

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Asriati, D. W. 2016. Karakteristik Minuman Sari Tempe dengan Penambahan Rasa Vanila. *Journal of Ago-based Industry*, 33(1): 1-8.
- Abou-Arab, Esmat A, Abou-Arab, A., & Abu-Salem, M. F. 2010. Physico-chemical Assessment of Natural Sweeteners Steviosides Produced from Stevia rebaudiana Bertoni Plant. *African Journal of Food Science*, 4(5): 269-281.
- Aini, N. 2016. Karakteristik Minuman Sari Buah Bligo (*Benincasa hispida*) dengan Pembahasan Sukrosa pada Suhu Pasteurisasi yang Berbeda. *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Aini, N., & Cholid, I. 2020. Pengaruh Kinerja Keuangan terhadap Nilai Perusahaan pada Perusahaan Asuransi yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia (BEI). *Borneo Studen Research*, 1(3): 1287-1293.
- Al-Rasyid, H., Satyajaya, W., & Saptomi, A. 2017. Kajian Penggunaan Asam Askorbat untuk Fortifikasi Beras Siger. *Junrla Agoindustri*, 7(1): 72-83.
- Amalia, Q. 2016. Optimasi Formula Daging Restrukturisasi dengan Metode *Response Surface Methodology* (Kajian Konsentrasi Gel Poran dan Karagenan serta Pewarna Angkak). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ando, Y., Maeda, Y., Mizutani, K., Wakatsuki, N., Hagiwara, S., & Nabetani, H. 2016. Impact of Blanching and Freeze-thaw Pretreatment on Drying Rate of Carrot Roots in Relation to Changes in Cell Membrane Function and Cell Wall Structure. *Food Science and Technology*, 71: 40-46.
- Anggaini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi. 2016. Penambahan *Carboxymethylle Cellulose* (CMC) pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1): 59-68.
- Antu, M. Y., Hasbullah, R., & Ahmad, U. 2016. Dosis Blansir untuk Memperpanjang Umur Simpan Daging Buah Kelapa Kopyor. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 13(2); 92-99.
- Arief, D. Z., Afrianti, L. H., & Soemarni. 2018. Karakteristik Fruit Leather Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L*) dengan Jenis Bahan Pengisi. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(1): 76-83.

- Astuti, S. D., Erminawati, E., Suri, A., & El Kiyat, W. 2021. Optimasi Formula Dan Uji Deskriptif Kuantitatif Minuman Jeli Carica Rendah Kalori. *Agointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3): 856-866.
- Astuti, Z. M., Ishartani, D., & Muhammad, D. R. (021. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori Stevia pada Velva Tomat (*Lycopersicum esculentum mill*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1): 30-43.
- Aulia, S., & Suseno, S. H. 2020. Diversifikasi Produk Olahan Buah Pala (*Myristica fragans*) di Desa Sukadamai. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*, 2(6): 966-972.
- Cahyani, S. A., Ulfa, R., & Styawan, B. 2022. Pengaruh Penambahan Simplisia Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Jamu Instan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 4(2): 1-7.
- Cakrawati, D., & Kusumah, M. A. 2016. Pengaruh Penambahan CMC sebagai Senyawa Penstabil terhadap Yoghurt Tepung Gembili. *Agointek*, 10(2): 76-84.
- Chandra, A., & Tirtabudi, K. R. 2014. Studi Awal Proses Ekstraksi Daun Stevia Rebaudiana dengan Variabel Perbandingan F : S dan Waktu Ekstraksi. *Prosiding Seminar Nasional Teknoin, November 22, Yogyakarta*, 1-5.
- Dari, D. W., & Junita, D. 2020. Karakteristik Fisik dan Sensori Minuman Sari Buah Pedada. *JPHPI*, 23(3): 532-541.
- Dari, D. W., Rahmadhani, S., & Junita, D. 2021. Gambaran Daya Terima Minuman Sari Buah Pedada (*Sonneratia* sp.) dengan Penambahan Gula Stevia (*Stevia rebaudiana*). *Agritekno: Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2): 89-99.
- Dimara, R. M., Kunarto, B., & Siqhny, Z. D. 2024. Pengaruh Rasio Sari Buah Pala dan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Serbuk Instan yang Dihasilkan. *Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Semarang*.
- Djajadi. 2014. Pengembangan Tanaman Pemanis *Stevia rebaudiana* (*Bertoni*) Di Indonesia. *Perspektif*, 13(1): 25-33.
- Firdausi, H. M. 2024. Optimasi Proporsi Gula Stevia dan Maltodekstrin pada Pembuatan Minuman Sari Buah Carica. *Skripsi, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman*.
- Fitri, E., Harun, N., & Johan, V. S. 2017. Konsentrasi Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Sirup Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *JOM Faperta UR*, 4(1): 1-13.

