

DAFTAR PUSTAKA

- Affandy, M. K. A., & Widjanarko, S. B. (2018). Optimasi Penambahan Kadar Maltodekstrin Pada Pembuatan Brem Padat Flavour Jeruk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 23–32.
- Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Serbuk Minuman Tradisional. Nomor SNI 01-4320-2004
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. (2014). Pengaruh Pemanasan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Beberapa Jenis Sayuran. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2), 0–4.
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan sereh (Cymbopogon citratus) dengan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42–51. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1903>
- Aryanta, I. W. R. (2022). Manfaat Buah Naga Untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*, 4(2), 8–13. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v4i2.3386>
- Darniadi, S., Rachmat, R., Luna, P., Purwani, W., & Sandrasari, D. A. (2020). Penentuan Umur Simpan Menggunakan Metode Accelerated Shelf Life Test (ASLT) pada Bubuk Minuman Instan Stroberi Foam-Mat Drying. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(4), 151–157.
- Farikha, I. N., Anam, C., & Widowati, E. (2013). Pengaruh Jenis Dan Konsentrasi Bahan Penstabil Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(1), 30–38.

- Fiana, R., Murtius, W., & Asben, A. (2014). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha Risa Meutia Fiana, Wenny Surya Murtius, Alfi Asben. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 20(2), 1–8.
- Fitriyono, A. (2014). Teknologi Pangan Teori dan Praktis. *Graha Ilmu, November*, 1–16.
- Fortin, G. A., Asnia, K. K. P., Ramadhani, A. S., & Maherawati, M. (2021). Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan Dari Bahan Nabati. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(4), 984–991. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Indira, F., Januar, J., & Kusmiati, A. (2009). Trend Produksi dan Prospek Pengembangan Komoditas Buah Naga di Kabupaten Jember. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(2), 71–78.
- Jumri, Yusmarini, & Herawati, N. (2015). Mutu Permen Jelli Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan Penambahan Karagenan dan Gum Arab. *Jom Faperta*, 2(1), 1–11.
- Kristiandi, K., Rozana, R., Junardi, J., & Maryam, A. (2021). Analisis Kadar Air, Abu, Serat dan Lemak Pada Minuman Sirop Jeruk Siam (*Citrus nobilis* var. *microcarpa*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem*, 9(2), 165–171. <https://doi.org/10.21776/ub.jkptb.2021.009.02.07>
- Maharani, P. (2023). Pengaruh Suhu Pengeringan Kunyit Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Kunyit (*Curcuma domestica* Val). 1–76.
- Mawardi, Y. (2016). Kadar Air, Tanin, Warna Dan Aroma Off-Flavour Minuman Fungsional Daun Sirsak (*Annona Muricata*) Dengan Berbagai Konsentrasi

Jahe (*Zingiber Officinale*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 5(3), 94–98.

Miranti. (2020). Pengaruh suhu dan lama pengeringan terhadap mutu permen jelly buah nangka. *AGRILAND Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(1), 116–120.
<https://jurnal.uisu.ac.id/index.php/agriland>

Omidzadeh, A. (2014). *No Title*.

<https://pubs.rsc.org/en/content/getauthorversionpdf/C4RA10789F>

Paramita, I. A. M. I., Mulyani, S., & Hartiati, A. (2015). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 3(2), 58–68.

Penambahan, P., Dan, G., Buah, S., Kualitas, T., Indriaty, F., Riset, B., Manado, I., Diponegoro, J., & Manado, N. (2015). *Additioneffect Of Sugar And Fruit Extracto The Quality Of Nutmeg*. 7(1), 49–60.

Penelitian, A., Solid, T. D., Duration, F., Bayu, M. K., & Rizqiati, H. (2017). *Analisis Total Padatan Terlarut , Keasaman , Kadar Lemak , dan Tingkat Viskositas pada Kefir Optima dengan Lama Fermentasi yang Berbeda*. 1(April), 33–38.

