

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A., Ali, A., dan Ayu, D. F. 2018. “Minuman fungsional serbuk instan jahe (*Zingiber officinale* R.) dengan penambahan sari umbi bit (*Beta vulgaris* L.) sebagai pewarna alami”. *Sagu*, 17(2), 9-17.
- Aliyah, Q. 2019. “Penggunaan gum arab sebagai bulking agent pada pembuatan minuman serbuk instan labu kuning dengan menggunakan metode Foam Mat Drying”. *Edufortech*, 4(2), hal. 118-127.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., dan Purwadi. 2016. “Penambahan CMC Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Vol.11 No.1, hal. 59-68.
- AOAC. 1995. “*Official Methods of Analysis*”. Arlington, Virginia
- Asiah, N. dan Djaeni, M. 2021. “*Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan*”. AE Publishing. Malang.
- Bundaran,W., A.P. Astrin, E. Mahajoeno, 2011. “Pengaruh Konsentrai Larutan Gula Terhadap Karakteristik Manisan Tomat Kering”. *Jurnal Nusantara Bioscience*, 2, hal. 55-61.
- Darniadi, S., dan Siahaan, S. P. 2020. “Aplikasi Foam-Mat Freeze-Drying Untuk Preservasi Komponen Bioaktif Buah dan Ingridient Pangan Fungsional”. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 7(2), 87-92.
- Darniadi, S., Sofyan, I., dan Arief, D. Z. 2011. “*Physicochemical and Organoleptic Characteristics of Red Guava (*Psidium guajava* L.) Juice Instant Drink Powder Produced Using Foam-Mat Drying Method*”. *Widyariset*, 14(2), 431-438.
- Desy, N. 2018. “*Penanganan Pasca Panen*”. Jambi. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi. 50 Hal

- Dwiyuningtas, A. 2018. "*Analisis Kandungan Pewarna Methanil Yellow dan Pemanis Sakarin pada Berbagai Produk Jamu di Kota Malang sebagai Sumber Belajar Biologi*". University of Muhammadiyah Malang. Malang.
- Elvira, S.D., M. Yusuf dan D. Yarnika. 2014. "*Karakter Agronomi Beberapa Varietas Tomat (Solanum lycopersicum) Akibat Pemberian Ekstrak Lamtoro (Leucaena leucocephala L.)*". *Jurnal Agrium*. 11 (2): 125.
- Enjelina, W., Rilza, Y. O., dan Erda, Z. 2019. "*Pemanfaatan Kulit Buah naga Merah (Hylocereus Polyhizus Sp) Untuk Memperpanjang Umur Simpan Mie Basah*". *Action: Aceh Nutrition Journal*, 4(1), 63.
- Eveline, E., Siregar, T. M., dan Sanny, S. 2014. "*Studi aktivitas antioksidan pada tomat (Lycopersicon esculentum) konvensional dan organik selama penyimpanan*". *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 1(1).
- Fardhilah Ms, J. 2021. "*Pengeringan Lapisan Tipis Buah Tomat*" (*Solanum Lycopersicum*). Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Farikha, I. N., Choirul, A., dan 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.
- Fitri Amiza, et. al. 2016. "*Penggunaan Daging dan Tulang Ikan Bandeng (Chanos Chanos) pada Stik Ikan sebagai Makanan Berkalsium dan Ringan Berprotein Tinggi*". *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 9(2) : 65-77.
- Fitriyana, R. A. 2019. "*Perbandingan kadar vitamin C pada jeruk nipis (Citrus X Aurantiifolia) dan jeruk lemon (Citrus X Limon) yang dijual di Pasar Linggapura Kabupaten Brebes*". *Publicitas ak*, 1(1).
- Gozali, T., Assalam, S., Ikrawan, Y., dan Nurfalia, I. 2023. "*Optimalisasi Formula Minuman Olahan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) Dengan Parameter Karakteristik Produk*". *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 23(2), 288-301.
- Hamid, N. 2017. "*Analisis Mutu Minuman Serbuk Kacang Hijau (Vigna Radiate) Dengan Variasi Suhu Pengeringan*". Skripsi. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep. Pangkajene

