

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2017. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin dan sukrosa terhadap sifat kimia, sifat fisik, dan organoleptik minuman instan kulit buah nanas (*Ananas comosus*). Artikel Ilmiah. Fakultas teknologi pangan dan agroindustri. Universitas Mataram. 5(1): 216-220.
- Aditiwati. 2003. Kultur campuran dan faktor lingkungan mikroorganisme yang berperan dalam fermentasi tea cider. Jurnal sains dan teknologi. Bandung: Institut Teknologi Bandung. 1(3): 18-20.
- Afifah N. 2010. Analisis kondisi dan potensi lama fermentasi medium kombucha (teh, kopi, rosella) dalam menghambat pertumbuhan bakteri pathogen (*Vibrio cholera* dan *Bacillus cereus*). Skripsi.
- Ahza, A.B dan Asep H.S. 2012. Mikroenkapsulasi campuran ekstrak kulit dan buah jeruk nipis (*Citrus aurantifolia* s.) serta aplikasinya pada teh celup. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan. 8(2): 2-9.
- Aliyah, Q. dan Mustika, N.H. 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.
- Almatsier, 2005. Prinsip Dasar Ilmu Gizi. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. 35-42.
- Ardina, M., Herla, R. dan Mimi, N. 2014. Pengaruh perbandingan ekstrak nanas dan sawi serta konsentrasi dekstrin terhadap mutu minuman bubuk instan sawi hijau. Jurnal rekayasa pangan. 2(1): 12-19.
- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat dengan Produk Olahan. Surakarta: PT. Tiga Serangkai. 11-13.
- Augustyn, G.H. 2017. Pengaruh penambahan tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) terhadap karakteristik organoleptik dan kimia biskuit mocaf (Modified cassava flour). Jurnal teknologi pertanian. 6(2): 52-58.
- Aurum, F.S. 2009. Kajian karakteristik fisik kimia dan sensori yoghurt dengan penambahan ekstrak ubi jalar. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Baba, K. 1995. Healthy Vegetable Ashitaba. Chikuya Shuubansha.
- Bertolini, A.C., Siani A.C. dan C.R.F. Grosso. 2001. Stability of monoterpenes encapsulated in gum arabic in spray drying. Journal of agricultural food chemistry. 49: 780-785.
- Dickinson. 2003. Hydrocolloids at interfaces and the influence on the properties of dispersed systems. Food hydrocolloids. 17: 25-39.

- Duh, P., Y. Tu, and G. Yen. 1999. Antioxidant activity of water extract of harnng lyur (*Chrysanthemum morifolium Ramat*). *Lebensm wiss u technology*. 32: 269-277.
- Essawet, N.A., Aleksandra V. 2015. Polyphenols and antioxidant activities of kombucha beverage enriched with coffeeberry extract. *Journal chemical industry & chemical engineering quarterly*. 21(3): 399-405.
- Estiasih, T. dan Ahmadi, K. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara. 94-97.
- Fahey, J.W. 1988. *Moringa oleifera*: a review of the medical evidence for its nutritional, therapeutic, and prophylactic properties. Part 1. *Trees Life J.*, 1: 5
- Fiana, R.M., Wenny, S.M. dan Alfi, A. 2016. pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu minuman instan dari teh kombucha. *Jurnal teknologi pertanian andalas*. 20(2): 1-8.
- Fuglie, L. 2001. *The Miracle Tree: The Multiple Attributs of Moringa*. Dakar. 314-326.
- Gardjito, M., Murdiati, A. dan Aini, N. 2016. Mikroenkapsulasi β -karoten buah labu kuning dengan enkapsulan whey dan karbohidrat. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 2(1): 13-18.
- Glickmans, M. 2010. *Gum Technology in The Food Industry*. London: Academic Press Inc. 54-59.
- Haki, M. 2009. Efek ekstrak daun talok (*Muntingia calabura L.*) terhadap aktivitas enzim sgpt pada mencit yang diinduksi karbon tetraklorida. Skripsi. Surakarta: Fakultas kedokteran. Universitas Sebelas Maret.
- Hartomo, A.J., dan Widiatmoko, M.C. 1993. *Emulsi Pangan Instan Berlesitin*. Yogyakarta: Andi Offset. 4-7.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 1981. *Food Process Engineering*. 2nd Editions. USA: the AVI company, Inc., Wesport.
- Heli, E., M.A. Zaini, dan Ahmad, A. 2018. Pengaruh lama pengeringan terhadap sifat fisikokimia teh daun kersen (*Muntingia calabura L.*). *Jurnal agrotek*. 5(1): 1-9.
- Herawati, H. 2018. Potensi hidrokoloid sebagai bahan tambahan pada produk pangan dan nonpangan bermutu. *Jurnal litbang pertanian*. 37(1): 17-25.
- Hida, K. 2007. *Ashitaba a medicinal plant and health method*. *Journal of food chemistry*. 115: 227-232.

