

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2014. *Pegolahan dan Pengawetan Ikan*. Sinar Grafika Offset. Jakarta.
- Afrianti, L.H. 2010. *Pengawet Makanan Alami dan Sintetis*. Alfabeta. Bandung.
- Akbar, J. 2008. Pemanfaatan ekstrak bunga kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap penyembuhan infeksi jamur saprolegnia sp pada ikan nila merah. *Jurnal Kalimantan Scientiae*, 26(71): 32-38.
- Antoro, E. D. 1995. Skrining Fitokimia rimpang *Nicolaia speciosa Horan*. Secara mikrokimiawi kromatografi lapis tipis, dan spektrofotometri UV. FF-UGM, Bandung.
- Apriyanti, Eria Ariningtyas. 2016. Perbedaan potensi antibakteri ekstrak metanol umbi sarang semut (*Myrmecodia pendens* Merr. & Perry) dan NaOCl terhadap *Streptococcus mutans* (ATCC 25175). *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Gigi, Universitas Padjajaran, Bandung.
- Arifin, Z. 2006. Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Jeruk Lemon (*Citrus medica var Lemon*) Sebagai Flavor Teh Celup. Skripsi. Tidak dipublikasi. Departemen Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Artini, P.E.U.D., Astuti, K.W., & Warditiani, N.K., 2013. Uji fitokimia ekstrak etil asetat rimpang bangle (*Zingiber purpureum* Roxb.), *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(4): 1-7.
- Astarina, N. W. G., Astuti, K. W., & Warditiani, N. K. 2013. Skrining fitokimia ekstrak methanol rimpang bangle (*Zingiber purpureum* Roxb.). *Jurnal Farmasi Udayana*, 2(4): 1-7.
- Azizah, D.N. 2014. Penetapan kadar flavonoid metode AlCl₃ pada ekstrak metanol kulit buah kakao (*Theobroma cacao L.*). *Jurnal Ilm. Far.* [Online] Vol. 2(2): 45-49.
- Boer, Y. 2000. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Kulit Buah Kandis (*Garcinia parvifolia* Miq). *Jurnal Matematika dan IPA*, 1(1): 26-33.
- Carson, C. F. & T. V. Riley. 1995. Antimicrobial activity of the major components of the essential oil of *Melaleuca alternifolia*. *J Appl Bacteriol*, 7(8): 264-269.

- DeMan, John M. 1997. *Kimia Makanan* (Edisi Kedua). Terjemahan oleh Prof. Dr. Kosasih Padmawinata. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Departemen Kesehatan RI. 2008. *Farmakope Herbal Indonesia, Edisi I*. Departemen Kesehatan RI, Jakarta.
- Desmiaty, Yesi., Ratih, Hestiary., Dewi, Mira Andam., Agustin, Rini. 2008. Penentuan jumlah tanin total pada daun jati belanda (*Guazuma ulmifolia* Lamk) dan daun sambang darah (*Excoecaria bicolor Hassk.*) secara kolorimetri dengan pereaksi biru prusia. *Jurnal Ortocarpus*, 8: 106-109.
- Djaeni, S. B. M., Sasongko, A., Prasetyaningrum A, X. Jin, & A. J. Van Boxtel. 2012. Carrageenan drying with dehumidified air: Drying characteristics and product quality, *Int. J. Food Eng.*, 8 (3).
- Dwitama, Egi Priadi. 2017. Karakteristik Minuman Instan Buah Black Mulberry (*Morus Nigra*) dengan Jenis Foaming Agent dan Konsentrasi Maltodekstrin. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Effendi, Nisa Khairunisa., Nurahmahdiani, Fauziah., Rumpoko, Wicaksono., Erminawati., Poppy, Arsil., & Rifda, Naufalin. 2019. Analysis of Bioactive Components and Phytochemical of Powders Stem And Leaves of Kecombrang (*Etlintera elatior*). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 406(1): 0–16. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/406/1/012003>.
- Ergina., Siti, Nuryanti., & Indarini, Dwi Pursitasari. 2014. Uji Kualitatif Senyawa Metabolit Sekunder pada Daun Palado (*Agave angustifolia*) yang Diekstraksi dengan Pelarut Air dan Etanol. *Jurnal Akademi Kimia*, 3(3): 165-172.
- Estiasih, T & Ahmadi K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Faradisa, Maria. 2008. Uji Efektivitas Antimikroba Senyawa Saponin dari Batang Tanaman Belimbing Wuluh (*Averroha bilimbi* L). *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Malang, Malang.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Intitut Pertanian Bogor. Bogor
- Fiana, Risa Meutia., Wenny, Surya Metius, & Alfi, Asben. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Mutu Minuman Instan dari Teh Kombucha. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2): 1-8.

