

DAFTAR PUSTAKA

- Anggara, C. E. W., Haryadi, H., Putri, D. P., Cahyadi, W., & Ikhrawan, Y. (2024). Effect of maltodextrine concentration on color intensity and hygroscopic characteristics of powdered butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.). *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 1413(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/1413/1/012083>
- Aprilla, I., Nurlaila, R., ZA, N., Sulhatun, S., Ibrahim, I., & Retnowulan, S. R. (2023). Pembuatan Maltodekstrin Dari Tepung Sagu (Metroxylon) Menggunakan Asam Nitrat (HNO_3). *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, 3(5), 641. <https://doi.org/10.29103/cejs.v3i5.12255>
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Produksi Tanaman Buah-buahan, 2021-2023*.
- Bhupinder Singh & Bahadur Singh Hathan (2017). Process optimization of spray drying of beetroot Juice. *J Food Sci Technol* (July 2017) 54(8):2241–2250 DOI 10.1007/s13197-017-2659-8
- Budi, F. S., Fadhilatunnur, H., & Novandra, D. A. (2023). Pengaruh Blansir dan Tween 80 pada Pengeringan Busa terhadap Karakteristik Serbuk Seledri. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 10(1), 24–32. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2023.10.1.24>
- Budi Setiadi Daryono, S., & Dwi Maryanto, Sholihatun Nissa, G. R. A. (2016). Analisis Kandungan Vitamin Pada Melon (*Cucumis melo* L.) Kultivar Melodi Gama 1 dan Melon Komersial. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*, 4(1), 1–9. <https://doi.org/10.24252/bio.v4i1.1113>
- Catrinnada Corie, Z., Koesoemawardan, D., Nurainy, F., & Nawansih, O. (2023). Penambahan Maltodekstrin 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>
- Chuacharoen, T., Moolwong, J., & Chysirichote, T. (2021). Effects of maltodextrin on physicochemical properties of freeze-dried avocado powder. *Food Research*, 5(6), 178–186. [https://doi.org/10.26656/FR.2017.5\(6\).739](https://doi.org/10.26656/FR.2017.5(6).739)
- Dani, Siti Rahma (2025) *Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan Tween 80 Terhadap Fisikokimia dan Sifat Sensori Minuman Serbuk Buah Pedada (Sonneratia caseolaris) Metode Foam Mat Drying*. S1 thesis, Universitas Jambi.

- Deglas, W., & Apriliani, F. (2022). Pembuatan Minuman Serbuk Instan Lidah Buaya dengan Penambahan Kacang Hijau. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v1i1.233>
- Furayda, N., & Khairi, A. N. (2023). Karakteristik Fisikokimia Minuman Serbuk Instan Dengan Variasi Bonggol Nanas (*Ananas comosus* Merr) Dan Maltodekstrin. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 10(1), 18–24.
- Govinda Anggita Fortin, Khusnul Khotimah Putri Asnia, Amoria Suci Ramadhani, M. M. (2022). Review: Minuman Fungsional Serbuk Instan Kaya Antioksidan. -, 15(January), 8. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i4.8977>
- Hanifah, R. N., Al-Baarri, A. N., & Pramono, Y. B. (2017). Determinasi Kadar Rendemen, Tampilan Kecerahan, dan Kehijauan pada Bubuk Cincau Hijau (*Premna oblongifolia*) dengan Berbagai Variasi Suhu Pengeringan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 25–27.
- Hardy, Z., & Jideani, V. A. (2017). Foam-mat drying technology: A review. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(12), 2560–2572. <https://doi.org/10.1080/10408398.2015.1020359>
- Hasan, M., Levani, Y., Laitupa, A. A., & Triastuti, N. (2021). Pemberian Terapi Vitamin C pada COVID-19. *Jurnal Pandu Husada*, 2(2), 74. <https://doi.org/10.30596/jph.v2i2.5754>
- Hasanah, H., Syukri, D., & Ismed, I. (2022). Effect of Maltodextrin Concentration on Antioxidants Activity and Stability of Natural Coloring Powder of Secang Wood (*Caesalpinia Sappan* L) in Various Conditions of Ph and Temperature. *Andalasian International Journal of Agriculture and Natural Sciences (AIJANS)*, 3(02), 1–19. <https://doi.org/10.25077/aijans.v3.i02.1-19.2022>
- Horwitz, W. and L. G. W. L. (2005). Of fi cial Methods of Anal y sis of AOAC IN TER NA TIONAL 18th Edi tion, 2005. *Of Fi Cial Methods of Anal y Sis of AOAC IN TER NA TIONAL 18th Edi Tion, 2005, d*, 4–5. https://www.academia.edu/43245633/Of_fi_cial_Methods_of_Anal_y_sis_of_AOAC_IN_TER_NA_TIONAL_18th_Edi_tion_2005
- Huda, A. N., Suwarno, W. B., & Maharijaya, D. A. (2019). Characteristics of Melon (*Cucumismelo* L.) Fruits at Five Maturity Stages. *Indonesian Journal of Agronomy*, 46(3), 298–305.
- Huriawati, F., Yuhanna, W. L., & Mayasari, T. (2016). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kualitas Serbuk Seresah Enhalus Acoroides Dari Pantai Tawang Pacitan. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 2(1), 35.

