

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F., Yuwono, S. S., & Maligan, J. M. (2019). Pengaruh penambahan maltodekstrin dan putih telur terhadap karakteristik bubuk kaldu jamur tiram. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 53-61.
- 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>
- 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), 118-127.
- Amelia, D. C., Dahlan, S. A., Bait, Y., Nalole, J. A., & Ali, A. A. R. (2023, December). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Minuman Instan Buah Nangka (*Artocarpus integra*). In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 2, pp. 131-140).
- Amini, K., Susanto, E., & Suharto, S. (2023). Karakteristik fisikokimia flavor bubuk kepala udang vanamei (*Litopenaeus vannamei*) dengan perbedaan konsentrasi maltodekstrin pada metode foam mat drying. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 99-110.
- Amini, K., Susanto, E., & Suharto, S. (2023). *Karakteristik Fisikokimia Flavor Bubuk Kepala Udang Vanamei (Litopenaeus vannamei) dengan Perbedaan Konsentrasi Maltodekstrin pada Metode Foam Mat Drying*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan*, 5(2), 99–110. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2023.16546>.
- Anggreini, R. A., Winarti, S., & Heryanto, T. (2021). *Pengaruh Suhu, Lama Waktu Pemanasan, pH, Garam dan Gula terhadap Kestabilan Karotenoid Licuala*. *Jurnal Teknologi Pangan*.
- Annisa, S. P. H. (2020). Karakteristik Tepung Jamur Tiram Putih dengan Metode Foam Mat Drying. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*, 9-19.
- Antares, A., Wrasati, L. P., & Wartini, N. M. (2024). *Recent Studies of Maltodextrins Usage in Indonesia*. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 13(8), 60–66.
- Argade, K. S., Salve, V. A., Kamble, K. J., Kad, V. P., & Shelke, G. N. (2025). Evaluation of different foaming agents for foam mat drying of tamarind pulp: A comparative study of maltodextrin, egg white and

- whey protein. *International Journal of Agriculture and Food Science*, 7(8), 1396–1400. <https://doi.org/10.33545/2664844X.2025.v7.i8n.716>
- Ariska, S. B., & Utomo, D. (2020). Kualitas minuman serbuk instan serih (*Cymbopogon citratus*) dengan metode foam mat drying. *Journal Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11(1), 42-51. *Curr Res*, 7(1), 4-7.
- Chuacharoen, T., Sabliov, C. M., & Suwannaporn, P. (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).
- Corie, Z. C., Koesoemawardan, D., Nurainy, F., & Nawansih, O. (2023). *Penambahan maltodekstrin pada minuman serbuk mangga dengan metode foam mat drying*. *AGROHITA: Jurnal Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Tapanuli Selatan*, 8(4).
- Dwiloka, B., Humairah, N. K., & Hintono, A. (2025). Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimawi Dan Organoleptik Penyedap Rasa Jamur Tiram Dan Merang. *Food, Culinary, and Business Journal*, 1(1), 14-22.
- Dwiloka, B., Humairah, N. K., & Hintono, A. (2025). Pengaruh Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisikokimawi Dan Organoleptik Penyedap Rasa Jamur Tiram Dan Merang. *Food, Culinary, And Business Journal*, 1(1), 14-22.
- Efendi, R., Situmorang, R., & Rahmayuni, R. (2023). Penambahan Ekstrak Jahe Dalam Pembuatan Edible Coating Dan Aplikasinya Pada Buah Alpukat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 17(1), 107-122.
- Elmi, D. (2025). Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Dan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Keluak Bubuk Dengan Metode “Foam-Mat Drying” (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Evrianasari, E. S. V. (2018). Pengaruh Alpukat Terhadap Gejala Premenstrual Syndrome (Pms) Pada Mahasiswa Kebidanan Tingkat I Di Prodi Kebidanan Universitas Malahayati Bandar Lampung Tahun 2017. *Kebidanan*, 4(2), 68–71.
- Fanani, M. I. (2025). Pengaruh Penambahan Putih Telur Dan Maltodekstrin Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Cabai Bubuk (Cabai Rawit dan Cabai Jawa) Dengan Pengeringan Metode Foam-Mat Drying (Doctoral dissertation, UPN Veteran Jawa Timur).
- Furayda, & Khairi, AN. (2023). Karakteristik fisikokimia minuman serbuk instan dengan variasi bonggol nanas (*Ananas comosus* Merr) dan maltodekstrin. *Jurnal Teknologi Pangan Pasundan*, 10 (1), 18-24. *Jurnal*