- Hariyadi, T. 2019. “Aplikasi metoda foam-mat drying pada proses pengeringan tomat menggunakan tray dryer. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar*”. Vol. 10, No. 1, pp. 250-257.
- Hediana VA, Probosari N, dan Setyorini D. 2015. “Lama Perendaman Gigi di dalam Air Perasan Jeruk Nipis (*Citrus aurantifolia* Swingle) Mempengaruhi Kedalaman Porositas Mikro Email”. *Jurnal Dentofasial* Vol. 14 No. 1:45-49.
- Hernani, Risfaheri, dan Hidayat T. 2017. “*Extraction and Application of atural Dyes from Secang and Jambal Wood With Several Types of Solvents*”. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Indonesia.
- Husni, P., Fadhiilah, M. L., dan Hasanah, U. 2020. “*Formulasi dan Uji Stabilitas Fisik Granul Instan Serbuk Kering Tangkai Genjer (Limnocharis flava (L.) Buchenau.) Sebagai Suplemen Penambah Serat*”. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 3(1), 1–8.
- Jafari, S. M., Ghanbari, V., Ganje, M., dan Dehnad, D. 2016. “*Modeling the drying kinetics of green bell pepper in a heat pump assisted fluidized bed dryer*”. *Journal of Food Quality*, 39(2), 98-108.
- Kementerian Pertanian. 2019. “*Luas Lahan Pertanian Menurut Penggunaannya*”. Jakarta: Kementan.
- Kurniasih, R.A. dan Berlina, G. 2013. “*Pemanfaatan Limbah Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) sebagai Pektin*”. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 1(1): 126-134.
- Lauma, S. W. 2014. “*Uji efektifitas perasan air jeruk nipis (Citrus aurantifolia s) terhadap pertumbuhan bakteri staphylococcus aureus secara in vitro*”. *Pharmacon*, 4(4).
- Li, B., J. E. Hayes dan G. R. Ziegler. 2014. “*Interpreting consumer preferences: Psychohedonic and psychohedonic models yield different information in a coffee flavoured dairy beverage*”. *Food Qual Prefer.*, (36):27–32.
- Marliah, A., Hayati, M., dan Muliensyah, I. 2012. “*Pemanfaatan pupuk organik cair terhadap pertumbuhan dan hasil beberapa varietas tomat (Lycopersicum esculentum L.)*”. *Jurnal Agrista*, 16(3), 122-128.

- Mulyani, T., Yulistiani, R., dan Nopriyanti, M. 2014. "Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa Dengan Metode "Foam-Mat Drying"". *J. Rekapangan*, 8(1), 22-38.
- Nilna, F. N. M. 2021. "Pembuatan Minuman Serbuk Mix Fru Making Mix Fruit Powder Drink Rich In Vitamin C And Antioxidants To Increase Immunity". *jurnal Atmosphere*, 2(1), 14-22.
- Ningsih, U. D. 2017. "Perbedaan Kadar Vitamin C pada Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) Berwarna Merah dan Hijau Muda". Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Nurviana, V., dan Suhendy, H. 2022. "Karakterisasi dan Perbandingan Aktivitas Antioksidan Sari Buah Limus dan Sediaan Serbuk Instan Sari Buah Limus (*Mangifera foetida Lour*)". In *Prosiding Seminar Nasional Diseminasi Hasil Penelitian Program Studi S1 Farmasi* (Vol. 1, No. 1).
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. "Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian peference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network". *Mikrotik: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2019. "Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network". *Sintech (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98-107.
- Piccone, P., Rastelli, S. L., dan Pittia, P. 2011. "Aroma release and sensory perception of fruit candies model systems". *Procedia Food Science*, 1, 1509-1515.
- Prayitno, S. A., dan Rahim, A. R. 2021. "The Proportion of Moringa and Cassava Leaves on the Chemical and Sensory Properties of Chicken Nuggets". In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 1764, No. 1, p. 012032). IOP Publishing
- Ramadani, D. T., Wulandari, D., dan Aisah, A. 2020. "Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Permen Jelly Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*)