- Hafid, A. 2003. Aktivitas Anti-Radikal Bebas DPPH Fraksi Metanol *Fagraea auriculata* dan *Fagraea ceilanica*. *Jurnal. Majalah Farmasi Airlangga*, 3(1): 34-39.
- Harbone, J. B., 1996. *Metode Fitokimia: Penentuan Cara Modern Menganalisis Tumbuhan* (Penerjemah Padmawinata, K dan I. Soediro). Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Harborne. J. B. 1987. *Metode Fitokimia*. Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Hawley, T.S. & Hawley, R.G. 2004. *Flow Cytometry Protocols*. Humana Press, Inc.
- Hayati, Rita., Nurhayati, & Nova, Annisa. 2011. Pengaruh Suhu Pengeringan terhadap Mutu Rosella Kering (*Hibiscus Sabdariffa*). *Jurnal Floratek*, 6: 1-7.
- Hidayah, N. 2016. Pemanfaatan senyawa metabolit sekunder tanaman (tanin dan saponin) dalam mengurangi emisi metan ternak ruminansia. *Jurnal Sain Peternakan Indonesia*. Vol. 11(2): 94. ISSN 1978-3000.
- Hilda, Nuwairy. 2015. Pengaruh Pengawet Benzoat Terhadap Kerusakan Ginjal. *Jurnal Kesehatan Keluarga Sehat Sejahtera*, 13(26): 14 – 21.
- Hudaya, A. 2010. Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) sebagai pangan fungsional terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Hudaya, A. 2010. Uji antioksidan dan antibakteri ekstrak air bunga kecombrang (*Etlintera elatior*) sebagai pangan fungsional terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *Skripsi*. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Ibrahim dan Setyowati. (1999). *Etlintera Giseke*. (Terjemahan In: de Guzman, C., G., & Siemonsma, J.) Backhuys Publishers. Leiden. (Plant Resources of South-East Asia No 13, Species).
- Ibrahim, A. M., Yunita, H. S. Feronika. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi terhadap Sifat Kimia dan Fisik pada Pembuatan Minuman Sari Jahe Merah dengan Kombinasi Penambahan Madu Sebagai Pemanis. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(2) :530-541.
- Indriani, H., S. Aang. & A, Anna. 2010. Pengembangan Potensi Rambut Jagung (*Zea mays*) dan Kulit Jeruk Manis (*Citrus sinesis*) Sebagai Alternatif Terapi Limbah Herbal Meluruhkan Batu-Batu Empedu (*Gallstones*) Secara

- Alamiah. *Program Kreativitas Mahasiswa*. Universitas Negeri Malang, Malang.
- Jati, G. P. 2007. Kajian Teknoekonomi Agroindustri Maltodekstrin di Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Kristanti, A. N., N, S. Aminah., M, Tanjung, & B, Kurniadi. 2008. *Buku Ajar Fitokimia*. Jurusan Kimia Laboratorium Kimia Organik FMIPA Universitas Airlangga, Surabaya.
- Kumalaningsih, S., Suprayogi, & B, Yuda. 2005. *Tekno Pangan, Membuat makanan siap saji*. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Kumalasari, H. 2012. Validasi pengukuran kadar air bubuk perisa menggunakan *moisture analyzer* halogen HB43-S sebagai alternatif metode oven dari karl fischer. *Tesis*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Larasati, Natalia Christin. 2019. Optimasi Suhu dan Waktu Ekstraksi pada Proses Pembuatan Ekstrak Cair Batang Kecombrang (*Etilingera Elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Latifah & Apriliawan A. 2009. Pembuatan Tepung Lidah Buaya Dengan Berbagai Macam Metoda Pengeringan. *Rekapangan. Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2): 70-80.
- Lestari, Novia Tri. 2019. Optimasi dan Standardisasi Proses Pembuatan *Powder* dari Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etilingera Elatior*). *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jendral Soedirman, Purwokerto.
- Lingga, Ancela Rabekka., Usman Pato, & Evy, Rossi. 2015. Uji Antibakteri Ekstrak Batang Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*. *JOM Faperta*, 2(2): 1-15.
- Lusivera, T. K. 2002. Memplajari Pengaruh Pemanasan Terhadap Kadar Flavonoid. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Malanggi, Liberty P., Meiske, S. Sangi, & Jessy, J. E. Paendong. 2012. Penentuan Kandungan Tanin dan Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Biji Buah Alpukat (*Persea americana* Mill.). *Jurnal MIPA Unsrat*, 1(1): 5-10.
- Markham, K.R.. 1988. *Cara Mengidentifikasi Flavonoid*. diterjemahkan oleh Kosasih Padmawinata. Penerbit ITB, Bandung.

