

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-4320-1996. Serbuk Minuman Tradisional.
- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 2005. Official Methods of Analysis (18 Edn). Association of Official Analytical Chemist Inc. Mayland. USA.
- Adhayanti, I., Ahmad, T. 2020. Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga yang Diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Media Farmasi*. 16 (1): 57-64.
- Efendi, A., Ahmad, I., Ibrahim, A. (2015). Efek Amitosis Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine americana* L. Merr) Terhadap Sel Telur Bulu Babi (*Tripneustes gratilla* Linn). *Jurnal Sains dan Kesehatan*. 1 (3), 99-104. September 23, 2022.
- Firdausni, F dan Kamsina, K. (2018). Pengaruh Pemakaian Jahe Emprit dan Jahe Merah Terhadap Karakteristik Fisik, Total Fenol, dan Kandungan Gingerol, Shogaol Ting-Ting Jahe (*Zingiber officinale*). *Jurnal Litbang Industri*. 8 (2), 61-66. Oktober 27, 2022.
- Gabriela, M., Rawung, D., Ludong, M. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) dan Buah Pala (*Myristica fragrans* H.). *Jurnal Unstrat*.
- Hamid, E.M dan Yauri, L. (2021). Efektifitas Ekstrak Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* L.) Dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Kesehatan Gigi*. 20 (2). September 22, 2022.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, Ulyarti. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Jambi*.
- Lindani, A. “Perbandingan Pengukuran Kadar Air Metode *Moisture Analyzer* dengan Metode Oven Pada Produk Biskuit *Sandwich Cookies* di PT Mondelez Indonesia *Manufacturing*”. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. (2016).
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1 (2): 38-48. Juli 15, 2023.
- Muzaffar, K., Dinkarrao, B.V., Kumar, P. 2016. Optimization of Spray Drying Condition for Production of Quality Pomegranate Juice Powder. *Cogent Food & Agriculture* 2 (1): 1-9. Agustus 16, 2023.

- Mokoginta, R.V., Simbala, H.E.I., Mansauda, K.L.R. (2020). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Bulbus Bawang Dayak (*Eleutherine americana Merr*) dengan Metode DPPH (*1,1-Diphenyl-2-Picrylhydrazyl*). PHARMACON. 9 (3). November 5, 2022.
- Naibaho, Ienni, T., Ismed, S., Sentosa, G. (2015). Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Dekstrin terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian. 3 (2): 178-184. September 23, 2022.
- Paramita, I., Mulyani, S., Hartiati, A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri. 3 (29): 58-68. September 23, 2022.
- Prayitno, B., Mukti, B.H., Lagiono. (2018). Optimasi Potensi Bawang Dayak (*Eleutherine Sp.*) Sebagai Bahan Obat Alternatif. Jurnal Pendidikan Hayati. 4 (3): 149-158. September 20, 2022.
- Pudiasutiningtyas, N., Mubin, N., Intan, L.S., Kusumayanti, H. (2015). Diversifikasi Kunyit (*Curcuma domestica*) dan Kencur (*Kaempferia galanga L.*) Sebagai Minuman Herbal Serbuk Siap Saji. METANA. 11 (1): 13-20. September 23, 2022.
- Retnaningsih, N dan Tari, A. 2014. Analisis Minuman Instan Secang: Tinjauan Proporsi Putih Telur, Maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya. Jurnal Agrin. 18 (2): 129-147.
- Santoso, B., Ananingsih, V., Soedarini, B., Stephanie, J. 2020. Pengaruh Variasi Maltodekstrin dan Kecepatan Homogenisasi Terhadap Karakteristik Fisikokimia Enkapsulat *Butter Pala (Myristica fragrans Houtt)* dengan Metode *Vacuum Drying*. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. 13 (2): 94-103.
- Setiyoningrum, P. "Pembuatan Coro Minuman Instan Khas Pati Jawa Tengah". Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. (2011).
- Srihari, E., Lingganingrum, F., Damaiyanti, D., Fanggih, N. 2015. Ekstrak Bawang Putih Bubuk dengan Menggunakan Proses Spray Drying. Jurnal Teknik Kimia. 9 (2).
- Ummah, M., Kunarto, B., dan Pratiwi, E. 2021. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Serbuk Ekstrak Buah Parjito (*Medinilla speciosa* Blume). Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 16 (1).
- Widyasanti, A., Septianti, N., Nurjanah, S. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (*Foam Mat Drying*). Jurnal Agrin. 22 (1): 22-38.
- Wijaya, H., Junaidi, L., Dianingsih, A., dan Angkasa, D. (2022). Pengaruh Temperatur *Spray Drying* dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Serbuk Minuman Instan Bayam Merah (*Amaranthus tricolor L.*).

Journal of Agro-based Industry. 39 (2): 57-65.

Yuliawaty, S.T dan 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 Agroindustri. 3 (1): 41-52. Oktober 31, 2022.

Yunilawati, R., Yemirta, Arianita, A., Ardhanie, S., Hidayati, N., dan Dwinna, R. (2018). Optimasi Proses Spray Drying Pada Enkapsulasi Antosianin Ubi Ungu. Jurnal Kimiadan Kemasan. 40 (1): 17-24. Februari 7, 2023.