Pengaruh, D., & Maltodekstrin, P. (2018). *Pengembangan Minuman Instan Dari Limbah Biji Buah Alpukat (Persea*. 3(1), 1027–1035.

Purbasari, D. (2019). Aplikasi Metode Foam-Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 52.
<https://doi.org/10.19184/j-agt.v13i01.9253>

- Putra, S. D. R., & Ekawati, L. . (2013). Kualitas minuman serbuk instan kulit buah manggis (. *Universitas Atma Jaya Yogyakarta*).
- Putri, R. M. S., & Amrizal, S. N. (2020). Optimization formula of instant powder functional drinks from Brunok (*Acaudina molpadioides*) using foam drying method. *Akuatikisle: Jurnal Akuakultur, Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil*, 4(2), 73–78. <https://doi.org/10.29239/j.akuatikisle.4.2.73-78>
- Ramadhani, D. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Skripsi*.
- Renasari, N., Iii, P. D., Hortikultura, A., Pertanian, F., Sebelas, U., & Surakarta, M. (2010). *digilib . uns . ac . id*.
- Risnayanti, S. M. Sabang, & Ratman. (2015). Analisis Perbedaan Kadar Vitamin C Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) dan Buah Naga Putih (*Hylocereus Undatus*) yang Tumbuh di Desa Kolono Kabupaten Morowali Provinsi Sulawesi Tengah. *Jurnal Akademika Kimia*, 4(May), 91–96.
- Rohani, S. (2021). Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember Digital Digital Repository Repository Universitas Universitas Jember Jember. *Digital Repository Universitas Jember, September 2019*, 2019–2022.
- Sari, Y. M., Sari, A. P., & Haya, M. (2021). Daya Terima Dan Karakteristik Minuman Serbuk ‘Terai’ Berbahan Dasar Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza Roxb*) dan Serai (*Cymbopogon Citratus*). *Jurnal Vokasi Keperawatan (JVK)*, 4(2), 319–332. <https://doi.org/10.33369/jvk.v4i2.16166>
- Sigarlaki, E. D., & Tjiptaningrum, A. (2016). Pengaruh Pemberian Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*) Terhadap Kadar Kolesterol Total. *Jurnal*

Majority, 5(5), 14–17.

Silvia, D., Katharina, K., Hartono, S. A., Anastasia, V., & Susanto, Y. (2016). Pengumpulan Data Base Sumber Antioksidan Alami Alternatif Berbasis Pangan Lokal Di Indonesia. *Surya Octagon Interdisciplinary Journal of Technology*, 1(2), 181–198.

Suryaningsih, S., Muslim, B., & Djali, M. (2021). The antioxidant activity of roselle and dragon fruit peel functional drink in free radical inhibition. *Journal of Physics: Conference Series*, 1836(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1836/1/012069>

Widyasanti, A., Septianti, N. A., & Nurjanah, S. (2019). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (Foam Mat Drying). *Agrin*, 22(1), 22. <https://doi.org/10.20884/1.agrin.2018.22.1.456>

Wibowo, Lukas, and D A N Evi. 2012. “Pengolahan Rumput Laut (*Eucheuma Cottoni*) Menjadi Serbuk Minuman Instan.” *Issn 1693 – 9085* 8: 101–9.

Yasa putri, E. siska, & Anggia, V. (2020). Pengenalan Produk Makanan dan Kosmetik Berbahan Dasar Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) yang Kaya Antioksidan dan Baik Bagi Kesehatan. *J-Dinamika : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 54–59. <https://doi.org/10.25047/j-dinamika.v5i2.1448>

Yenerel, N. M., Dinc, U. A., & Gorgun, E. (2008). A case of sterile endophthalmitis after repeated intravitreal bevacizumab injection. *Journal of Ocular Pharmacology and Therapeutics*, 24(3), 362–363.