

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. 2019. Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4): 53–61.
- Affandi, D. R., Ishartani, D., & Wiajaya, K. 2019. Physical, chemical and sensory characteristics of jack bean (*Canavalia ensiformis*) tempeh flour at various drying temperature. *International Conference and Exhibition on Powder Technology (ICePTi)*, 7(4): 1–9.
- 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): 99–111.
- Amrina, D. 2019. Karakteristik fisik, kimia dan sensoris minuman timun suri (*Cucumis mel L.*) dengan penambahan putih telur dan maltodekstrin. *Skripsi*. Universitas Sriwijaya.
- Ananda, R. A., Hermanuadi, D., Brilliantina, A., Sari, E. K. N., Kautsar, S., & Fadila, P. T. 2022. Karakteristik tepung ikan lemuru dengan variasi perlakuan pendahuluan. *Journal of Food Engineering*, 1(1): 40–48.
- 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*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2): 196–207.
- AOAC. 2005. *Official Method of Analysis of The Association at Official Analytical Chemist*, Benyamin Franklin Station, Wasington D.C.
- Arygunartha, G. Y., Setianingsih, N. L. P. P., & Sunarso, S. U. P. 2022. Pengaruh proses pengolahan terhadap sifat fisika dan kimia bubuk kedelai: Literature review. *Jurnal Impresi Indonesia (JII)*, 1(2): 89–94.
- Azizah, D. N., & Nur, J. M. 2023. Pengaruh lama blansing uap air terhadap karakteristik tepung daun wortel. *Jurnal Penelitian Pangan*, 3(1): 35–41.
- Azizah, Evanuarini, & Widyastuti. 2022. Physicochemical characteristics of egg white powder using *Lactobacillus bulgaricus*. *IOP Conference Series: Earth*

and *Environmental Science*, 1–9.

- Belal, M., Hossain, M. A., Mitra, S., & Zzaman, W. 2023. Effect of foaming agent concentration and foam stabilizer on the foaming capacity and physical properties of tomato powder at dried at different temperature. *Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences*, 12(4): 1–6.
- Bepary, R. H., Wadikar, D. D., & Semwal, A. D. 2022. Optimization of temperate extrusion-assisted flaking process conditions for the production of ricebean (*Vigna umbellata*) flakes. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 81.
- Damanik, G. M., & Yuniwati, M. 2022. Optimasi pembuatan serbuk bioflavour dari nanas (*Ananas comosus*) dengan menggunakan metode foam-mat drying sebagai alternatif pengganti monosodium glutamat sintetis. *Jurnal Inovasi Proses*, 7(1): 17–25.
- Dayal, A., Bhat, A., & Rafia Rashid. 2018. Effect of maltodextrin on the properties of lyophilized Aloe vera (*Aloe barbadensis mill*) powder. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 7(4): 1604–1608.
- Dewi, N. S., Parnanto, N. H. R., & Ridwan, A. 2014. Karakteristik Sifat fisikokimia tepung bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) dimodifikasi secara asetilasi dengan variasi konsentrasi asam asetat selama perendaman. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 7(2): 104–112.
- Djaeni, M., Triyastuti, M. S., & Rahardjo, H. S. 2016. Pengaruh pengeringan dengan metode gelembung terhadap sifat fisik produk ekstrak bunga rosela. *Jurnal Reaktor*, 16(2): 96–102.
- Dofianti, H., & Yuniwati, M. 2018. Pembuatan serbuk pewarna alami tekstil dari ekstrak daun jati muda (*Tectona grandis linn. F.*) metode foam mat drying dengan pelarut aquades. *Jurnal Inovasi Proses*, 3(2): 59–66.
- Ekafitri, R., Surahman, D. N., & Afifah, N. 2016. Pengaruh penambahan dekstrin dan albumen telur (putih telur) terhadap mutu tepung pisang matang. *Jurnal Litbang Industri*, 6(12): 13–24.
- Faroj, M. N. 2019. Pengaruh substitusi tepung ikan teri (*Stolephorus commersonii*) dan tepung kacang merah (*Vigna angularis*) terhadap daya terima dan kandungan protein pie mini. *Media Gizi Indonesia*, 14(1): 56–65.