- 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 fragans H.*). *Garba Rujukan Digital*, 2(4): 1-8.
- Gunawan, E., & Simaremare, E. S. 2016. Formulasi Sirup Antimalaria Ekstrak Kulit Batang Kayu Susu (*Alstonia scholaris (L.) R. Br.*). *Pharmacy*, 13(1): 1-9.
- Gupta, E., Purwar, S., Sudarman, S., & Rai, G. 2013. Nutritional and Therapeutic Values of Stevia rebaudiara: A Review. *Journal of Medical Plants*, 7(46): 3343-3353.
- Harahap, S. N., & Situmorang, N. 2021. Skrining Fitokimia dari Senyawa Metabolit Sekunder Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*). *Edumatsains*, 5(2): 153-164.
- Harnowo, I., & Yunianta. 2015. Penambahan Ekstrak Biji Buah pinang dan Asam Sitrat terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Sari Buah Belimbing Manis. *Jurnal Pangan dan Agoindustri*, 3(3): 1241-1251.
- Indah, A., Isnaini, F., Zaida, & Nurhadi, B. 2019. Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Kecap Manis Bubuk Hasil Pengeringan Vakum. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 20(3): 181-192.
- Jebia, M. 2017. Pengaruh Konsentrasi CMC dan Lama Penyimpanan terhadap Sirup Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizuz*). *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Bosowa, Makasar.
- Khalisa, Lubis, Y. M., & Agustina, R. 2021. Uji Organoleptik Minuman Sari Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 6(4): 594-601.
- Laga, A., Putri, T. P., Syarifudin, A., Hidayah, N., & Muhipidah. 2019. Pengaruh Penambahan Asam Askorbat terhadap Sifat Fungsional Pati Ubi Jalar Ungi (*Ipomea batatas L.*). *Cenrea Journal*, 2(2): 90-97.
- Luthfiyana, N., Nurjanah, Nurilmala, M., Anwar, E., & Hidayat, T. 2016. Rasio Bubur Rumput Laut *Eucheuma cottonii* dan *Sargassum sp.* sebagai Formula krim Tabir Surya. *JPHPI*, 19(3): 183-195.
- Marta, H., Widiasanti, A., & Sukarti, T. 2007. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula dan Konsentrasi Sari Buah terhadap Beberapa Karakteristik Sirup Jeruk Keprok Garut (*Citrus nobilis Lour*). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran, Bandung.

- Mega, R. D. 2019. Pengaruh Penambahan Karagenan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Velva Bengkuang dengan Perisa Bunga Kecombrang. *Skripsi*, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Metriana. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 1(2): 38-48.
- Mu'izzah, A. 2022. Optimasi Proporsi Pure Buah Carica dan Sorbitol dalam Pembuatan *Ready to drink* Buah Carica (*Carica pubescens*). *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naiu, A. S., & Yusuf, N. 2018. Nilai Sensori dan Viskositas Skin Cream Menggunakan Gelatin Tulang Tuna sebagai Pengemulsi dan Humektan. *JPHPI*, 21(2): 199-207.
- Negara, J., Sio, K., Rifkhan, Arifin, M., Oktaviana, A., Wihansah, R., & Yusuf, M. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2): 286-290.
- Ni'maturohmah, E. 2019. Optimasi Pengeringan Chips Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*) Skala Pilot Plat Menggunakan Rotary Oven Tray. *Tesis*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang.
- Ningsih, D. R., Bintoro, V., & Nurwantoro. 2018. Analisis Total Padatan Terlarut, Kadar Alkohol, Nilai pH, dan Total Asam pada Kefir Optima dengan Penambahan *High Fructose Syrup* (HFS). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 84-88.
- Nizori, A., Arsyady, M. T., & Surhaini. 2023. Pengaruh Konsentraasi Gula Stevia terhadap Sifat Sensori dan Antioksidan Minuman Fungsional Bunga Telang (*Clitoria ternater L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 8(2): 6027-6038.
- Nugroho, B., Santosa, A. P., & Amirudin, S. 2021. Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Es Krim Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L.*) Dengan Substitusi Pemanis Ekstrak Daun Stevia (*Stevia Rebaudiana Bertoni M.*) dan Berbagai Jenis Stabilizer. *Procedings Series on Physical & FOrmal Sciences*, 2: 250-259.
- Nurhidayat, A. 2019. Pengaruh Penambahan Serbuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) terhadap Sifat Antioksidan dan Organoleptik Minuman Herbal Rambut Jagung (*Zea mays*). *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Teknologi Sumbawa, Sumbawa Besar.

