

## DAFTAR PUSATAKA

- Abidin, A.F., Yuwono, S.S., dan 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., dan Ahmad, T. 2020. Karakteristik Mutu Fisik dan Kimia Minuman Instan Kulit Buah Naga yang diproduksi dengan Metode Pengeringan yang Berbeda. *Jurnal Media Farmasi*. 16(1): 57-64.
- Afifah, E.N. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dengan Tepung Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) terhadap Karakteristik Bubur Instan. *Disertasi Doktor*. Universitas Pasundan).
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*. 4 (2): 88-94.
- Aguswani, N. 2018. Pengaruh Proporsi Tepung Bekatul, Tepung Kentang (*Solanum tuberosum l*) dan Tepung Terigu terhadap Mutu Kimia dan Organoleptik Biskuit. *Disertasi Doktor*. Universitas Mataram.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sustriawan, B. 2016. Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang diproses melalui Fermentasi. *Agritech*. 36 (2): 160-169.
- Alhanannasir, A., Dasir, D., dan Belasanjaya, D. 2019. Karakteristik Fisik, Aroma dan Protein Pempek Lenjer dengan Metode Frekuensi Pencucian Air Es. *Kolokium Penelitian Universitas Prosiding*. Hal 135-142.
- Aliasraf, A. 2020. Pengaruh Kombinasi Jenis Telur dan Asam yang Berbeda terhadap Profil Warna dan Kesukaan Mayonnaise. *Disertasi Doktor*. Universitas Hasanuddin.
- 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).
- Alkhamdan, T., dan Husain, R. 2022. Pemanfaatan Tepung Ikan Gabus (*Channa striata*) dalam Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan Ikan Jambura*. 4 (1), 25-36.
- Amalia. 2014. Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kental Daun Sirih (*Piper bettle*). *Skripsi*. Farmasi Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Anggraeni, L. 2022. Studi Literatur: Pengaruh Penambahan Tepung Kentang, Tepung Ubi Ungu, dan Tepung Talas terhadap Kualitas Fisikokimia Es Krim. *Disertasi Doktor*. Unika Soegijapranata: Semarang.
- Ansori, F.A.Z., Sarofa, U., dan Anggreini, R.A. 2022. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Sup Krim Instan Labu Kuning (*Curcubita moschata*). *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.13 (2): 198-207.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis of The Association of Analyticalchemist. Virginia USA: Association of Official Analytical Chemist, Inc.
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemistry Intrnational 20th Edition.n Arlington: AOAC Inc.
- Ardelia, D. 2020. Studi Pustaka Evaluasi Pati Ganyong (*Canna edulis kerr.*), Kentang (*Solanum tuberosum L.*) dan Beras Hitam (*Oryza sativa L. Indica*) sebagai Pembentuk Gel. *Laporan Tugas Akhir*. Bandung: Universitas Bhakti Kencana.
- Ardhianditto, D., Affandi, D.R., Riyadi, N.H., dan Anandito, R.B.K. 2013. Kajian Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Millet Kuning (*Panicum sp*) dan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Rasa Alami Pisang Ambon (*Musa x paradisiaca l*) sebagai Makanan Pendamping ASI (MP-ASI). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (1).
- Ardi, L. 2019. Manfaat Omega-3 Parenteral di Dunia Medis. *Cermin Dunia Kedokteran*. 46 (10): 12-15.
- Aryanta, I.W.R. 2023. Manfaat Ikan Salmon untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. 5 (1):19-24.
- Atmaka, W., dan Amanto, B. 2010. Kajian Karakteristik Fisikokimia Tepung Instan beberapa Varietas Jagung (*Zea mays L.*). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 3 (1):13-20.
- Avula, R.Y., dan Singh, R.K. 2008. Functional Properties of Potato Flour and Its Role In Product Development- A Review. Food Global Science Books.
- Ayu, D.C, dan Yuwono, S.S. 2014. Pengaruh Suhu Blansing dan Lama Perendaman terhadap Sifat Fisik Kimia Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (2): 110-120.