- Furayda, N., & Khairi, A. N. 2023. Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (*Ananas comosus merr*) dan maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1): 18–24.
- Hadi, Q., Nukman, Abidin, Z., & Vidian, F. 2022. Pengaruh jenis pisang terhadap karakteristik tepung pisang. *Seminar Nasional AVoER XIV*, 1–5.
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. 2015. Foam-mat drying technology: A Review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(12): 2560–2572.
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh konsentrasi putih telur terhadap sifat fisik, kadar antosianin dan aktivitas antioksidan bubuk instan ekstrak kulit manggis (*Garcinia mangostana L.*) dengan metode foam mat drying. *Jurnal Kesehatan*, 7(1): 1–8.
- Hidayat, Winarti, & Sarofa. 2020. Karakteristik tepung jamur tiram putih dengan metode foam mat drying. *Prosiding Seminar Nasional*, 9–19.
- Husain, R., Umar, N. S., & Suherman, S. P. 2023. Formulasi tepung ikan bandeng (*Chanos chanos*) dalam pembuatan biskuit sebagai makanan pendamping asi (Mp-Asi). *Jambura Fish Processing Journal*, 5(1): 47–60.
- Janitra, A. A. A., & Dewi, E. N. 2022. Pengaruh perbandingan maltodekstrin terhadap karakteristik kaldu jamur merang bubuk. *Jurnal Distilat*, 8(3): 485–492.
- Kamila, A. S. 2017. Analisa Mutu Tepung Ikan Barakuda (*Sphyraena barracuda*) Kaya Protein Sebagai Food Supplement. *Skripsi*. Jurusan teknologi pengolahan hasil perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Kari, N. M., Ahmad, F., & Ayub, M. N. A. 2022. Proximate composition, amino acid composition and food product application of anchovy: a review. *Food Research International*, 6(4): 16–29.
- Khairunnisa, S. M. 2018. Perbandingan kadar kalsium dalam teri nasi kering dan teri nasi basah dengan metode spektrofotometri serapan atom. *Jurnal Analisis Farmasi*, 3(3): 223–230.
- Kinanti, K. S., Nurbaya, S. R., & Azara, R. 2023. Karakteristik fisik bubuk jus jambu biji merah (*Psidium guajava L.*) yang dikeringkan dengan metode foam-mat drying. *Jurnal Kefarmasian Dan Gizi*, 2(2): 74–82.

- Kusumaningrum, M., & Hartati, I. 2018. Foam mat drying ampas seduhan teh. *Jurnal Ilmiah Cendekia Eksakta*, 26–29.
- Kusumaningtyas, R. W., Laily, N., & Sudiarti, T. 2024. Nutritional and functional characterization of the anchovy (*Stolephorus indicus*) powder produced by conventional drying and foam mat drying. *BIO Web of Conferences*, 98, 1–10.
- Laumuru, S. 2017. Komposisi Kimia Dan Profil Asam Amino Ikan Layang (*Decapterus Russelli*) Asap Cair. *Skripsi*, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Universitas Pattimura. Ambon.
- Lisianti, D., Saragih, B., & Rachmawati, M. 2022. Pengaruh suhu pengeringan terhadap rendemen, karakteristik organoleptik dan fisik-kimia tepung jagaq (*Setaria italica L.*). *Journal of Tropical Agrifood*, 4(2): 115–121.
- Litaay, C., Indriati, A., Anggara, C. E. W., & Astro, H. M. 2021. Pengaruh perendaman natrium bikarbonat terhadap karakteristik tepung ikan teri sebagai sumber fosfor dan kalsium. *Jurnal JPHPI*, 24(2): 148–159.
- Mahirdini, S., & Afifah, D. N. 2016. Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung porang (*Amorphophallus oncophyllus*) terhadap kadar protein, serat pangan, lemak, dan tingkat penerimaan biskuit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 5(1): 42–49.
- Maulidah, R., Istiyadji, M., & Sauqina. 2022. Pengaruh lama pemasakan yang berbeda terhadap kadar protein dan lemak tepung ikan papuyu (*Anabas testudineus*). *Juster: Jurnal Sains Dan Terapan*, 1(3): 171–179.
- Melianti, A. E., Maherawati, Sholahuddin, & Melati, A. 2021. Processing cindalok condiment using foam-mat drying method. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2): 58–63.
- Mien, M., Sabita, K. D. ., Aprianto, R. R., & Hermana. 1990. *Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia, Depkes RI Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Pusat Pangan Bagian Gizi*. Jakarta.
- Miskiyah, Juniawati, Ayu, K., & A H Mulyati. 2019. Study on yoghurt powder probiotic quality using foam-mat drying method. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 309, 1–8.

