

## 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.
- Adawyah, R. 2014. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Adhamatika, A., & Putri, D. A. 2023. Pengaruh perbedaan jenis pemanis dan bahan baku terhadap karakteristik dari sirup nanas. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 3(2): 193–212.
- Ahmad, A. R., Juwita, Ratulangi, S. A. D., & Malik, A. 2015. Penetapan kadar fenolik dan flavonoid total ekstrak metanol buah dan daun Patikala (*Etlingera elatior* (Jack) R.M.SM). *Pharmaceutical Sciences And Research*, 2(1): 1–10.
- 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*, 13(2): 198–207.
- Apriadi, Syaiful, A. S., & Hermawati. 2020. Likuifikasi pati ubi jalar putih secara enzimatis dengan menggunakan enzim  $\alpha$ -amilase. *Saintis*, 1(1): 40–46.
- Arief, H., & Widodo, M. A. 2018. Peranan stres oksidatif pada proses penyembuhan luka. *Jurnal Ilmiah Kedokteran Wijaya Kusuma*, 5(2): 22–29.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. SNI 01-2970-2006 tentang Susu Bubuk. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01-2981-2009 tentang Yoghurt dengan Perlakuan Panas Setelah Fermentasi. Jakarta: Badan Standardisasi Indonesia.
- Badarudin, T. 2006. Penggunaan Maltodekstrin pada Yoghurt Bubuk Ditinjau dari Uji Kadar Air Keasaman, pH, Rendemen, Reabsorpsi Uap Air, Kemampuan Keterbatasan, dan Sifat Kedispersian. *Skripsi*. Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Bahari, F., Bintoro, V. P., & Susanti, S. 2019. Karakteristik fisik, kimia, dan hedonik velva bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) yang diperkaya sari bunga kecombrang (*Etlingera elatior*) sebagai perisa alami. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 235–240.
- Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. 2023. Pengaruh blansir dan tween 80 pada pengeringan busa terhadap karakteristik serbuk seledri. *Jurnal Mutu Pangan*, 10(1): 24–32.
- Caesaron, D., & Nintyas, S. S. A. 2015. Pengaruh kecepatan putar spindel dalam

- pengujian viskositas produk UQ. black QHS dengan metode anova (studi kasus PT. Mata Pelangi Chemindo). *JIEMS: Journal of Industrial Engineering & Management System*, 8(1): 70–78.
- Das, S. K., Khanam, J., & Nanda, A. 2016. Optimization of preparation method for ketoprofen-loaded microspheres consisting polymeric blends using simplex lattice mixture design. *Materials Science and Engineering C*, 69: 598–608.
- Dewatisari, W. F., Rumiyan, L., & Rakhmawati, I. 2017. Rendemen dan skrining fitokimia pada ekstrak daun sansevieria. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 17(3): 197–202.
- Dewi, R. A. P., Kunarto, B., & Sighny, Z. D. 2023. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap pangan instan ekstrak teh herbal daun tin (*Ficus carica* L.). *Jurnal Mahasiswa Universitas Semarang*.
- Djali, M., Marta, H., & Harnah, S. 2016. Karakteristik yoghurt bubuk kacang koro pedang dengan bahan penyalut maltodekstrin. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(1): 28–35. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v13n1.2016.28-35>
- Fakriah, Kurniasih, E., Adriana, & Rusydi. 2019. Sosialisasi bahaya radikal bebas dan fungsi antioksidan alami bagi kesehatan. *Jurnal Vokasi*, 3(1): 1–7.
- Fernandes, R. V. B., Queiroz, F., Botrel, D. A., Rocha, V. V., de Lima, C. F., & de Souza, V. R. 2013. *Foam mat drying* of tomato pulp. *Bioscience Journal*, 29(4): 816–825.
- Fiana, R. M., Murtius, W. S., & Asben, A. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2): 1–8.
- Firdaus, A. R. 2023. Optimasi Formula Tepung Sukun dan Gum Xanthan pada Roti Tawar Bebas Gluten menggunakan *Simplex Lattice Design*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Ghasemzadeh, A., Jaafar, Hawa, Z. E., Rahmat, A., Ashkani, S. 2015. Secodary metabolites constituents and antioxidant, anticancer and antibacterial activities of *Etlingera elatior* (Jack) R. M. Sm. Grown in differnt location of malaysia. *BMC Complementary and Alternative Medicine*, 15 (1): 8-9.
- Gonnissen, Y., Remon, J. P., & Vervaet, C. 2008. Effect of maltodextrin and superdisintegrant in directly compressible *powder* mixtures prepared via co-spray drying. *European Journal of Pharmaceutics and Biopharmaceutics*, 68(2): 277–282.
- Hajrin, W., Subaidah, W. A., Juliantoni, Y., & Wirasisya, D. G. 2021. Application of simplex *lattice* design method on the optimisation of deodorant roll-on formula of ashitaba (*Angelica keiskei*). *Jurnal Biologi Tropis*, 21(2): 501–509. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i2.2717>
- Hariyadi, T. 2019. Aplikasi metoda foam-mat drying pada proses pengeringan