- Marliana, S.D., V. Suryanti & Suyono. 2005. Skrining fitokimia dan analisis kromatografi lapis tipis komponen kimia buah labu siam (*Sechium edule Jacq. Swartz.*) dalam ekstrak etanol. *Jurnal Biofarmasi*. Vol. 3(1): 26-31.
- Mawan, Agni Rimba., Sri, Endah Indriwati., & Suhadi. 2018. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Metanol Buah *Syzygium polyanthum* terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherchia coli*. *Bioeksperimen*, 4(1): 64-68.
- Moldovan, B., Popa, A., & David, L. 2016. Effects of storage temperature on the total phenolic content of Cornelian Cherry (*Cornus mas* L.) fruits extracts. *Journal of Applied Botany and Food Quality*, 20(8): 89-211.
- Molyneux P. 2004. The Use of the Stable Free Radical Diphenylpicryl-hydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin Journal of Science and Technology*, 26(2): 211–219.
- Molyneux, P. 2004. The Use of The Stable Free Radical Diphenylpicrylhydrazyl (DPPH) for Estimating Antioxidant Activity. *Songklanakarin J. Sci. Technol*, 26(2): 211-219.
- Mulyani, T., Yulistiani, R., & Nopriyanti, M. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Jurnal Rekapangan*, 8(1): 22-38.
- Mulyani, Yenni Sri., Yusliman., & Mirna Fitriani. 2014. Pertumbuhan Dan Efisiensi Pakan Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Yang Dipuaskan Secara Periodik. *Jurnal Akuakultur Rawa Indonesia*, 2(1): 1-12.
- Naufalin, R. 2017. *Antimikroba dan Pemanfaatannya Sebagai Pengawet Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto, Purwokerto.
- Naufalin, R. & Rukmini, H.S. 2012. Bubuk Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) Sebagai Pengawet Alami pada Bakso Ikan Tenggiri. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Naufalin, R. & Rukmini, H.S. 2012. *Pengawet Alami pada Produk Pangan*. Universitas Jenderal Soedirman Press. Purwokerto.
- Naufalin, R. & Rukmini, H.S. 2013. Microcapsule application of kecombrang (*Nicolaia speciosa*) flower extract: effect of concentration, type of fraction, pH of medium and NaCl on microbiological properties of minced beef. *Journal Animal Production*, 15(1): 8-14
- Naufalin, R. 2005. Kajian Sifat Antimikroba Ekstrak Bunga Kecombrang (*Etlingera elatior*) Terhadap Berbagai Mikroba Patogen dan Perusak pangan. *Tesis*. Fakultas Pertanian, Intitut Pertanian Bogor, Bogor.