- Mismawati, A., Diachanty, S., Rusdin, I., & Hasanah, R. 2024. Karakteristik fisik dan organoleptik sediaan serbuk flavour kepala udang windu (*Penaeus monodon*) pada perbedaan suhu pengeringan. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1): 15–31.
- Mohanty, B., Mahanty, A., Ganguly, S., Sankar, T. ., Chakraborty, K., Rangasamu, A., & Sharma, A. 2014. Amino acid compositions of 27 food fishes and their importance in clinical nutrition. *Journal of Amino Acids*, 1–7. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.1155/2014/269797>
- Mursalini, Nizori, A., & Rahmayani, I. 2019. Sifat fisiko-kimia kopi seduh instan liberika tunggal jambi yang diproduksi dengan metode kokristalisasi. *Jurnal Ilmiah Ilmu Terapan Universitas Jambi*, 3(1): 71–78.
- Muslimin, I., Syahrul, & Metusalach. 2022. Effect of preparation treatments on the physico-chemical characteristics of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) Protein Concentrate. *International Journal of Environment, Agriculture and Biotechnology*, 7(1): 61–67.
- Naibaho, L. T., Suhaidi, I., & Ginting, S. 2015. Pengaruh suhu pengeringan dan konsentrasi dekstrin terhadap mutu minuman instan bit merah. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 3(2): 178–184.
- Napirah, A. M. D., Hafid, H., & Napirah, A. 2023. Mutu organoleptik tepung telur menggunakan bagian telur itik dan ragi yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Peternakan Halu Oleo*, 5(4): 324–330.
- Novitasari, T. M., & Rohmi, N. I. 2019. Potensi ikan teri jengki (*Stolephorus indicus*) sebagai bahan media alternatif untuk pertumbuhan bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Analis Medika Bio Sains*, 6(1): 1–15.
- Nurbaya, S. R., Azara, R., Prihatiningrum, A. E., & Kinanti, K. S. 2022. Characteristics of guava juice powder which is dried by foam mat drying method. *Procedia of Social Sciences and Humanities*, 765–770.
- Pramudya, P. A., Fahmi, A. S., & Rianingsih, L. 2022. Optimasi suhu dan waktu pengeringan nori berbahan baku *Ulva lactuca* dan *Gelidium sp.* dengan penambahan perisa bubuk kepala udang menggunakan response surface methodology. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 4(2): 100–110.
- Pratiwi, A. D., Nurdjannah, S., & Utomo, T. P. 2020. Pengaruh suhu dan lama pemanasan saat proses blansing terhadap sifat kimia, fisikokimia dan fisik

tepung ubi kayu. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2): 117–125.

Priyanti, E. 2016. Studi lama waktu pengeringan dihubungkan dengan penurunan berat dan laju pengeringan ikan teri (*Stolephorus spp.*). *Jurnal Biomedika*, 9(1): 20–25.

Purbasari, D., & Putri, R. R. E. 2021. Physical quality of red chili powder (*Capsicum Annum L.*) result of foam-mat drying method using convection oven. *Protech Biosystems Journal*, 1(1): 25–37.

Qisti, N., Nugraha, A., & Zulfatun Najah. 2021. Effect of drying temperature and time on chemical characteristics of duck bone meal. *Teknika: Jurnal Sains Dan Teknologi*, 17(1): 15–20.

Rahman, N., & Naiu, A. S. 2021. Karakteristik kukis bagea tepung sagu (*Metroxylon sp.*) yang disubstitusi tepung ikan teri (*Stolephorus indicus*). *Jambura Fish Processing Journal*, 3(1): 16–26.

Rahmi, Y., Widya, N., Anugerah, P. N., & Tanuwijaya, L. K. 2018. Tepung ikan teri nasi (*Stolephorus Commersini Lac.*) sebagai sumber kalsium dan protein pada corn flakes alternatif sarapan anak usia sekolah. *Jurnal Gizi Nutrire Diaita*, 10(1): 34–44.

Ramadhan, R., Nuryanto, & Wijayanti, H. S. 2019. Kandungan gizi dan daya terima cookies berbasis tepung ikan teri (*Stolephorus Sp*) sebagai pmt-p untuk balita gizi kurang. *Journal of Nutrition College*, 8(4): 264–273.