- Paramita, I. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. 2015. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agoindustri*, 3(2): 58-68.
- Perdani, C. G., Pranowo, D., WIjana, S., & Muliawati, D. 2020. Karakteristik Mutu Ekstrak Kopi Hijau di Jawa Timur untuk Meningkatkan Nilai Ekonominya sebagai Bahan Sediaan Obat. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agoindustri*, 9(3): 228-240.
- Permatasari, D. R., Purwadi, & Evanuraini, H. 2018. Kualitas Kefir dengan Penambahan Tepung Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) sebagai Pemanis Alami. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 13(2): 91-97.
- Pramadi, I. A., Rejeki, F. S., Rahayuningsih, T., & Wedowati, E. R. 2019. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*, 13(2): 137-147.
- Pratiwi, A. L., Duniaji, A. S., & Widarta, I. W. 2019. Pengaruh Penambahan High Fructose Syrup (HFS-55) terhadap Karakteristik Red Wine Kelopak Bunga Rosela (*Hibicus sabdariffa L.*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(4): 390-397.
- Putri, C. R. 2020. Formulasi Snack Bar Berbasis Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L. Indica*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vilgaris L.*) dengan Penambahan Pepaya (*Cacarica papaya L.*) terhadap Kadar Gula Total dan Daya Organoleptik. *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Bengkulu.
- 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.
- Putri, M. A., Khotimah, K., Maghfira, L. L., & Asmediana, A. 2022. Karakteristik Sensori dan Kimia Selai Mangga Lalijiwa (*Mangifera indica*) dengan Menggunakan Pemanis Stevia (*Stevia rebaudiana*) Rendah Kalori. *Journal of Applied Agiculture, Health, and Technology*, 1(1): 18-26.
- Raatz, S. K., Johnson, L. K., & Picklo, M. J. 2015. *Consumption of Honey, Sucrose, and High-Fructose Corn Syrup Produces Similar Metabolic Effects in Glucose-Tolerant and -Intolerant Individuals. The Journal of Nutrition*, 2(10): 2265-2272.
- Raharjo, K. B., Rahardjo, B., & Solikhin. 2021. Analysis of Factors Affecting the Import of Dairy Milk (Case Study: the Import of Dairy Milk in Indonesia). *Agisocionomics*, 5(1): 27-33.