- Aziz, A. F., Nematollahi, A., Siavash., dan Saei, D. S. 2013. Proximate Composition and Fatty Acid Profile of Edible Tissues of *Capoeta Damascina* (Valenciennes, 1842) Reared In Freshwater and Brackish Water. *Journal of Food Composition and Analysis*. 32: 150-154.
- Azizah, A., Purwandhani, S.N, dan Laswati, D.T. 2021. Fortifikasi Ikan Barakuda (*Sphyræna jello*) dalam Pembuatan Keripik Tortilla. *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*. 3 (2): 18-26.
- Berani, P. 2019. Informasi Nilai Gizi Ikan Salmon. [https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1187/ikan-salmon#google\\_vignette](https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/1187/ikan-salmon#google_vignette) [Diakses pada 7 Agustus 2023]
- Budiarti, A., dan Utami, M.P.P. 2021. Konsumsi Makanan Cepat Saji pada Remaja di Surabaya. *Jurnal Ilmu Kesehatan Makia*.11 (2): 8-14.
- Budiarto, E., Suparno, S., Kusumadati, W., Muliansyah, M., Mahrita, S., dan Faridawaty, E. 2022. Sifat Fisikokimia Minuman Instant Terung Asam (*Solanum ferox L*) dengan Penambahan Dekstrin dan Variasi Suhu Pengeringan. *Agrienvi: Jurnal Ilmu Pertanian*. 16 (1): 90-98.
- Burhanuddin. 2001. Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia, Yogyakarta: Kanisius.
- Charlena., Z. A., Mas'ud., A. Syahreza dan A. S. Purwadayu. 2009. Profil Kelarutan Limbah Minyak Bumi dalam Air akibat Pengaruh Surfaktan Nonionik dan Laju Pengadukan. *Chem Prog*. 2 (2): 69-78.
- Cholewski, M., Tomczykowa, M., Tomczyk, M. 2018. A Comprehensive Review of Chemistry, Sources and Bioavailability of Omega-3 Fatty Acids. *Nutrients*. 10(11):1662.
- Darniadi, S., dan Sandoro, P. S. 2020. Shelf-Life Determination Using Accelerated Shelf Life Test (ASLT) Method for Foam Mat Drying Instan Drink Strawberry Powder. *Pasundan Food and Technology Journal*. 7(2): 87-92.
- Dermawan, R. 2005. Model Kuantitatif Pengambilan Keputusan dan Perencanaan Strategis. Bandung: CV. Alfabeta.
- Derosya. V, Kasim A. 2017. Optimasi Produksi Maltodekstrin Berbasis Pati Sagu menggunakan  $\alpha$  Amilase dan Metode *Spray Drying*. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(1): 14-23.
- Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Holtikultura. 2004. Program Bio Energi Pedesaan. Biogas Skala RumahTangga; Jakarta.

- Djaeni, M., M.S. Triyastuti, dan H.S. Rahardjo. 2016. Pengaruh Pengeringan dengan Metode Gelembung terhadap Sifat Fisik Produk Ekstrak Bunga Rosela. *Reaktor*.16(2): 96-102.
- Ekafitri, R., Surahman, D. D., dan Afifah, N. 2016. Pengaruh Penambahan Dekstrin dan Albumen Telur (Putih Telur) terhadap Mutu Tepung Pisang Matang. *Jurnal Litbag Industri*. 6(1): 13.
- Endriyani, C.E. 2012. Kajian Karakteristik Fisiko Kimia dan Sensori Mikroenkapsulan Ekstrak Tempe Bosok Terstandar sebagai *Food Seasoning* dengan Variasi Rasio Enkapsulan Gum Arab dan Maltodekstrin. *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret: Surakarta.
- Eritha, T. 2006. Aplikasi Teknik Analisa "*Focused Improvement*" dalam Usaha Mencapai "*Zero Defect*" Produk Bubuk Bumbu Penyedap Rasa di PT. Unilever Indonesia. *Skripsi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Fajarningsih, H. 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum, L.*) terhadap Kualitas Cookies. *Skripsi*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Farida, S. N., D. Ishartani dan D. R. Affandi. 2016. Kajian Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Tempe Koro Ginding (*Phaseolus lunatus*), Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 5(4): 32–39.
- Febrianto. A, Kumalaningsih. S, dan Aswari, A. W. 2012. Process Engineering of Drying Milk Powder with Foam Mat Drying Method, A Study of the Effect of the Concentration and Types of Filler. *J. Bas Appl. Sci*.
- Fikarauza, M., Agustina, R., dan Khathir, R. 2019. Kajian Variasi Ketebalan Lapisan Pengeringan Kentang menggunakan *Tray Dryer* terhadap Kualitas Tepung Kentang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 4 (2): 339-348.
- Fitriana, N. 2021. Studi Pembuatan Minuman Fungsional Instan Berbasis Cokelat (*Theobroma cacao*) dan Susu Skim dengan Penambahan Bubuk Kelor (*Moringa oleifera*) dan Pemanas Rendah Kalori. *Disertasi Doktor*. Universitas Hasanuddin.
- Ghaly, A. E., D. Dave, S. Budge, dan M.S. Brooks. 2010. Fish Spoilage Mechanisms and Preservation Techniques Review. *Am. J. Appl. Sci*. 7(7):859-877.