tomat menggunakan tray dryer. *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*, 250–257.

- Hashim, L. M., Naufalin, R., Erminawati, S, T., & Ibrahim, A. I. 2023. Study on physicochemical and sensory characteristics of peanut yoghurt. *Food Research*, 7(6): 96–101. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.7\(6\).758](https://doi.org/10.26656/fr.2017.7(6).758)
- Hati, A. K., Dyahariesti, N., & Yuswantina, R. 2021. Optimasi formula pasta gigi kombinasi ekstrak Boesenbergia pandurata dan Cymbopogon nardus dengan bahan pengikat CMC-Na dan carbomer. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 11(1): 25–33. <https://doi.org/10.22435/jki.v11i1.2317>
- Hidayat, I. R., Kusrahayu, & Mulyani, S. 2013. Total bakteri asam laktat, nilai pH dan sifat organoleptik *drink* yoghurt dari susu sapi yang diperkaya dengan ekstrak buah mangga. *Animal Agriculture Journal*, 2(1): 160–167.
- Ihsan, R. Z., Cakrawati, D., Handayani, M. N., & Handayani, S. 2017. Penentuan umur simpan yoghurt sinbiotik dengan penambahan tepung gembolo modifikasi fisik. *Edufortech*, 2(1): 1–6.
- Indriani, S., & Sulandari, L. 2013. Pengaruh jumlah dekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik dan sifat mikrobiologi yoghurt bubuk. *Ejournal Boga*, 2(1): 80–89.
- Jannah, A. M., Legowo, A. M., Pramono, Y. B., & Al-baarri, A. N. 2014. Total bakteri asam laktat, pH, keasaman, citarasa dan kesukaan yoghurt *drink* dengan penambahan ekstrak buah belimbing. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(2): 7–11.
- Krismawati, A. 2017. Uji Toksisitas Beberapa Jenis Tanaman Indonesia Yang Dipercaya Dapat Menurunkan Berat Badan (Ceremai, Jati Belanda, Kunci Pepet, Delima Putih, Bangle, Kemuning) Terhadap Proliferasi Sel Limfosit Manusia Secara *In Vitro*. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kusriani, H., Subarnas, A., Diantini, A., Iskandar, Y., Marpaung, S., Juliana, M., & Silalahi, F. 2017. Aktivitas antioksidan dan sitotoksik serta penetapan kadar senyawa fenol total ekstrak daun, bunga, dan rimpang kecombrang (*Etligeria elatior*). *Pharmacy*, 14(1): 51–63.
- Kusuma, H. A. W., Kumalaningsih, S., & Pranowo, D. 2019. Optimasi suhu dan konsentrasi maltodekstrin pada proses pembuatan serbuk lobak dengan metode *foam mat drying*. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 8(3): 171–182.
- Lailiyah, N., & Indrawati, V. 2014. Pengaruh jumlah maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap sifat organoleptik yoghurt susu kedelai bubuk. *Journal Boga*, 3(1): 65–78.
- Legowo, A. M., Kusrahayu, & Mulyani, S. 2009. *Ilmu dan Teknologi Susu*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