- Rajis, Desmelati, & Leksono, T. 2017. Pemanfaatan Buah Mangrove Pedada (*Sonneratia caseo-laris*) sebagai Pembuatan Sirup terhadap Penerimaan Konsumen. *Jurnal Perikanan dan kelautan*, 22(1): 51-60.
- Ramadhani , D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Ramadhani, R. A., Riyadi, D. H., Triwibowo, B., & Kusumaningtyas, R. D. 2017. Review Pemanfaatan *Design Expert* untuk Optimasi Komposisi Campuran Minyak Nabati sebagai Bahan Baku Sintesis Biodiesel. *Jurnal Teknik Kimia dan Lingkungan*, 1(1): 11-16.
- Rauda, A. R., Anandito, B. K., & Siswanti. 2020. Pengaruh Pemanis terhadap Mutu Fisik, Kimia, dan Sensori Es Krim Sari Kedelai Jeruk Manis (*Citrus sinensis*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(1): 1-11.
- Retnaningsih, N., & Tari, A. N. 2014. Analisis Minuman Instan Secang: Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya. *Agin*, 18(2): 129-147.
- Safriani, N., Lubis, Y. M., & Sufrin, D. S. (2016). Kajian Pembuatan Sirup Buah Jamblang dengan Variasi Perbandingan Air dan Buah Serta Konsentrasi Gula. *SAGU*, 15(1): 12-17.
- Santosa, A. P., Purnawanto, A. M., & Anaziah, W. 2021. Karakteristik Brownies Panggang dengan Substitusi Tepung Bengkuang (*Pachyrizus erosus* L.) dan Pemanis Daun Stevia (*Stevia rebaudiana* Bertoni M.). *Agritech*, 23(1): 45-51.
- Sara, N. E. 2015. Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Whey Dangke dan Agar dengan Penambahan Konsentrasi Sorbitol. *Skripsi*, Fakultas Peternakan Universitas Hasanuddin Makassar.
- Sasmitaloka, K. S. 2017. Produksi Asam Sitrat oleh *Aspergillus niger* pada Kultivasi Media Cair. *Jurnal Integasi Proses*, 6(3): 116-122.
- Siagian, H., Rusmarilin, H., & Julianti, E. 2017. Pengaruh Perbandingan Jumlah Gula Aren dengan Krimer dan Persentase Maltodekstrin terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Jahe Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan pertanian*, 5(4): 693-700.
- Siagian, I. D., Bintoro, V. P., & Nurwantoro. 2020. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Teh Celup Daun Tin dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana bertoni*) sebagai Pemanis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1): 23-29.

- Sitompul, N. M., Lubis, Z., & Suhaidi, I. 2014. Pengaruh Perbandingan Sari Mengkudu dengan Sari Nanas dan Jumlah Sukrosa terhadap Mutu Minuman Serbuk Mengkudu Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 2(1): 29-36.
- Surahman, D. D., & Ekafitri, R. 2014. Kajian HACCP (*Hazard Analysis and Critical Point*) Pengolahan Jambu Biji Di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG - LIPI Subang. *Agitech*, 34(3): 266-276.
- Tahir, M. M., Bilang, & Nurmitasari. 2017. Pembuatan Minuman Seduh Daun Kersen (*Muntingia calabura. L*) dengan Penambahan Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pemanis Alami Rendah Kalori. *Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI 2017*, Sulawesi Tenggara, 20-21 September 2017.
- Tama, J. B., Kumalaningsih, S., & Mulyadi, A. F. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele angustifolia N.E.Br.*). Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO₃. *Jurnal Industria*, 3(1): 73-82.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. 2014. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam pada Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (Umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(3): 104-111.
- Umami, C., & Afifah, D. N. 2015. Pengaruh Penambahan Ekstrak Kayu Secang dan Ekstrak Daun Stevia terhadap Aktivitas Antioksidan dan Kadar Gula Total pada Yoghurt sebagai Alternatif Minuman Bagi Penderita Diabeter Melitus Tipe 2. *Journal of Nutrition College*, 4(2): 645-651.
- Ummah, M., Kunarto, B., & Pratiwi, E. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisiokimia Serbuk Ekstrak Buah Parijoto (*Medinilla speciosa Blume*). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(1): 1-8.
- Utomo, D., & Ariska, S. B. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh (*Cymbopogon ciratus*) dengan Metode Foam Mat Drying. *Teknologi Pangan*, 11(1): 42-51.
- Widodo, Munawaroh, N., & Indratiningsih. 2015. Produksi *Low Calorie Sweet Bio-Yoghurt* dengan Penambahan Ekstrak Daun Stevia (*Stevia rebaudiana*) sebagai Pengganti Gula. *Agritech*, 35(4): 464-473.
- Winarno, F. 1986. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gedia.
- Wulandari, B., Ishartani, D., & Afandi, D. R. 2014. Penggunaan Pemanis Rendah Kalori pada Pembuatan Velva Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea batatas L.*). *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(3): 12-21.

- Yulianti, I. P. 2019. Nanoenkapsulasi Oleoresin Ampas Jahe dengan Matriks Maltodekstrin Menggunakan Metode *Spray Drying*. *Skripsi*, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Islam Indonesia.
- 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 Agoindustri*, 3(1): 41-52.
- Yuviska, I. A., & Armiyanti, L. 2019. Perbedaan Pemberian Jus Kacang Hijau dan Jambu Biji Merah Terhadap Peningkatan Kadar Heomoglobin. *Jurnal Kebidanan*, 5(1): 52-60.