- Gilang, R., Affandi, D.R., dan Ishartani, D. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Variasi Perlakuan Pendahuluan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3).
- Gusman. 2013. Pengujian Organoleptik. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Halide, E., dan Paserang, A. 2020. Keragaman Genetik, Heritabilitas dan Korelasi Antar Kentang (*Solanum tuberosum* L.) yang dibudidayakan di Napu. *Biocelebes*. 14 (1): 94-104.
- Handayani, F., Apriliana, A., dan Ariyanti, L. 2019. Perbandingan Metode Maserasi dan Refluks terhadap Rendemen Ekstrak Daun Selutui Puka (*Tabernaemontana macrocarpa jack*). *Journal Farmasi Galenika*. 6(1): 33-42.
- Hariwan, P., Kholil, M., dan Gadissa, A. A. N. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical. *Jurnal Pasti*. 9 (2): 203-2019.
- Harmayanda, P.O.A., Rosyidi, D., dan Sjojfan, O. 2016. Evaluasi Kualitas Telur dari Hasil Pemberian Beberapa Jenis Pakan Komersial Ayam Petelur. *Jurnal Lingkungan Hidup dan Pembangunan Berkelanjutan Indonesia*. 7 (1).
- Haryanto, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur terhadap Sifat Fisik, Kadar Antosianin dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Instan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Jurnal Kesehatan*. 7 (1): 1-8.
- Hasrayanti, H. 2013. Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (*Capsicum sp.*) dalam Bentuk Bubuk. *Disertasi Doktor*. Universitas Hasanuddin.
- Herawati, H. 2010. Standarisasi Pati Termodifikasi untuk Produk Pangan. Makalah Disampaikan pada Acara PPIS–BSN 2010: Jakarta.
- Hidayat, A. S. P., Winarti, S., dan Sarofa, U. 2020. Characteristics of White Oyster Mushroom Flour with Foam Mat Drying Method. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*. Surabaya : Jurnal Teknologi Pangan.
- Hidayat, B., Ahza, A. B., dan Sugiyono. 2006. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas *Shiroyutaka* serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 18(1): 32–39.
- Isnaeni, M. 2016. Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk Nanas yang dibuat dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Disertasi Doktor*. Fakultas Teknik Unpas.

- Jennifer. 2015. Pemanfaatan Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) Terfermentasi dalam Produk Sup Krim Instan. *Skripsi*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Kadam, D. M., Wilson, R.A., Varinder, K., Chadha, S., Pratibha, K., Sumandeeep, K., Patil, R.T., Rai, D. 2012. Fisikokimia dan Mikroba Kualitas Evaluasi dari Busa Alas Nanas Kering Bubuk. *Internasional Jurnal dari Makanan Sains E dan Teknologi*. 47 (8): 1654 – 1659.
- Kania, W., Andriani, M. A., dan Siswanti, M. 2015. Pengaruh Variasi Rasio Bahan Pengikat terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Granul Minuman Fungsional Instan Kecambah Kacang Komak (*Lablab purpureus (L) Sweet*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 4 (3):16-29.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., dan Hintono, A. 2019. Karakteristik Fisikokimia dan Mutu Hedonik Bubur Bayi Instan dengan Variasi Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*. 3(2): 309-314.
- Kartikasari, N.P.C dan Maspiyah, M.K. 2015. Pengaruh Proporsi Pati Bengkuang dan Tepung Kentang terhadap Hasil Jadi Masker untuk Perawatan Kulit Wajah Flek Hitam Bekas Jerawat. *Jurnal Pendidikan Tata Rias*. 4 (1): 211-220.
- Khasanah, L. U., Baskara, K.A., Titiek, R., Rohula, U., Godras, J.M. 2015. Pengaruh Rasio Bahan Penyalut Maltodextrin, Gum Arab dan Susu Skim terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Mikrokapsul Oleoresin Daun Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*). *Agritech*. 35(4).
- Khoerunnisa, G.S. 2017. Pengaruh konsentrasi Gelatin Tulang Ikan Patin (*Pangasius sp.*) dan Konsentrasi Putih Telur terhadap Karakteristik Es Krim Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Disertasi doctor*. Fakultas Teknik Unpas.
- Kinanti, K.S., Nurbaya, S.R, dan Azara, R. 2023. Karakteristik Fisik Bubuk Jus Jambu Biji Merah (*Psidium guajava L.*) yang dikeringkan dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Pharmademica: Jurnal Kefarmasian dan Gizi*. 2 (2): 74-82.
- Kusnandar F. 2010. Kimia Pangan. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusriningrum. 2010. Perancangan Percobaan. Surabaya. Airlangga University Press: Hal 172.
- Kusuma, T.D., Suseno, T.I.P., dan Surjoseputro, S. 2017. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Gandum terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12 (1):17-28.
- Kusumaningrum, M., dan Hartati, I. 2019. Tikar Busa Pengeringan Ampas Seduhan Teh. *Cendekia Eksakta*. 3 (2).