- Levita, J., Sri, A. S., Tiana, M., Mutakin, Irma, M. P., & Tanti, J. 2019. *Perspektif Molekular Aktivitas Antiinflamasi Tanaman Kecombrang (Etlingera elatior Jack RM Smith)*. Deepublish, Yogyakarta.
- Masyhura, M., Faudi, M., & Surnaherman. 2021. Aplikasi maltodekstrin pada pembuatan yoghurt bubuk biji nangka (*Arthocarpus lineus*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 25(1): 73-80.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa tepung sagu menjadi maltodekstrin menggunakan asam klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2): 38–48.
- Moat, A.G., Foster, J. W., & Spector, M.P. 2002. *Microbial Physiology (4<sup>th</sup> ed)*. A Wiley Interscience Publication, John Wiley and Sons, New York.
- Murray, R. K., Bender, D. A., Botham, K. M., Kennelly, P. J., Rodwell, V. W., & Weil, P. A. 2012. *Harper's Illustrated Biochemistry (29<sup>th</sup> ed.)*. McGraw-Hill, New York.
- Naufalin, R., & Herastuti, S. R. 2017. The antibacterial activity of *Nicolaia speciosa* fruit extract. *International Food Research Journal*, 22(1).
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. 2010. Potensi antioksidan hasil ekstraksi tanaman kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) selama penyimpanan. *Seminar Nasional Membangun Daya Saing Produk Pangan Berbasis Bahan Baku Lokal*, 1(1): 1–13.
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. 2012. *Pengawet Alami pada Produk Pangan*. UPT. Percetakan dan Penerbit Universitas Jenderal Soedirman
- Naufalin, R., & Rukmini, H. S. 2018. Antibacterial activity of kecombrang flower extract (*Nicolaia speciosa*) microencapsulation with food additive materials formulation antibacterial activity of kecombrang flower extract (*Nicolaia speciosa*) microencapsulation with food additive materials. *Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Naufalin, R., Jenie, B. S., Kusnandar, F., Sudarwanto, M., & Rukmini, H. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusan pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 16(2): 119-125.
- Naufalin, R., Sutrisna, E., & Wicaksono, R. 2021. Antioxidant potential ingredient of kecombrang plants (*Etlingera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (pp. 653(1): 1-11).
- Nielsen, S. S. 2017. *Food Analysis Laboratory Manual (3<sup>rd</sup> ed.)*. Purdue University, West Lafayette.
- Nugroho, E. S. 2006. Pengaruh konsentrasi gum arab dan dekstrin terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan temulawak (*Curcuma xanthorrhiza roxb*) madu instan. *LOGIKA*, 3(2).
- Nurhopipah, P. 2022. Karakteristik Yoghurt Susu Sapi dengan Penambahan Komponen Bioaktif dari Ekstrak Kecombrang (*Etlingera elatior*). *Skripsi*.

Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.