Abdimas, 2(1), 68–71.
<https://jurnal.stikesperintis.ac.id/index.php/JAKP/article/view/608>

- Gabriela, M. C., Rawung, D., & Ludong, M. M. (2020, November). Pengaruh penambahan maltodekstrin pada pembuatan minuman instan serbuk buah pepaya (*Carica papaya* L.) dan buah pala (*Myristica fragrans* H.). In *Cocos* (Vol. 12, No. 3).
- Gusriwandi, G., Putri, R. M., & Pratoto, A. (2024). Pengaruh susunan rak terhadap distribusi kecepatan dan suhu pada pengering tipe rak (*tray dryer*): Simulasi dengan menggunakan CFD. *INoMeT: Jurnal Inovasi Rekayasa Mekanikal dan Termal*, 1(1), 17–27.
- Harahap, D. (2019). Pembuatan Minuman Instan Jahe Merah (*Zingiber officinale* var *Rubrum*) Dengan Metode Enkapsulasi. Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, 274–282.
- Hardy Z dan Jideani V.A. 2017. Foam-mat drying technology: A review, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57:12, 2560-2572, DOI:10.1080/10408398.2015.1020359
- Hariyadi, T. (2019). *Aplikasi Metoda Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Tomat Menggunakan Tray Dryer*. Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar, 10(1), 1144–1150.
- Hashemi, S.M.B., & Khaneghah, M.A. (2017). Characterization of novel basil-seed gum active edible films and coatings containing oregano essential oil. *Prog. Org. Coatings* 110, 35–41.
<https://doi.org/10.1016/j.porgcoat.2017.04.041>.
- Hayati, R. N., Rohmah, I. A., Sa'adah, K., Hikmawati, S. N., & Muflihati, I. (2024). Pembuatan Yoghurt Bubuk Susu Kedelai (*Glycine max* L. Meriil) Menggunakan Metode Foam Mat Drying dengan Penambahan Maltodekstrin Sebagai Bahan Penyalut. *METANA*, 20(1), 27-39.
- Hofman, D. L., van Buul, V. J., & Brouns, F. J. P. H. (2016). *Nutrition, health, and regulatory aspects of digestible maltodextrins*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 56(12), 2091–2100.
<https://doi.org/10.1080/10408398.2014.940415>.
- Ihsani, Y. Y., Widyasanti, A., & Shah, N. N. A. K. (2024, May). Penerapan Metode Pengeringan Busa (Foam Mat Drying) Pada Proses Pembuatan Serbuk Ampas Tomat Beef. In *Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (Snpk)* (Vol. 3, Pp. 690-698).