- Kusumawati, D.H., dan Putri, W.D.R. 2013. Karakteristik Fisik dan Kimia Edible Film Pati Jagung yang Diinkorporasi dengan Perasan Temu Hitam. *Jurnal pangan dan agroindustry*.1 (1): 90-100.
- Konten. Id. 2023. Kandungan Gizi Protein Putih Telur. <https://kandungan.id/kandungan-gizi-protein-putih-telur/>. [Diakses pada 27 Oktober 2023].
- Laga, A., Dirpan, A., dan Anshari, A. A. 2018. Pengaruh Konsentrasi Substrat pada Pembuatan Maltodekstrin dari Substrat Pati Sagu. *Jurnal Canrea: Jurnal Teknologi Pangan, Nutrisi, dan Kuliner*. 23-30.
- Laksono, R.A., Mukti, N.D., dan Nurhamidah, D. 2022. Dampak Makanan Cepat Saji terhadap Kesehatan pada Mahasiswa Program Studi “X” Perguruan Tinggi “Y”. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*.14 (1):35-39.
- Lidiasari, E., Merynda I. S. dan Friska S. 2006. Pengaruh Perbedaan Suhu Pengeringan Tepung Tapi Ubi Kayu terhadap Mutu Fisik dan Kimia yang dihasilkan. *J. Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia*. 8(2): 141-146.
- Litaay, C., Wisudo, S. H., dan Arfah, H. 2020. Penanganan Ikan Cakalang oleh Nelayan *Pole and Line*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 23 (1): 112-121.
- Lityo, A., Hudianto, F.I., Ijaya, K.F., Shayne, K., Theodore, K., Michelle, N., dan Sardjono, Y.G. 2020. Proses Pembuatan *Viva White Hand and Body Lotion* di PT. *Vitapharm*. *Laporan Studi Ekskursi*. SMA Katolik ST.Louis.
- Lorensia, A. 2021. Peran Omega-3 untuk Smoking Cessation. Surabaya: Direktorat Penerbitan dan Publikasi Ilmiah Universitas Surabaya.
- Lumentut, G. 2018. Formulasi Bubur Bayi Instan dari Tepung Pregelatinisasi Umbi Uwi Ungu (*Dioscorea alata* L.) dengan Tepung Kedelai (*Glycine max* L. Merr) sebagai Alternatif Makanan Pendamping Air Susu Ibu. *Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Hasanuddin Makassar*.
- Lutfi, L., dan Hafriana, D. 2020. Analisis Kadar Glukosa pada Kentang Rebus (*Solanum uberosum*) sebagai Pengganti Nasi bagi Penderita Diabetes Melitus dengan menggunakan Spektrofotometri. *Jurnal Media Laboran*. 10 (1): 26-32.
- Luthana, Y.K. 2008. Maltodekstrin. <http://www.yongkikastanyaluthana.wordpress.com> [[Diakses pada 25 Desember 2022].

- Maciel, G. M, K.S. Chaves, C. R. F. Grosso, M. L. Gigante. 2014. Microencapsulation of *Lactobacillus Achidophilus* La-5 by Spray Drying Using Sweet Whey and Skim Milk as Encapsulating Materials. University of Campinas: Brazil.
- Mandei, J. 2017. Pengaruh Cara Perendaman dan Jenis Kentang terhadap Mutu Keripik Kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. 9 (2):123-136.
- Maria, D. C, T. I. M., Nogueira, T. Y. K., Mauro, M. A., Gomez-Alonzo S., Gomez E., da Sila R., Hermosin, G. I dan Lago-Vanzela, E. S. 2017. Dehydration of Jambolan Juice During Foam Mat Drying: Quantitative and Qualitative Changes of the Phenolic Compound. *Food Research International*. 102.
- Martunis, M. (2012). Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 4 (3).
- Maulida, K. E. 2018. Sifat Fiskokimia Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Varietas *Medians* Termodifikasi *Cross-Linking* yang dipengaruhi Variasi Konsentrasi *Monosodium Phosphate* (MSP) dan Ketinggian Penanaman yang Berbeda. *Skripsi*: Universitas Pasundan.
- Meriatna, M. 2019. Hidrolisa Tepung Sagu menjadi Maltodektrin menggunakan Asam Klorida. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*. 1 (2): 38-48.
- Mirdhayati, I., dan Nurwidada, W. 2019. Sifat Fisik dan Kimia Sup Krim Instan dengan Penambahan Hidrolisat Protein Daging Kambing Kacang. *Jurnal Peternakan*. 16 (1): 34-42.
- Misra, N. 2001. Process Tecnology for Tomato Powder. <http://www.iikgp.ernet.in/sric/gette.ch.php?slno>. [Diakses pada tanggal 08 Februari 2023].
- Muchtadi T.R. dan Sugiyono. 2001. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas pangan dan Gizi. IPB.
- Muchtadi, T.R. 2013. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bandung: Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor. Edisi cetak ke-2. Alfabeta.
- Mulyani, Y, dan Nopriyanti. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Buah Markisa dengan Metode "*Foam-Mat Drying*". *Jurnal Rekapangan*. 8(1):22 – 38.
- Musdalifah, U. 2019. Pengaruh Penambahan Gula dan Larutan *Blanching* terhadap Fenol Total Tanin dan Sifat Fisik Serbuk Temu Ireng Instan (*Curcuma aeruginosa* Roxb). *Skripsi Sarjana*. Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana Yogyakarta.