- Hidayat. 2002. Dekstrin dan maltodekstrin. [Http://ptp2007.wordpress.com](http://ptp2007.wordpress.com). Diakses pada 19 November 2019.
- Indriaty, F. dan Yunita F.A. 2015. Pengaruh penambahan gula dan sari buah terhadap kualitas minuman serbuk daging buah pala. *Jurnal penelitian teknologi industri*. 7(1): 49-60.
- Ismail, Al.K., L.El Dijani.,H. Al-Khatib dan M. Saleh. 2016. Effect of microencapsulation of vitamin c with gum arabic, whey protein isolate and some blends on its stability. *Journal of Scientific and Industrial Research*. 75(1): 12-16.
- Jayabalan, S. M. dan K. Swaminathan. 2007. Changes in free scavenging ability of kombucha tea during fermentation. *Journal of food chemistry*. 109: 227-234.
- Kania, W. 2015. Pengaruh variasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). *Jurnal teknoains pangan*. 4(3): 16-29.
- Karyantina, M. dan Nanik, S. 2008. Kombucha dengan variasi kadar gula kelapa sebagai sumber karbon. *Jurnal teknologi dan industri pangan*. 19(2): 165-169.
- Krisnadi, A.D. 2015. Kelor Super Nutrisi. Blora: Pusat informasi dan pengembangan tanaman kelor Indonesia. 17-23.
- Kumalaningsih, S. dan Suprayogi. 2006. Tamarillo (Terong Belanda). Surabaya: Trubus Agrisarana. 11-14.
- Kuntz, L.A. 1998. Bulking Up while Scalling Down. Weeks Publishing Company.
- Kurniawan, M.B., Sentosa G., dan Mimi, N. 2017. Pengaruh penambahan gula dan starter terhadap karakteristik minuman teh kombucha daun gambir (*Uncaria gambir Roxb*). *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. 5(2): 251-257.
- Laswati, D., Sundari N., dan Anggraini, O. 2018. Pemanfaatan kersen (*Muntingia calabura L.*) sebagai alternatif produk olahan pangan: sifat kimia dan sensoris. *Jurnal JITIPARI*. 4: 127-134.
- Lathif, Y. 2016. Pengaruh lama fermentasi dan variasi konsentrasi daun kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap total asam, pH medium, dan aktivitas antioksidan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Lingga, A.R., Usman P. dan Evy R. 2015. Uji antibakteri ekstrak batang kecombrang (*Nicolaia speciosa Horan*) terhadap *Staphylococcus aureus* dan *E. coli*. *JOM Faperta*. 3(1). 42-44.

- Luthria, D.L. 2006. Significance of sample preparation in developing analytical methodologies for accurate estimation of bioactive compounds in functional foods. *Journal of Science of Food and Agriculture*. 86: 2266–2272
- Luthana, Y.K. 2008. Maltodekstrin. [Http://www.yongkikastanaluthana.wordpress.com](http://www.yongkikastanaluthana.wordpress.com). Diakses pada 17 November 2019.
- Ma'mun, B.S. Sembiring, F. Manoi, Shinta S., E. Hayani, M. Sukmasari dan Wahyudiono. 2009. Laporan teknis penelitian. Balai penelitian tanaman obat dan aromatik. 162-177.
- Mangkusubroto, K., dan Listiani. 2009. Analisis Keputusan oleh Manajemen Usaha Proyek Edisi III. ITB. Bandung. 36-39.
- Mitmesser, S.H., Ye, Q., Evans, M., Combs, M., 2016. determination of plasma and leukocyte vitamin c concentrations in a randomized, double-blind, placebo-controlled trial with ester-c. SpringerPlus 5. Germany. Hal 13-19.
- Moser, M., Chun, O., 2016. Vitamin C and heart health: a review based on findings from epidemiologic studies. *Int. J. Mol. Sci.* Hal 13-28.
- Oktaviany, R. 2002. Pembuatan minuman instan sari kurma (*Phoenix dactylifera*). Skripsi. Bogor: Departemen teknologi industri pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Permata, D.A. dan Kesuma S. 2016. Pembuatan minuman serbuk instan dari berbagai bagian tanaman meniran (*Phyllanthus niruri*). *Jurnal tekonologi pertanian andalas*. 20(1): 44-49.
- Prasetyo, B., Purwadi dan D. Rosyidi. 2013. Penambahan CMC pada pembuatan minuman madu sari buah jambu merah ditinjau dari pH, viskositas, total kapang dan mutu organoleptik. Universitas Brawijaya. Malang. 1-8.
- Priharjanti. 2007. Flavonoids as antioxidants. *J. of Nat Prod*. 63: 1035-1042.
- Purnami, K.I., Anom J., dan Ni W.W. 2018. Pengaruh jenis teh terhadap karakteristik teh kombucha. *Jurnal ITEPA*. 7(2): 1-10.
- Purwati, I., Yuwanti, S., dan Sari, P. 2016. Karakterisasi tablet effervescent sarang semut (*Myrmecodia tuberosa*)-rosella (*Hibiscus sabdariffa L.*) berbahan pengisi maltodekstrin dan dekstrin. *Jurnal agroteknologi*. 10(1): 66.
- Puspitasari, Y., Retno, P., dan Nurikasari, M. 2017. Analisis kandungan vitamin c teh kombucha berdasarkan lama fermentasi sebagai alternatif minuman untuk antioksidan. *Global Health Science*. 2(3): 245-253.

