: Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahyuningsih, K., Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., Purwani A A Balai, Y., Penelitian, B., Pengembangan, D., Pertanian, P., & Pangan, J. T. 2015. Pemanfaatan beras (*Oryza sativa L.*) inpari 17 menjadi tepung sebagai bahan baku roti tawar non gluten. *Jurnal Pangan*, 24(3), 167–182.
- Waisnawi, P. A. G., Puspawati, G. A. K. D., & Wrasati, L. P. 2022. Pengaruh

penambahan jeruk nipis terhadap ph, total antosianin dan aktivitas antioksidan pada minuman bunga telang. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*, 7(1), 89.

Wandestri, Hamzah, F., & Harun, and N. 2016. Penambahan beberapa konsentrasi xanthan gum terhadap mutu saos tomat (*Solanum lycopersicum Lin.*). *JOM Faperta*, 3(1).

Widyaningtyas, M., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh jenis dan konsentrasi hidrokoloid (carboxy methyl cellulose, xanthan gum, dan karagenan) terhadap karakteristik mie kering berbasis pasta ubi jalar varietas ase kuning. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 417–423.

Yolanda, R. S., Dewi, D. P., & Wijanarka, A. 2018. Kadar serat pangan, proksimat, dan energi pada mie kering substitusi tepung ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*). *Ilmu Gizi Indonesia*, 2(1), 01.

Yolandari, A. C., & Batubara, S. C. 2019. Formulasi minuman serbuk instan mentimun menggunakan metode mixture design. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*, 1(2), 75–92.

Yulianto, S., Jamilatun, M., Jamilatun, M., Pangesti, F. A., & Pangesti, F. A. 2022. Analisis kadar vitamin c wedang jeruk nipis (*Citrus aurantifolia*) berdasarkan variasi suhu menggunakan metode spektrofotometri uv – vis. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati*, 7(2), 208.

Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. 2015. Pengaruh lama pengeringan dan konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisika kimia dan organoleptik minuman instan daun mengkudu (*Morinda citrifolia L*). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.

Zainuddin, A. 2020. Aplikasi xanthan gum terhadap sifat kehomogenan dan citarasa kopi pinogu. *Jurnal Agercolere*, 2(1), 1–5.

Zainuddin, A., Mansyur, M. H., & Moha, C. D. 2020. Aplikasi xanthan gum pada pengolahan susu tempe. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 3(2), 63.

Zakiyah, M. D. F., & Budiandari, R. U. 2023. Characteristics of cucumber powder drink (*Cucumis sativus L.*) with addition of lime juice and concentration of maltodextrin foam mat drying method. *Procedia of Engineering and Life Science*.