- Muslimah, S. M., Warkoyo, W., dan Winarsih, S. 2021. Studi Pembuatan Edible Film Gel Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) dengan Tambahkan Pati Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Halal*. 4 (1): 94-108.
- Nabil, M. 2005. Pemanfaatan Limbah Tulang Ikan Tuna (*Thunnus Sp.*) sebagai Sumber Kalsium dengan Metode Hidrolisis Protein. [Skripsi]. Bogor: Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan: Institut Pertanian Bogor.
- Nafi, A., Diniyah, N., dan Hastuti, febriani T. 2015. Karakteristik Fisikokimia dan Fungsional Teknis Tepung Koro Kratok (*Phaseolus lunatus* L.) Termodifikasi yang diproduksi secara Fermentasi Spontan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 9(1): 24–32.
- Nalendrya, I., Ilmi, I.M.B., dan Arini, F.A. 2016. Sosis Ikan Kembung (*Rastrelliger kanagurta* L.) sebagai Pangan Sumber Omega 3. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*. 5 (3).
- Niken H., A., dan Adepristian Y., D. 2013. Isolasi Amilosa dan Amilopektin dari Pati Kentang. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(3): 57–62.
- Nisa, F. Z., Probosari, E., dan Deny, Y. F. 2017. Hubungan Asupan Omega-3 dan Omega-6 dengan Kadar Trigliserida pada Remaja 15-18 tahun. *Journal of Nutrition College*. 6(2):191–197.
- Nurchayati, Y., Setiari, N., Dewi, N, dan Meinaswati, F. 2019. Karakterisasi Morfologi dan Fisiologi dari Tiga Varietas Kentang (*Solanum tuberosum* L.) di Kabupaten Magelang Jawa Tengah. *Niche Journal of Tropical Biology*. 2 (2): 38-45.
- Nurdjanah, S., Susilawati, S., Hasanudin, U., dan Anitasari, A. 2020. Karakteristik Morfologi dan Kimiawi beberapa Varietas Ubi Kayu Manis Asal Kecamatan Palas, Kabupaten Lampung Selatan berdasarkan Umur Panen yang Berbeda. *Jurnal Agroteknologi*.14 (2):126-136.
- Nurhayani, M., Rohmawati, A., dan Kurniasari, L. 2020. Mikroenkapsulasi Oleoresin Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Metode *Spray Drying* dengan Penyalut Maltodextrin–Susu Skim. *Jurnal Inovasi Teknik Kimia*. 5(1).
- Nurjanah, A.S. 2022. Pengaruh Perbandingan Tepung Jagung (*Zea mays*) dengan Daging Ikan Patin dan Konsentrasi Putih Telur terhadap Karakteristik Sup Krim Jagung Instan dengan Metode *Foam-Mat Drying*. *Disertasi Doktor*. Fakultas Teknik Unpas.
- Nwokocha, C.R., Owu, D.U., Mc, Laren, M., Murray, J., Delgoda, R.,Thaxter, K., Mc, Calla G., and Young, L. 2012. Possible Mechanisms of Action of The Aqueous Extract of *Artocarpus Altilis* (*Bread fruit*) Leaves In Producing

- Hypotension In Normotensive Sprague-Dawleyrats. *Pharmaceutical Biology*. 50(9):1096-1102.
- Oktaviana, D. 2012. Kombinasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan terhadap Kualitas Minuman Serbuk Instan Belimbing Wuluh (*Avverhoa bilimbi Linn*). *Skripsi*. UAJY.
- Olaoye, J., dan Obafemi, I. 2017. Drying Rate and Quality Attributes of Foam Mat Dried Tomato Pulp. *Ukraine Food Journal*. 6(2): 345-352.
- Olivia, Z., Suryana, A.L., dan Rosiana, N.M. 2023. Mutu Fisik Makanan Pendamping ASI dari Bubuk Kedelai dan Kulit Buah Naga. *Arteri: Jurnal Ilmu Kesehatan*. 4 (2): 93-97.
- Panggabean, T.L. 2019. Pengaruh Perbandingan Tepung Wortel dengan Daging Ikan Kembung dan Konsentersasi Putih Telur terhadap Karakteristik Sup Krim Wortel (*Daucus carota L.*) Instan dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Disertasi Doktor*. Universitas Pasundan.
- Paramita, A.H. dan Putri W.D.P. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Bengkuang dan Lama Pengukusan terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Flakes Talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3):1071-1082.
- Permata, D.A., dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Serbuk Minuman Instan dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 20 (1): 44-49.
- Pramadi, I. A, Rejeki, F. S, Rahayuningsih, T., dan Wedowati, E. R. 2020. Proporsi Mocaf dan Tepung Larut dengan Penambahan Maltodekstrin pada Pengolahan Cookies. *Jurnal Agroteknologi*. 13 (2):137-147.
- Prandini, A.P. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) dengan Daging Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) terhadap Karakteristik Sup Krim Jatile (Jamur Tiram dan Ikan Lele) Instan. *Disertasi Doktor*. Fakultas Teknik Unpas.
- Pratama, I.A., dan Nisa, F.C. 2014. Formulasi Mie Kering dengan Substitusi Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2 (4), 101-112.
- Puspita, D., Merdekawati, W., dan Rahangmetan, N. 2019. Pemanfaatan Anggur Laut (*Caulerpa racemosa*) dalam Pembuatan Sup Krim Instan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 29 (1).
- Putri, W. D. R, dan Fibrianto, K. 2018. Rempah Pangan dan Kesehatan. Universitas Brawijaya Press.