- Nurjanah, N., Nurhayati, T., Aryanti, D., & Nurjanah, H. 2009. Kajian awal potensi ekstrak spons sebagai antioksidan. *Jurnal Kelautan Nasional*, 2(2): 43–51.
- Nusa, M. I. 2019. Kinetika pengeringan sari buah mengkudu dengan metode *foam mat drying*. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 3(1): 28–36.
- Paramita, I., Mulyani, S., & Hartiati, A. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan suhu pengeringan terhadap karakteristik bubuk minuman sinom. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3: 58–68.
- Pertiwi, D. I., Naufalin, R., Arsil, P., Erminawati, Wicaksono, R., & Auliya, T. 2019. Quality of simplician bioactive components and liquid extract of kecombrang flower powder from temperature and time optimization results. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1): 1–14.
- Pradana, W. S. 2014. Pembuatan Bubuk Susu Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus* L.) Instan Menggunakan Metode *Foam mat drying* (Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Tween 80). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi metode *foam-mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1): 52–61.
- Puspaningrum, D. A., Zulkifli, Handayani, T. T., & Lande, M. L. 2018. Pengaruh penambahan asam askorbat terhadap proses non-enzimatik browning jus buah salak pondoh (*Salacca zalacca* Gaertn.). *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 18(3).
- Rahayu, H. A. 2023. Penggunaan Simplex Lattice Design pada Optimasi Formula Bolu Kukus Substitusi Tepung Okra untuk Meningkatkan Aktivitas Antioksidan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Jember.
- Rahayu, W. P., & Nurwitri, C. C. 2012. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rahmawati, I., Fachri, B. A., Nurtsulutsiyah, Manurung, Y. H., Reza, M., Palupi, B., Rizkiana, M. F., & Amini, H. W. 2022. Penerapan *response surface methodology* dalam optimasi kondisi proses ekstraksi antosianin pada limbah kulit kakao dengan metode maserasi menggunakan pelarut etanol. *Journal Cis-Trans*, 6(1): 24–31. <https://doi.org/10.17977/um0260v6i12022p024>
- Rasyadi, Y., Agustin, D., Aulia, G., & Selvi. 2021. Formulasi lip balm ekstrak etanol bunga kecombrang (*Etilingera elatior* (jack)) dan uji stabilitas menggunakan metode freeze and thaw. *Parapemikir : Jurnal Ilmiah Farmasi*, 10(2): 54–61.
- Rusnayanti, Y. 2018. Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu teh hijau daun kakao (*Theobroma cacao* L.). *Artikel Ilmiah Universitas Mataram*, 1–26.



- Saludung, J. 2015. Sirup kecombrang josani aneka rasa. *Prosiding Pada Seminar Nasional Lembaga Penelitian Universitas Negeri Makassar*, 13 Juni, Makassar. P. 75–83.
- Samichah, & Syauqy, A. 2014. Aktivitas antioksidan dan penerimaan organoleptik sari wortel (*Daucus carota* L). *Journal Of Nutrition College*, 3(4): 501–508.
- Sanam, A. B., Bagus, I., & Swacita, N. 2014. Ketahanan susu kambing peranakan ettawah post-thawing pada penyimpanan lemari es ditinjau dari uji didih dan alkohol. *Indonesia Medicus Veterinus*, 3(1): 1–8.
- Sari, N. P. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur dan Tween 80 terhadap Karakteristik Minuman Cokelat Instan. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Sarkar, A., & Dickinson, E. 2020. Sustainable food-grade pickering emulsions stabilized by plant-based particles. *Current Opinion in Colloid and Interface Science*, 49: 69–81. <https://doi.org/10.1016/j.cocis.2020.04.004>
- Sayuti, I., Wulandari, S., & Sari, K. 2013. Efektifitas penambahan ekstrak ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var. *Ayamurasaki*) dan susu skim terhadap kadar asam laktat dan ph yoghurt jagung manis (*Zea mays* l. *saccharata*) dengan menggunakan inokulum *Lactobacillus acidophilus* dan *Bifidobacterium* sp. *Jurnal Biogenesis*, 9(2): 21–27.
- Segara, Hamal B. 2019. Formulasi Sediaan Gel Ekstrak Etanol Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa* L) dengan Basis Carbomer dan Aktivitas Anti Bakteri Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Skripsi*. Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Setianto, Yulian, Candra., Yoyok, Budi, P., & Sri, M. 2014. Nilai pH, Viskositas, dan Tekstur Yoghurt Drink dengan Penambahan Ekstrak Salak Pondoh (*Salacca zalacca*). *Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3): 110–116.
- Sheikh, T. Z. B., Yong, C. L., & Lian, M. S. 2009. In vitro antioxidant activity of the hexane and methanolic extracts of *Sargassum baccularia* and *Cladophora patentiramea*. *Journal of Applied Sciences*, 13(9): 2490–2493.
- Suhaeni. 2018. Uji total asam dan organoleptik yoghurt katuk. *Jurnal Dinamika*, 09(2): 21–28.
- Surajudin, F. R., Kusuma, & Purnomo, D. 2005. *Yoghurt: Susu Fermentasi yang Menyehatkan*. Gramedia Pustaka Utama.
- Suryadinata, R. V. 2018. Pengaruh radikal bebas terhadap proses inflamasi pada penyakit paru obstruktif kronis (PPOK). *Amerta Nutrition*, 2(4): 317–324. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i4.2018.317-324>
- Suryani, Y., Hernaman, I., & Ningsih. 2017. Pengaruh penambahan urea dan sulfur pada limbah padat bioetanol yang difermentasi EM-4 terhadap kandungan protein dan serat kasar. *Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu*, 5(1): 13–17.