<https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v2i1.1579>

- Husnani, H., & Nadia H, S. (2021). Formulasi Dan Tingkat Kesukaan Konsumen Pada Minuman Serbuk Instan Dari Tanaman Empon-Empon Dengan Komposisi Jahe, Temulawak, Kunyit Dan Sereh. *Jurnal Komunitas Farmasi Nasional*, 1(2), 93–109. <https://jkfn.akfaryarsiptk.ac.id/index.php/jkfn/article/view/23>
- Ikbar, Z., Suryaningsih, L., Suheri, H., & Nikmatullah, A. (2025). Pengaruh Hot Water Treatment Terhadap Kualitas Buah Melon (*Cucumis Melo L.*) Selama Penyimpanan. *Prosiding SAINTEK*, 7(November 2024), 111–116. <https://doi.org/10.29303/saintek.v7i1.3416>
- Indriaty, F., & Assah, Y. F. (2015). Pengaruh Penambahan Gula Dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 49. <https://doi.org/10.33749/jpti.v7i1.4683>
- Islam, M. Z., Jahan, M. I., Monalisa, K., Rana, R., & Hoque, M. M. (2024). Impact of maltodextrin, egg white protein addition and microwave-assisted foam mat drying on drying kinetics, microstructures, physicochemical and quality attributes of jackfruit juice powder. *Lwt*, 200(February). <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2024.116158>
- 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.
- Khadijah Amini, Eko Susanto, S. S. (2023). Karakteristik Fisikokimia Flavor Bubuk Kepala Udang Vanamei (*Litopenaeus Vannamei*) Dengan Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin Pada Metode Foam Mat Drying. *Urnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 5(1), 1–12.
- Lailatun Nisfiah, I., & Desnita, R. (2015). Formulasi minuman serbuk instan kombinasi jahe (*Zingiber officinale rosc*) dan kunyit (*Curcuma domestica val.*) dengan variasi gula pasir dan gula merah. *Jurnal Agritechno*, 12(2), 131–137.
- Loper, H. B., La Sala, M., Dotson, C., & Steinle, N. (2015). Taste perception, associated hormonal modulation, and nutrient intake. *Nutrition Reviews*, 73(2), 83–91. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nuu009>
- Mahendra, S. M. A., Puspawati, G. A. K. D., & Ina, P. T. (2023). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin dan Tween 80 Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Instan Daun Jeruju (*Zingiber officinale var. Amarum*). *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 12(3), 634–651.

- Mulyani, Y. dan N. (2014). *Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa Dengan Metode "Foam-Mat Drying."* 8(1), 1–17.
- Nilna Minah, F., Risma Aulia, Y., & Fanny Rahmadani, dan. (2021). Pembuatan Minuman Serbuk Mix Fruit Kaya Vitamin C Dan Antioksidan Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Making Mix Fruit Powder Drink Rich in Vitamin C and Antioxidants To Increase Immunity. *Jurnal ATMOSPHERE*, 2(1), 14–22.
- Nur Jannah, U., Hersoelistyorini, W., & Nurrahman. (2024). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Cokelat Instan Dengan Metode Foam Mat Drying Berdasarkan Variasi Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 14(2), 70–84.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Khafidurahman, A. (2018). Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan Dengan Pengujian Preference Test (Hedonik Dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*, 8(1), 29–42.
- Prisceilla Isabella, D., Diah Puspawati, G. A. K., & Sri Wiadnyani, A. agung I. (2022). Pengaruh Konsentrasi Tween 80 Terhadap Karakteristik Serbuk Pewarna Daun Singkong (Manihot utilissima Pohl.) Pada Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 11(1), 112. <https://doi.org/10.24843/itepa.2022.v11.i01.T1M12>
- 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>
- Sajiman, N. D., & Mahpolah. (2015). ArtiKel Penelitian Kajian Bahan Berbahaya Formalin, Boraks ,Rhodamin B dan methalyn yellow pada pangan jajanan anak sekolah di Banjarbaru. *Kajian Bahan Berbahaya Formalin, Boraks, Rhodamin B Dan Methalyn Yellow Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Di Banjarbaru*, 6(1), 5.
- Subhan, Febrina Arfi, A. U. (2020). *Uji Kualitatif Zat Pewarna Sintetis Pada Jajanan Makanan Daerah Ketapang Kota Banda Aceh*. 1(2), 67–71. <https://doi.org/10.22373/amina.v1i2.35>
- 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. 2(3), 71-79.
- Susiana Prasetyo S., V. (2018). Pengaruh penambahan tween 80, dekstrin, dan minyak kelapa pada pembuatan kopi instan menggunakan metode pengering

busa. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 4(3), 8.
<https://doi.org/10.5614/jtki.2005.4.3.5>

Tirta Adipratama, Asri Widyasanti, N. N. A. K. S. (2024). *Pembuatan Bubuk Jus Tomat Beef Dengan Metode Foam Mat Drying*. 3(April), 718–722.

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.

Wahyuni, R., Wignyanto, W., Wijana, S., & Sucipto, S. (2021). Optimization of foam mat drying process of moringa leaf powder (*Moringa oleifera*) as protein and amino acids sources. *Food Research*, 5(2), 418–426.
[https://doi.org/10.26656/fr.2017.5\(2\).539](https://doi.org/10.26656/fr.2017.5(2).539)

Wibawaa, J. C., & , Muhammad Zainul Arifinb, Lilik Herawatia, C. (2020). Mekanisme Vitamin C Menurunkan Stres Oksidatif Setelah Aktivitas Fisik. *JOSSAE: Journal of Sport Science and Education*, 5(1), 9.
<https://doi.org/10.26740/jossae.v5n1.T1M1-11>

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). Karateristik Fisik dan Kimia Teh Kombucha Daun Tin Instan Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 1, 1060–1072.