- Putri, Y. D. 2019. Formulasi dan Evaluasi Tablet Hisap Triamsinolon Asetonida dengan Variasi Pengikat Maltodekstrin dan PVP. *Jurnal Sains dan Teknologi Farmasi Indonesia*. 7 (2).
- Rahayu, S., Nadifah, F., dan Prasetyaningsih, Y. 2015. Jamur Kontaminan pada Umbi Kentang. *Biogenesis: Jurnal Ilmiah Biologi*. 3 (1): 28-32.
- Rahmawati, N., Elfi, A. S., dan Mochammadi, W. 2020. Studi Pembuatan Minuman Serbuk Ekstrak Mawar Merah dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Food Technology dan Halal Science Journal*. 3(1): 88-101.
- Rajkumar, P., Kailappan, R., Viswanathan, R., dan Raghavan, G.S.V. 2007. Drying Characteristics of Foamed Alphonso Mango Pulp in a Continuous Type Foam Mat Dryer. *Journal of Food Engineering*. 79: 1452-1459.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S., dan Santoso, I. 2012. The Making of Aloe Vera Powder (*Aloe vera L.*) with Foam Mat Drying Method. *Teknologi Pertanian*. 13(2):125–137.
- Ramli, R. 2014. Karakteristik Organoleptik Biskuit dengan Fortifikasi Abon Salmon (*Oncorhynchus uninformis*). *Samakia: Jurnal Ilmu Perikanan*. 5 (2): 73-79.
- Rauf. 2015. Kimia Pangan. Yogyakarta: Hal 255.
- Resky, N. A. 2019. Hubungan Kebiasaan Konsumsi Makanan Cepat Saji dan Asupan Energi dengan Kejadian Obesitas pada Mahasiswa yang Tinggal di Sekitar Universitas Muhammadiyah Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia dan Kesehatan*. 2 (3):322-332.
- Retnaningsih, N., dan Tari, A.I. N. 2014. Analisis Minuman Instan Detik: Proporsi Proporsi Telur Putih, Maltodekstrin, dan Kelayakan Usahanya. *Agrin*.18 (2).
- Rewthong, Orrawan., S. Soponronnarit, C. Taechapiroj, P. Tungtrakul, dan S. Prachayawarakorn. 2011. Effects of Cooking, Drying and Pretreatment Methods on Texture and Starch Digestibility of Instant Rice. *Journal of Food Engineering* 103. Elsevier Ltd: 258–64.
- Rismunandar. 2003. Lada Budi Daya dan Tata Niaga. Cetakan.13. Edisi Revisi 1-2, 16-19. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Riyanto, B., Trilaksani, W., dan Azzahra, V.A. 2020. Desain Pangan Instan Gizi Khusus Lansia Berbasis Binte Biluhuta Diperkaya Nanomineral Tulang Ikan. *Jurnal Fishtech*. 9 (2): 65-77.
- Rosida, D. F. 2021. Pati Termodifikasi dari Umbi-Umbian Lokal dan Aplikasinya untuk Produk Pangan. Surabaya : CV. Putra Media Nusantara.