- Naufalin, R. 2019. Natural preservation opportunities and challenges in improving food safety. In *AIP Conference Proceedings*. 2094(1): 20-32.
- Naufalin, R., B. S. L. Jenie, F. Kusnandar, M. Sudarwanto & H. Rukmini. 2005. Aktivitas antibakteri ekstrak bunga kecombrang terhadap bakteri patogen dan perusak pangan. *Jurnal Industri dan Teknologi Pangan*. Vol. 2(16): 119–125.
- Naufalin, R., Rukmini, H.S, Yanto, T., & Erminawati. 2011. Formulasi dan produksi pengawet alami dari kecombrang (*Etlingera elatior Jack*). *Laporan Penelitian Hibah Kompetensi*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi.
- Naufalin, R., Rukmini, H.S., & Erminawati. 2010. Potensi Bunga Kecombrang Sebagai pengawet Alami pada Tahu dan Ikan. Prosiding Seminar Nasional Peran Keamanan Pangan Produk Unggulan Daerah Dalam Menunjang Ketahanan Pangan dan Menekan Laju Inflasi. Purwokerto, 8-9 Oktober 2010.
- Nugraheni, M. 2007. Pengaruh Ekstrak Kecambah Kacang Hijau Sebagai Sumber Nitrogen Pada Pemanfaatan Limbah Tahu Terhadap Karakteristik Nata De Soya Mentah Dan Limbahnya. *Jurnal Teknologi Dan Kejuruan*, 30(2): 185-195.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Linn.*). *Skripsi*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta, Yogyakarta.
- Padmawinata, K. 1995. *Kandungan Organik Tumbuhan Tinggi*. Bandung: Penerbit ITB (Terjemahan dari Robinson, T. 1991. *The Organic Constituens of Higher Plant*, 6th ed).
- Patra, A.K. & Saxena, J. 2009. The effect and mode of action of saponins on the microbial populations and fermentation in the rumen and ruminant production. *Nutrition Research Reviews*. 22: 204– 219.
- Pelczar, M. J., Chan, E. C. S. & Pelczar, M. F. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Penerjemah: Hadioetomo, R. S. dkk, Jilid I, Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- PerKBPOM. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pembuih. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Purbasari, D. 2016. Aplikasi Metode *Foam mat drying* dalam pembuatan bubuk susu kedelai instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(1) : 52-61.

- Radji, Maksum. 2002. *Buku Ajar Mikrobiologi*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Ramadhani D., Hasnelly, & T. Widiantara. 2016. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik minuman serbuk buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Artik. Teknologi Pangan*, pp. 1-19.
- Ramli. 2001. Perbandingan Jumlah Bakteri pada Ayam Buras Sebelum dan Setelah Penyembelihan. *Skripsi*. Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Sangamithra A, Venkatachalam S, Swamy GJ., & Kuppaswamy K. 2015. *Foam mat drying of food materials: a review*. *Journal of Food Processing and Preservation*, 39(6): 3165-3174.
- Sangi, M., Runtuwene, M. R. J., Simbala, H. E. I., & Makang, V. M. A. 2008. Analisis fitokimia tumbuhan obat di kabupaten minahasa utara. *Chemical Program*. 1(1): 47-53.
- Sansone, F., Mencherini, T., Picerno, P., d'Amore, M. Aquino R.P., & Lauro, M.R. 2011. Maltodextrin/pectin microparticles by spray drying as carrier for nutraceutical extracts. *Journal of Food Engineering*, 105: 468-476.
- Santoso, 2014. Ekstraksi Antioksidan dan Senyawa Aktif dari Buah Kiwi (*Actinidia Deliciosa*). *Skripsi*. Universitas Khatolik Parahiyangan, Bandung.
- Selawa, Widya., Max, Revolta John Runtuwene., & Gayatri, Citraningtyas. 2003. Kandungan Flavonoid dan Kapasitas Antioksi dan Total Ekstrak Etanol Daun Binahong [*Anredera cordifolia*(Ten.)Steenis.]. *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT*, 2 (1) : 18-22.
- Simaremare. E. S. 2014. Skrining fitokimia ekstrak etanol daun gatal (*Laportea decumana* (Roxb.) Wedd). *PHARMACHY*. 11(1) 98-107.
- Singleton, V.L. & J, A Rossi. 1965. Colorimetry of total phenolic with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagent. *American Journal Enology and Viticulture*, 16: 147.
- Srihari, E., Farid, S.L., Rossa, H., & Helen, W.S. 2010. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Sudarmadji, S., B. Haryono., & Suhardi. 2007. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Liberty. Yogyakarta.
- Susanti. N. M. P., Dewi, L. P. M. K., Manurung, H. S., & Wirasuta, M. A. G. 2017. Identifikasi senyawa golongan fenol dari ekstrak etanol daun sirih