- Indrayeni, W., Divani, M., Kurniati, V., Rahmi, F. I., & Efandi, S. (2025). Uji Sensori Minuman Serbuk Berbasis Ekstrak Buah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 7(01), 7-15.
- Ishiwu, C. N., Mogor, C. O., Nduka, & Anene. N. M. (2023). Proximate Composition of Foam Mat-Dried Tomato Powder as Affected by Process Variables: A Review. *Pakistan Journal of Nutrition*, Vol. 22(1), 59-80
- Janitra, A. A. A., & Dewi, E. N. (2022). Pengaruh perbandingan maltodekstrin terhadap karakteristik kaldu jamur merang bubuk. *Distilat*, 8(3), 485-492.
- Jannah, U. N., & Hersoelistyorini, W. (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.
- Kaljannah, A. R., Indriyani, I., & Ulyati, U. (2019, November). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu (*Morinda Citrifolia* L). In *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 297-308).
- Kaljannah, Indriyani, dan Ulyarti. 2018. 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.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Dahlan, S. A., Mutsyahidan, A. M. A., Kolopita, B. A., Budjang, F., ... & Yasin, M. T. (2024). Pengaruh suhu dan lama penyimpanan terhadap perubahan kimia buah alpukat pasca panen. *Jambura Journal of Food Technology*, 6(1), 156-171.
- Khairi, A. N., & 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.
- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. (2019). Aplikasi Metode Foam Mat Drying Pada Pembuatan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*). *Inovasi Teknik Kimia*, 4(1): 7–10.
- Kusumaningrum, I., Afiah, R. N., & Adhihendra, B. G. (2025). *Physicochemical characteristics of flavor powder of blue swimmer crab (Portunus pelagicus) lemi with maltodextrin addition: Karakteristik fisikokimia flavor bubuk lemi rajungan (Portunus pelagicus) dengan penambahan maltodekstrin*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 28(1), 13–

23. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v28i1.59919>

- Nazaryan, WR, Winarti, S., & Wicaksono, LA (2023). Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap karakteristik minuman serbuk kopi rempah dengan metode foam matdrying. *Jurnal Teknologi Pangan* , 17 (2). pemeliharaan dan pengolahan alpukat (*Persea americana* mill) di Kelurahan Seberang Padang.
- Nguyen, T. V. L., et al. (2021). *Effects of Infrared Drying Conditions and Maltodextrin Addition on Some Physicochemical Characteristics of Avocado (Persea americana) Pulp Powder*. *Applied Sciences*, 11(24), 11803.
- 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.
- Nurbaya, S. R., Azara, R., Prihatiningrum, A. E., Kinanti, K. S., & Widayanti, S. (2025). The Formulation of Red Guava (*Psidium guajava* L.) Instant Powder Drink using Foam Mat Drying Method: Formulasi Minuman Serbuk Instan Jambu Merah (*Psidium guajava* L.) yang Dikeringkan dengan Metode Foam Mat Drying. *Amerta Nutrition*, 9(4), 679-688.
- Ong, X. Y., Taylor, S. E., & Ramaioli, M. (2020). Rehydration of food powders: Interplay between physical properties and process conditions. *Powder Technology*, 371, 142–153. <https://doi.org/10.1016/j.powtec.2020.05.066>.
- Putri, N. A., & Sri Gumilar, M. (2019). Efek Hipolipidemik Alpukat (*Persea Americana*) Pada Hiperkolesterolemia: Literatur Review. *Jurnal Bahana Kesehatan Masyarakat (Bahana of Journal Public Health)*, 3(2), 108-114.
- Putri, Sefanadia. Kajian Aktivitas Indeks Glikemik Brownies Kukus Substitusi Tepung Ubi JalarTermodifikasi. *Jurnal Kesehatan*, Vol. Viii No.1: 18-29. 2017.
- Rahman S. (2019). Effect of Avocades to LDL Cholesterol as a preventive risk of atherosclerosis. *Int J Multidiscip*.
- Ram dini, N. A., Fizriani, A., & Mardiana, M. (2023). Karakteristik Kimia dan Fisik Minuman Serbuk Instan Campolay (*Pouteria Campechiana*) Dengan Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(2), 219-231.