- Sakdiyah, K., dan Wahyuni, R. 2019. Pengaruh Persentase Maltodekstrin dan Lama Pengeringan terhadap Kandungan Vitamin C Minuman Serbuk Instan Terong Cepoka (*Solanum torvum*). *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.10 (1): 24-34.
- Salmon, P., dan Sidat, D. 2021. BAB VII. Pengetahuan dan Karakteristik Bahan Baku Hasil Perairan. Hal 129.
- Sari, V.R, dan Kusnadi, J. 2015. Pembuatan Petis Instan (Kajian Jenis dan Proporsi Bahan Pengisi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3 (2): 381-389.
- Sari, D.P., Slamet, A., dan Kanetro, B. 2021. Pengaruh Variasi Campuran Jenis Beras dan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. *Seminar Nasional dalam Rangka Dies Natalis ke-45 UNS Tahun 2021 "Membangun Sinergi antar Perguruan Tinggi dan Industri Pertanian dalam Rangka Implementasi Merdeka Belajar Kampus Merdeka*.
- Satria, W., Harahap, A. E., dan Adelina, T. 2021. Kualitas Telur Puyuh yang Diberikan Ransum dengan Penambahan Silase Tepung Daun Ubi Kayu. *Jurnal Sains Peternakan Indonesia*. 16 (1): 26-33.
- Sellami, I.H., Bettaieb, I., Bourgou, S., Dahmani, R., Limam, F., Marzouk, B. 2012. Essential Oil and Aroma Composition of Leaves, Stalks and Roots of Celery (*Apium graveolens* var. *dulce*) from Tunisia. *J Essent Oil Res*. 24(6): 513-521.
- Setiawan, B., Salma, S. A., Tiurma, S., dan Ahmad, S. 2021. Nutritional Content and Characteristics of Pumpkin Cream Soup with Tempeh Addition as Supplementasi Food for Elderly. *International Journal of Food Science*. 1- 8.
- Setiyoningrum, P. 2011. Pembuatan Coro Instan Minuman Khas Pati Jawa Tengah. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Shanmugapriya, R., Ushadevi, T. 2014. In Vitro Antibacterial and Antioxidant Activities of *Apium graveolens* L. Seed Extracts Int. *J. Drug Dev. & Res*. 6(3): 165–170.
- Siagian, S. P. 2011. Manajemen sumber daya manusia. Jakarta : Bumi Aksara.
- Sigit, M., Dawa, L, Nussa, O, dan Rahmawati, I. 2021. Efektivitas Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum* L) terhadap Uji Eber dan Organoleptik pada Pengawetan Daging Kambing (*Capra aegagrus hircus*). *Vitek: Bidang Kedokteran Hewan*.11 (2): 47-57.
- Sinuhaji, N. 2017. Analisis Pengolahan Tebu Menjadi Gula Kristal Putih menggunakan Metode *Fuzzy Logic* Berbasis Matlab. 6 (2).

- SNI 01-4967-1999. Standar Nasional Indonesia Sup Krim Instan.
- Subarjo, S., Widodo, T., dan Karfiandi, M. Y. 2015. Modifikasi Pengering Tenaga Surya dengan Ventilator Otomatis. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian-Tektan*. 7 (3):145-156.
- Sukohar, A., dan Arisandi, R. 2016. Seledri (*Apium graveolens* L) sebagai Agen Kemopreventif bagi Kanker. *Jurnal Mayoritas*. 5 (2): 95-100.
- Sumartini, S., Swastawati, F., dan Agustini, T.W. 2014. Analisis Asam Lemak Omega 3, 6, 9 dan Kadar Fenol Ikan Bandeng (*Chanos chanos Forsk*) Asap dengan Kombinasi Jarak Tungku dan Lama Pengasapan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 3 (1): 157-166.
- Sunyoto, M, dan R, Futiawati. 2012. The Influence of Fullcream Milk Powder Concentration on The Characteristic of "Rasi" Instant Soup Cream. *J Agric Sci & Technol*. A2: 1218-1231.
- Susanto, E., dan Fahmi, A.S. 2012. Senyawa Fungsional dari Ikan: Aplikasinya dalam Pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.1 (4).
- Suseno, S.H., Suptijah, P., dan Wahyuni, D.S. 2004. Pengaruh Penambahan Daging Lumat Ikan Nilem (*Osteocilus hasselti*) pada Pembuatan Simping sebagai Makanan Camilan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 7 (1).
- Susrini. 2003. Pengantar Teknologi Pengolahan Susu. Malang: Fakultas Peternakan UB.
- Syahida, F., Sulistyaningsih, R. 2018. Potensi Seledri (*Apium graveolens*) untuk Pengobatan: *Review Article Suplemen*. 16(1): 55-62.
- Tampubolon, Nurita L., Terip K. dan Ridwansyah. 2014. Formula Bubur Bayi Instan dengan Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Labu Kuning sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 2 (3): 78-83.
- Tamrin, R., dan Pujilestari, S. 2016. Karakteristik Bubur Bayi Instan Berbahan Dasar Tepung Garut dan Tepung Kacang Merah. *Jurnal Konversi*. 5 (2): 49-58.
- Tanjung, M.F.A. 2022. Pemanfaatan Zat Besi dalam Makanan Laut (Ikan Laut) pada Ibu Hamil untuk Mencegah Stunting di Kelurahan Pulau Simardan Tanjung Balai Tahun 2022. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa*. 4 (2): 26-30.
- Tarigan, P.A.A.B., Ginting, S., dan Suhaidi, I. 2023. Pengaruh Perbandingan Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea batatas* L.) dengan Tepung Kentang (*Solanum*

