

DAFTAR PUSTAKA

- Adhayanti, I., & Ahmad, T. (2021). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Karakter Mutu Fisik Dan Kimia Serbuk Minuman Instan Kulit Buah Naga. *Media Farmasi*, 16(1), 57. <https://doi.org/10.32382/mf.v16i1.1418>
- Amalya Nurul Khairi, & Furayda, N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal*, 10(1), 18–24. <https://doi.org/10.23969/pftj.v10i1.6998>
- Amelia, D. C., Dahlan, S. A., Bait, Y., Nalole, J. A., & Ali, A. A. R. (2023). Pengaruh penambahan maltodekstrin terhadap karakteristik fisikokimia minuman instan buah nangka (*Ariocarpus integra*). *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa*, 2(2), 131–140.
- Catrinnada Corie, Z., Koesoemawardan, D., Nurainy, F., & Nawansih, O. (2023). Penambahan Maltodektrin Pada Minuman Serbuk Mangga Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 8(4), 695. <https://doi.org/10.31604/jap.v8i4.13593>
- Husnani, & Ningsih, W. T. (2023). Formulasi Minuman Serbuk Instan Dari Campuran Buah dan Sayur. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 3(1), 440–450.
- Kaljannah, Indriyani, & Ulyarti. (2019). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 7(1), 297–308.
- Manasika, A., & Widjanarko, S. B. (2015). Ekstraksi Pigmen Karotenoid Labu Kabocha Menggunakan Metode Ultrasonik (Kajian Rasio Bahan: Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(3), 928–938. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/215>
- Mardhiah, A., & Sabariana. (2021). Pengolahan Pepaya Muda (*Carica papaya* L.) Menjadi Abon. *Jurnal Pendidikan, Sains, Dan Humaniora*, 9(3), 512–517.
- Marlina, L., & Kharisma, R. A. (2024). Pengaruh Konsentrasi Kalsium Propionat Dan Dekstrin Terhadap Mutu Fisikokimia Dan Organoleptik Minuman Serbuk Sari Buah Pepaya. *Jurnal TEDC*, 18(1), 17. <https://doi.org/10.70428/tedc.v18i1.774>

- Minah, F. N., Aulia, Y. R., & Rahmadani, F. (2021). Pembuatan Minuman Serbuk Mix Fruit Kaya Vitamin C dan Antioksidan untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh. *Jurnal Atmosphere*, 2(1), 14–23.
- Monita, G., Mardiah, M., Jumiono, A., Akil, S., & Amalia, L. (2023). Formula dan Umur Simpan Minuman Serbuk Berbasis Rosela dengan Penyalut yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*, 17(02), 110. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v17i02.44170>
- Nur, A., Umami, F., Bait, Y., Engelen, A., Program,), Pangan, S. T., Pertanian, F., & Gorontalo, U. N. (2025). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Fisiokimia Minuman Serbuk Kacang Sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.)(*Plukenetia*. *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*, 7.
- Sakdiyah, K., & Wahyuni, R. (2019). Pengaruh Persentase Maltodekstrin Dan Lama Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan Terong Cepoka (*Solanum torvum*) (Effect of Maltodextrin Concentration and Duration of Drying on Vitamin C Content of Instant Powdered Powder of Terong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 24–34.
- Sandrasari, D. A., & Abidin, Z. (2011). Determination of the Concentrations of Sodium Bicarbonate and Citric Acid. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 21(2), 113–117.
- 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>
- Saswati, S., Ngatirah, N., & Bimantio, M. P. (2024). Karakteristik minuman serbuk berbasis bunga lokal dengan menggunakan metode foam mat drying. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(1), 20–35. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i1.4631>
- Syahputra, W., Ulfah, M., & Ngatirah. (2018). Minuman Sari Buah Nanas dengan Penambahan Ekstrak Kulit Jeruk Nipis. *Seminar Nasional Hasil Penelitian Pangan Dan Hasil Pertanian 2018, January*, 26–38.
- Tirta Adipratama, Asri Widyasanti, & Nor Nadiah Abdul Karim Shah. (2024). Pembuatan Bubuk Jus Tomat Beef Dengan Metode Foam Mat Drying. *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK)*, 3(April), 718–722. <https://doi.org/10.36441/snpk.vol3.2024.293>
- Utami, I. M. T., Nurhidajah, & Yusuf, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Minuman Instan Ekstrak Beras Hitam berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin dengan Metode Foam-Mat Drying. *Pangan Dan Gizi*, 13(1),

68–78.

Yuliawaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisika Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 41–51.

Zahrotunnisa, A., Sya'di, Y. K., & Nurrahman. (2023). Karakteristik Fisik dan Kimia Teh Kombucha Daun Tin Instan Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 1(1), 1060–1072.

Zuhra, C. F. (2006). Cut Fatimah Zuhra : Flavor (Cita Rasa). *Karya Ilmiah*, 1–32.