- dengan Penambahan Karagenan*". *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 9(2), 154.
- Rani, D. M. A. A. 2018. "*Karakteristik Selai Mengkudu (Morinda citrifolia) Berdasarkan Penambahan Air Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.)*". Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi Program Studi Diploma IV Denpasar.
- Retnanengsih, N.A. dan Intan, N.T. 2014. "*Analisis minuman instan secang: tinjauan proporsi putih telur, maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya*". *Jurnal Agrin*, 18 (2): 129– 147.
- Santosa, B. 2015. "*Jeruk Nipis: Pembudidayaan dan Prospek Bisnis*". Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sari RS. Wijaya A, Pambayun R. 2019. "*Profil Fisik Ikan Lele (Clarias gariepinus) Asap yang diintroduksi dengan Gambir (Uncaria gambir Roxb)*". *Jurnal Fishtech*. 8 (1): 1-6.
- Sharif, M. K., Butt, M. S., Sharif, H. R., Nasir, M. 2017. "*Sensory Evaluation and Consumer Acceptability*". hal 381 – 386 dalam "*Handbook of Food Science and Technology*" Editor Zahoor, T. Dan Butt, M. S. University of Agriculture Faisalabad, Faisalabad.
- Shintani, D. M. 2015. "*Produksi Minuman Berbasis Kencur (Kaempferia galanga L) dan Tepung Biji Nangka Terfermentasi Dengan Variasi Penambahan Carboxy Methyl Cellulose*". Skripsi. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Jember. Jember
- Silvanus, L. C., dan Krisnawan, A. H. 2020. "*Formulasi minuman fungsional kombinasi jeruk nipis (Citrus aurantifolia) dan Tomat (Solanum lycopersicum) dengan metode foam mat drying*". *Calyptra*, 9(1).
- Sitohang, A. 2013. "*Pengaruh Konsentrasi Gula dan Suhu Pengeringan Terhadap Mutu pada Pembuatan Sirup Markisa Kering*". *Medika Unika*, No. 87 Edisi I.
- Standar Nasional Indonesia (SNI). 2018. "*Minuman Serbuk Berperisa*". SNI 3722-2018.

- Sudarmadji,S., Haryono B. dan Suhardi. 1997. "*Prosedur Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*". Penerbit Liberty. Yogyakarta
- Sudarmaji. 2003. "*Produser Analisa Bahan Makanan dan Hasil Pertanian*". Liberty, Yogyakarta.
- Suryanto, R. 2018. "*Pengaruh Penambahan Dekstrin Dan Tween 80 Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Bubuk Sari Buah Jambu Biji Merah (Psidium Guajava L.) Yang Dibuat Dengan Metode Foam-Mat Drying*". *Jisip (Jurnal Ilmu Sosial dan Pendidikan)*, 2(3).
- Susanti, Y. I., dan Putri, W. D. R. 2014. "*Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Passiflora edulis f. edulis Sims) (Kajian Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan)*" [in press Juli 2014]. *Jurnal Pangan dan agroindustri*, 2(3), 170-179.
- Syukri, D. 2021. "*Pengetahuan Dasar Tentang Senyawa Karotenoid Sebagai Bahan Baku Produksi Produk Olahan Hasil Pertanian*". Padang : Andalas University Press. Padang.
- Tohata, A. 2017. "*Pengaruh Suhu dan Waktu Pengeringan terhadap Aktivitas Antioksidan pada Bubuk Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.)*". Doctoral dissertation. Universitas Brawijaya. Malang.
- Tsao, R. 2015. "*Synergistic interactions between antioxidants used in food preservation*". In *Handbook of antioxidants for food preservation* (pp. 335-347). Woodhead Publishing.
- Wiyono, A. E., Runteka, O. W., Choiron, M., Ruriani, E., dan Belgis, M. 2022. "*Stabilitas serbuk pewarna alami berbasis antosianin buah naga merah apkir bervariasi pelarut asam dalam berbagai kondisi eksterna*". *Jurnal Agritechno*, 74-84.
- Yati, L., Arinda D. S., Deni A. S., Iffah M., dan Sari S. 2022. "*Minuman Serbuk Instan Dari Kulit Buah Naga dengan Formulasi Asam dan Basa yang Berbeda*". *Jurnal Teknologi Agroindustri Vol. 06 No.01*, 24-34. Universitas PGRI Semarang.
- Yohana, Riri. 2016. "*Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (Solanum muricatum,*

*Aiton.) dan Sari Buah Terung Pirus (Cyphomandra betacea, Sent.)”.*

Doctoral dissertation. Universitas Andalas. Padang.

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), 41–51.