- Rokhania, A., & Budiandari, RU Karakteristik Mutu Organoleptik Minuman Serbuk Buah Siwalan Foam Matt Drying Metode : Karakteristik Mutu Organoleptik Minuman Serbuk Buah Siwalan Metode Foam Matt Drying.
- Rukmana, J., Ikrawan, Y., Marthia, N., & Shiffa, A. R. (2025). *Korelasi konsentrasi maltodekstrin terhadap serbuk minyak ikan komersial dengan metode foam-mat freeze drying*. *Pasundan Food Technology Journal*, 12(3). DOI:10.23969/pftj.v12i3.35306.
- Sakdiyah, K., & Wahyuni, R., 2019. Pengaruh Persentase Maltodekstrin dan Lama Pengeringan Terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan Terong Cepoka (*Solanum torvum*). *Jurnal Teknologi Pangan*, 10: 24–34.
- Sanjaya, R. (2022). Penerapan Metode “Foam-Mat Drying” Pada Pembuatan Sari Buah Mengkudu (*Morinda citrifolia*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian ...*, 2(April), 187–196.
- Setyaningrum, D. Y. (2017). Optimasi Formula Minuman Fungsional Serbuk Instan Campuran Sari Buah Terong Belanda (*Cyphomandra betaceae*) dan Markisa Ungu (*Passiflora edulis*) dengan Metode Pengeringan Busa (Foam Mat Drying). Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Hervita, R., & Wijaya, H. S. (2020). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. *Seminar Rekayasa Kimia dan Proses*.
- Susanti, A., Tamrin, T., Kuncoro, S., & Warji, W. (2022). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Daging Buah terhadap Mutu Serbuk Instan Jus Alpukat (*Persea americana* Mill). *Jurnal Agricultural Biosystem Engineering*, 1(4), 426-433.
- Trimedona, N., Handayani, T. D., & Zebua, E. A. (2026). Karakteristik Fisikokimia Dadih Bubuk Dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 11(1).
- Utami, I. M. T., Nurhidajah, N., & Yusuf, M. (2023). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Minuman Instan Ekstrak Beras Hitam Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin Dengan Metode Foam-Mat Drying. *Jurnal Pangan Dan Gizi*.
- Wang, Y., Zhang, M., Adhikari, B., & Mujumdar, A. S. (2018). *Maltodextrin: A consummate carrier for spray-drying of xylooligosaccharides*. *Food Hydrocolloids*, 78, 294–305. <https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2018.01.005>.

- 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), 22-38.
- Wulandari, M. (2022). Karakteristik Fisik-Kimia Dan Organoleptik Minuman Instan Campuran Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*) Dan Jeruk Nipis (*Citrus Aurantifolia S.*) Dengan Metode Foam-Mat Drying (Doctoral Dissertation, Universitas Pgri Semarang).
- Wulansari, K. A., Hudi, L., & Saidi, I. A. (2022). Physical, Chemical And Organoleptic Characteristics of Red Dragon Fruit Instant Drink Powder (*Hylocereus polyrhizus*): Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Serbuk Minuman Instan Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). *Procedia of Engineering and Life Science*, 2(2).
- Yuliwaty, S. T., & Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda citrifolia L*) [In Press Januari 2015]. *Jurnal pangan dan agroindustri*, 3(1), 41-52.
- Zakaria, M. I. (2025). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Pepaya dan Buah Nanas dengan Metode Foam Mat Drying [Laporan Akhir]. Politeknik Negeri Jember.
- Zakiyah, M. D. F., & Budiandari, R. U. (2023). Characteristics of Cucumber Powder Drink (*Cucumis sativus L.*) With Addition of Lime Juice and Concentration of Maltodextrin Foam Mat Drying Method: Karakteristik Minuman Serbuk Mentimun (*Cucumis sativus L.*) Dengan Penambahan Sari Jeruk Nipis Dan Konsentrasi Maltodekstrin Metode Foam Mat Drying. *Procedia of Engineering and Life Science*, 4.
- Zaunit, M. M., Fitrianda, E., & Sawili, P. (2020). Pendampingan keluarga mitra toga tentang manfaat, pemeliharaan dan pengolahan alpukat (*Persea americana mill*) di Kelurahan Seberang Padang. *Jurnal Abdimas Kesehatan Perintis*, 2(1), 68-71.