- Tampubolon, O. T., S., S., & S., S. 1983. *Penelitian Pendahuluan Kandungan Kimia Kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) dalam Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas Farmasi, UGM, Yogyakarta.
- Triyono, A. 2010. Mempelajari pengaruh maltodekstrin dan susu skim terhadap karakteristik kacang hijau (*Phaseolus radiator* L.). *Seminar Rekayasa Kimia Dan Proses*.
- Utami, I. M., Nurhidajah, & Yusuf, M. 2023. Karakteristik fisikokimia dan sensoris minuman instan ekstrak beras hitam berdasarkan konsentrasi maltodekstrin dengan metode foam-mat drying. *Pangan Dan Gizi*, 13(1): 68-78.
- Utami, W. W., & Anjani, G. 2016. Yoghurt daun katuk sebagai salah satu alternatif pangan berbasis laktogenik. *Journal of Nutrition College*, 5(4): 513–519.
- Wakhidah, N., M, G. J., & Utami, R. 2017. Yoghurt susu sapi segar dengan penambahan ekstrak ampas jahe dari destilasi minyak atsiri. *Proceeding Biology Education Conference*, Oktober, Surakarta.P. 278–284.
- Werdhasari, A. 2014. Peran Antioksidan Bagi Kesehatan. *Jurnal Biomedik Medisiana Indonesia*, 3(2), 59–68.
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi Universitas Muhammadiyah Malang, Malang.
- Wirakartakusumah, M.A. Abdullah, K., & Syarief, A. . 1992. *Sifat Fisik Pangan*. PAU Pangan Gizi IPB, Bogor.
- Wirawan, I. K., Kencana, P. K. D., & Utama, I. M. S. 2020. Pengaruh suhu dan waktu pengeringan terhadap karakteristik kimia serta sensori teh daun bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). *Jurnal BETA (Biosistem Dan Teknik Pertanian)*, 8(2): 249–256.
- Wulandari, D. C., Nurdiana, & Rahmi, Y. 2016. Identifikasi kesempurnaan proses pasteurisasi ditinjau dari total bakteri serta kandungan protein dan laktosa pada susu pasteurisasi kemasan produksi pabrik dan rumah tangga di Kota Batu. *Kesehatan FKUB*, 3(3): 144–151.
- Yana, M. F., & Kusnadi, J. 2015. Pembuatan bubuk yoghurt kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) dengan metode *freeze drying* (kajian jenis dan konsentrasi bahan pengisi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3): 1203–1213.
- Yansyah, N., Yusmarini, & Rossi, E. 2016. Evaluasi jumlah BAL dan mutu sensori dari yoghurt yang difermentasi dengan isolat *Lactobacillus plantarum* 1. *Jom Faperta*, 3(2): 1–15.
- 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.
- Yuniastuti, A. 2015. *Buku Monograf: Probiotik (Dalam Perspektif Kesehatan)*.

Semarang: UNNES Press.

Zulfiana. 2019. Optimasi Formula Minuman Serbuk Buah Delima Merah (*Punica granatum* L.) menggunakan Program Design Expert Metode *Simplex Lattice Design*. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.