Ramadhani, D., Hasnelly, & Widiantara, T. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). 1–20.

Ramdhiana, R. F., Jannah, A., & Wibaningwati, D. B. 2020. Pengaruh perlakuan perendaman terhadap karakteristik tepung talas bogor (*Colocasia Esculenta L. Schott*) pada klon yang berbeda. *Journal of Agribusiness and Agrotechnology*, 1(2): 58–68.

Ridawati, & Alsuherda. 2019. Pembuatan tepung beras warna menggunakan pewarna alami dari kayu secang (*Caesalpinia sappan L.*). *Seminar Nasional Edusaintek FMIPA UNIMUS*, 409–419.

Romulo, A., & Aurellia, C. A. 2024. Effect of maltodextrin and egg white powder

on physical characteristics of sorghum powdered drink. *BIO Web of Conferences*, 98(6): 1–9.

Saeful, N. 2021. Pengaruh Kombinasi Suhu Dan Lama Pengeringan Laru Tepung Jagung Putih Dengan Tray Dryer Hasil Optimasi Response Surface Methode (RSM). *Skripsi*, Universitas Sahid Jakarta.

Safarianti, A., Naibaho, N. M., & Mulyani, R. I. 2022. Studi pemanfaatan tepung ikan teri jengki (*Engraulis Sp.*) dan tepung tomat (*Lycopersium esculentum*) sebagai bahan penyedap rasa alami. *Buletin LOUPE*, 18(2): 131–141.

Sari, V. N. 2017. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Terhadap Mutu Organoleptik Dan Kadar Protein Kerupuk Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes. Padang.

Savitri, I. K. E., Silaban, B., & Sormin, R. B. D. 2018. Mutu produk teri (*Stolephorus Sp.*) kering pulau buru dengan metode pengering surya tertutup. *JPHPI*, 21(3): 543–548.

Sembiring, M. J. P. 2022. Variasi konsentrasi albumin putih telur dan suhu pengeringan pada produk sambal serbuk daun mengkudu (*Morinda Citrifolia*) dengan metode foam mat drying. *Skripsi*. Universitas Pasundan, Bandung.

Shaari, N. A., Sulaiman, R., Rahman, R. A., & Bakar, J. 2017. Production of pineapple fruit (*Ananas comosus*) powder using foam mat drying: Effect of whipping time and egg albumen concentration. *Food Processing and Preservation Journal*, 42(2): 1–10.

Sobri, A., Herpandi, & Lestari, S. 2017. Uji pengaruh suhu pengeringan pada karakteristik kimia dan sensori kaldu bubuk kepala ikan gabus (*Channa striata*). *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 97–106.

Sutono, D., & Susanto, A. 2016. Pemanfaatan sumberdaya ikan teri di perairan pantai tegal. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, 6(2): 104–115.

Tohata, V. D., Sormin, & Savitri, I. K. 2021. Profil Asam amino dan kandungan mineral ikan teri (*Stolephorus commersonii*) segar dan kering dari desa siahoni kabupaten buru. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*, 1(2): 59–70.

Widarti, Hartati, I., Harianingsih, & Maharani, F. 2021. Pembuatan bubuk bayam dengan metode foam mat drying. *Inovasi Teknik Kimia*, 6(1): 46–49.

- Wulansari, K. A., Hudi, L., & Saidi, I. A. 2022. Karakteristik fisik, kimia dan organoleptik serbuk minuman instan buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Procedia of Engineering and Life Science*, 2(2): 1–6.
- Yudhistira, B., Fatmawati, A., & Prabawa, S. 2023. Effect of temperature and foam mat drying method on the physical and chemical properties of white sweet potato (*Ipomoea Batatas L.*) Inulin. *Food Research International*, 7(5): 332–338.
- Yuniarsih, E., Adawiyah, D. R., & Syamsir, E. 2019. Karakter tepung komposit talas beneng dan daun kelor pada kukis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1): 46–53.
- Zamzami, M., & Dewi, E. N. 2022. Pengaruh konsentrasi putih telur dalam pembuatan bubuk kaldu jamur tiram dengan metode foam mat drying. *Jurnal Teknologi Separasi*, 8(4): 732–738.
- Zulfa, I. 2018. Pengaruh Rasio Ikan Teri Dan Rumput Laut (*Eucheuma Spinosum*) Terhadap Sifat Fisikokimia Nori. *Thesis*, Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri. Universitas Mataram.