- hijau (*Piper bettle* Linn.) dengan metode KLT-spektrofotodesitometri. *Jurnal Metamorfosa*. 6(1):108-113.
- Tampubolon, O.T., Suhatsyah, S., & S. Sastra pradja. 1983. Penelitian Pendahuluan Kimia Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan). *Risalah Simposium Penelitian Tumbuhan Obat III*. Fakultas farmasi, UGM, Yogyakarta.
- Teguh, F. 2009. Aktivitas Antibakteri Mikrokapsul Fraksi-fraksi Hasil Ekstraksi Bertingkat Bunga Kecombrang (*Nicolaia spesiosa* Horan): Pengaruh Konsentrasi Mikrokapsul dan Sukrosa. *Draft Seminar*. Purwokerto: Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman.
- Utomo, Anang Budi., Agus, Suprijono, & Ardan, Risdianto. 2012. Uji Aktivitas Antioksidan Kombinasi Ekstrak Sarang Semut (*Myrmecodia Pendans*) & Ekstrak Teh Hitam (*Camellia Sinensis O.k.var.assamica* (Mast.)) Dengan Metode Dpph (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil). *Media Farmasi Utama*. Pp. 1-9.
- Vincken, J.P., L. Heng, A. De Groot, & Gruppen, J.H. 2007. Saponins, classification and occurrence in the plant kingdom. *Phytochem*. 68: 275-297.
- Waluyo, L. 2004. Mikrobiologi Umum. UMM press. Malang.
- Widarta, I Wayan Rai., I, Dewa Gede Mayun Permana, & Anak Agung Istri Sri Wiadnyani. 2018. Kajian Waktu dan Suhu Pelayuan Daun Alpukat dalam Upaya Pemanfaatannya sebagai Teh Herbal. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2): 55-61
- Widiyati, E. 2006. Penentuan adanya senyawa triterpenoid dan uji aktivitas biologis pada beberapa spesies tanaman obat tradisional masyarakat pedesaan Bengkulu. *Jurnal Gradien*. 2(1):116-122.
- Widjanarko, A. 2012. Hubungan anemia dengan pengetahuan gizi, konsumsi Fe, Protein, Vitamin C, dan pola haid pada mahasiswa putri dalam media gizi mikro Indonesia. *Jurnal Balai Penelitian dan Pengembangan kesehatan (Balitbangkes)*, 4(2): 51-58.
- Widodo, Nanang. 2007. Isolasi dan Karakterisasi Senyawa Alkaloid yang Terkandung dalam Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*). *Skripsi*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winda, oktavia., susanti, siti., & pratama, yoga. 2019. Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Fisik Dan Kimia Petai (*Parkia*

Speciosa) Bubuk. *Skripsi*. Fakultas Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.

- Yamin, M., D.F Ayu., & F. Hamzah. 2017. Lama pengeringan terhadap aktivitas antioksidan mutu teh herbal daun ketepeng cina (*Cassia alata L.*). *Jurnal Faperta*. Vol. 4(2): 5.
- Yeast, H. 2015. The History and cultivation of Etlingera the torch gingers at the royal botanic garden Edinburgh. *The Journal of Botanical Garden Horticulture*. (11):71-85.
- Yuliantari, Ni Wayan Ayuk., I, Wayan Rai Widartadan., & I, Dewa Gede Mayun Permana. 2017. Pengaruh Suhu dan Waktu Ekstraksi terhadap Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antioksidan Daun Sirsak (*Annona Muricata L.*) Menggunakan Ultrasonik. *Journal of Food Technology*, 4(1) : 35-42.
- Yuliawaty, Siska Tresna & Susanto, Wahono Hadi. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan Dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisik Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41-52.
- Yuliawaty, Siska Tresna & Wahono, Hadi Susanto. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(1): 41-52.
- Zuraida., Sulistiyani., Sajuthi, D., & Suparto, I. H. 2017. Fenol, flavonoid, dan aktifitas antioksidan pada ekstrak kulit batang pulai (R.Br). *Jurnal Penelitian Hasil Hutan*. 35(3): 211-219.