- tuberosum*) dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Bubuk Sup Labu Kuning Instan. *Jurnal Ilmiah Pertanian*. 5 (2): 50-60.
- Tazar, N., F, Violalita., M, Harmi., K, Fahmy. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi terhadap Karakteristik Pewarna Buah Senduduk. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*. 21(2).
- Tethool, E.F.2012, Pengaruh Konsentrasi Hidrogen Peroksida dan Irradiasi Ultraviolet terhadap Sifat Fisikokimia dan Baking Expansion Pati Sagu. *Prosiding InSINas*.
- Trihendarto, D., Bintoro, V. P., dan Dwiloka, B. 2017. Pengaruh Perbedaan Jenis Kemasan terhadap Nilai TPC (*Total Plate Count*), Kadar Nitrogen Total dan Sifat Organoleptik pada Tempe. Disertasi Doktor. Fakultas Peternakan dan Pertanian Univesitas Diponegoro.
- Toiba, Y., Sabang, S. M, Tahril, T., dan Aminah, S. 2022. Analisis Kandungan Asam Lemak Ikan Sidat (*Anguilla bicolor*) Asal Danau Poso. *Media Eksakta*.18 (2):108-114.
- Ulumi, M. L. N., Dwi, S. W., Reza, F. A., Cathrine, O. A., dan Desiana, N. P. 2021. Mikroenkapsulasi Pigmen Beta-Karoten dengan Metode *Foam Mat Drying* menggunakan Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah sebagai Bahan Penyalut. *Jurnal Agroiitek*. 15(4): 1183-1195.
- Utomo, D., dan Ariska, S.B. 2020. Kualitas Serbuk Minuman Instan Sereh (*Cymbopogon citratus*) dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*.11 (1): 42-51.
- Venugopal, S. 2010. Food and Nutrition Departement. Faculty of Family and Community.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata de Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Wahyuni, S dkk., 2013. Uji Manfaat Daun Kelor (*Moringa olerifera l*) untuk Mengobati Penyakit Hepatitis B. *Jurnal Kesmadaska*. 3 (7):100-103.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue menggunakan Bahan Non Instan dan Instan. *Ulasan Bisnis Binus* .1 (1): 116-125.
- Wang, L., Xie, B., Shi, J., Xue, S., Deng, Q., Wei, Y. and Tian, B. 2010. Physicochemical Properties and Structure of Starches from Chinese Rice Cultivars. *Food Hydrocoll*. 24(2-3):208-216.

- Wangi, M. P. 2015. Pemanfaatan Pati Sagu (*Metroxylon sagu*) dan Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dalam Produk Sup Krim Instan. *Skripsi*. IPB.
- Waryanti, R. C. 2021. Pengaruh Rasio Labu Kuning (*Cucurbita moschata* D.) dan Tepung Beras Pandan Wangi (*Oryza sativa* L. var. *aromatica*) serta Suhu Pengeringan terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Bubur Instan. *Disertasi Doktor*. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- Wibowo, 2009. Bawang Merah, Bawang Putih, Bawang Bombay. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2007. Budidaya Bawang Merah. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widarta, I.W.R., dan Rai, W. 2017. Teknologi Telur. Bali: Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Udayana Denpasar.
- Widodo, I. F., Gatot, P., dan Hermanto. 2015. Karakteristik Bubuk Daun Jeruk Purut (*Cytrus hystrix* dc) dengan Metode *Foam Mat Drying*. Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal.
- Widowati, S., Sasmitaloka, K, S., Banurea, I. R. 2020. Karakteristik Fisikimia dan Fungsional Nasi Instan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Widyasanti, A., Septianti, N. A, dan Nurjanah, S. 2019. Pengaruh Penambahan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Fisikokimia Bubuk Tomat Hasil Pengeringan Pembusaan (*Foam Mat Drying*). *Agrin*. 22 (1): 22-38.
- Wijaya, V. P. 2013. Daya Antibakteri Albumen Telur Ayam Kampung (*Gallus domesticus*) dan Ayam Kate (*Gallus bantam*) terhadap Spesies Bakteri *Coliform fekal* pada Cangkang Telur. *Jurnal Pendidikan Sains*. 1 (4): 365-374.
- Wijaya, J., Utomo, A., dan Setijawaty, E. 2021. Pengaruh Konsentrasi Pati Kentang terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Nugget Ikan Patin-Tepung Nangka Muda. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 20 (1): 75-80.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia
- Winarno, F. G. dan S. Koswara. 2002. Telur, Penanganan dan Pengolahannya. *M-Brio Press*. Bogor.
- Yao, Y. S. W. 2010. Phenolic Composition and Antioxidant Activities of 11 Celery Cultivars. *J Food Sci*. 75(1): 9-13.

- Yufidasari, H.S., Nursyam, H., dan Ardianti, B.P. 2018. Penggunaan Bahan Pengemulsi Alginat dan Substitusi Tepung Kentang pada Pembuatan Bakso Ikan Gabus (*Channa striata*). *Jurnal Perikanan dan Riset Kelautan*. 2 (3): 178-185.
- Yuniar, S.A.Y.A., dan Azizah, D.N. 2021. Kajian Penambahan Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) terhadap Karakteristik Sosis Daging Sapi. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 9 (3): 139-147.
- Yuwono, S.S., Febrianto, K. dan Dewi, N.S. 2013. Pembuatan Beras Tiruan Berbasis *Modified Cassava Flour* (MOCAF): Kajian Proporsi MOCAF: Tepung Beras dan Penambahan Tepung Porang. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(3): 175-182.
- Zahro, C., dan Fithri, C., N. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis vinifera* L.) dan Penstabil terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(4): 1481-1491.