- Rahmasia, Sartini, dan Asnah M. 2019. Pengaruh bahan tambahan maltodextrin dan gom arab terhadap kadar total polifenol dari ekstrak teh hijau (*Camellia sinensis*) setelah penyimpanan. *Majalah Farmasi Farmakologi Fakultas Farmasi Makassar*. 23(1): 21-24.
- Rahmatika, A. 2017. Formulasi dan uji aktivitas antioksidan sediaan krim ekstrak etanol 70% daun ashitaba (*Angelica keiskei Koidz*) dengan setil alkohol sebagai stiffening agent. Skripsi. Jakarta: Program Studi Farmasi. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan.
- Rahmi, S.L. 2020. The effect of extract (*Angelica keiskei*) on reducing blood pressure level among post-partum period with hypertension. *International journal of nursing and health services*. 3(1): 192-199.
- Richana, N., Nursyafira, F., Pujoyuwono, dan Herawati, H. 2013. Optimasi proses produksi maltodekstrin dari tapioka menggunakan spray dryer. *Prosiding seminar nasional teknologi inovatif pascapanen untuk pengembangan industri berbasis pertanian*. 4(3):12-22.
- Ridwansyah. 2015. Pengaruh perbandingan bubur buah sirsak dengan bubur bit dan konsentrasi gum arab terhadap mutu *fruit leather*. *Jurnal fakultas pertanian Universitas Sumatera Utara*. Medan. 1(7): 4-11.
- Robinson, T. 1995. *Kandungan Senyawa Organik Tumbuhan Tinggi*. Terjemahan oleh Kosasih Padmawinata. Bandung: Penerbit ITB.
- Rusmarilin, H. 2018. Studi karakteristik mutu teh kombucha rosela instan kaya antioksidan alami secara mikroenkapsulasi. *Jurnal teknologi pangan dan hasil pertanian*. 1(2): 86-94.
- Sakdiyah, K. dan Rekna, W. 2019. Pengaruh persentase maltodekstrin dan lama pengeringan terhadap kandungan vitamin c minuman serbuk instan terong cepoka (*Solanum torvum*). *Jurnal teknologi pangan*. 10(1): 24-34.
- Santoso, B. 2019. Pengaruh suhu hidrolisis terhadap sifat fisiko-kimia maltodekstrin dari pati sagu. *Prosiding Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*: 126-130.
- Sari, D.K., D.H. Wardhani dan A. Prasetyaningrum. 2012. Pengujian kandungan total fenol *Kappahycus alvarezzi* dengan metode ekstraksi ultrasonic dengan variasi suhu dan waktu. Semarang: Jurusan teknik kimia fakultas teknik UNDIP, *Prosiding SNST ke-3 tahun 2012*. Fakultas Teknik Universitas Wahid Hasyim Semarang. 46-59.
- Savitri, R. 2017. Analisis antioksidan ekstrak daun ashitaba (*Angelica keiskei koidzumi*) dalam bentuk permen jelly (kajian: penambahan karagenan dan gum arab). Thesis. Fakultas teknologi pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.

- Sembiring, B.B. dan Feri, M. 2011. Identifikasi mutu tanaman ashitaba. Buletin penelitian tanaman rempah dan obat. Jurnal penelitian dan pengembangan pertanian. 22(02): 177-185.
- Shibata, S. 1994. Antitumorigenic chalcones. Stem Cells. 12: 44-52.
- Shih, C.D., Chen, J.J., Lee, H.H. 2006. Activation of nitric oxide signaling pathway mediates hypotensive effect of *Muntingia calabura* L. leaf extract. The american journal of chinese medicine. 34(5): 857-872.
- Siara, F.O., Arsyik, I., Rolan, R. 2017. Aktivitas antioksidan ekstrak kulit batang kersen (*Muntingia calabura* L.). Proceeding of Mulawarman Pharmaceuticals Conferences. 5.
- Siddiqua, A., Premakumari, K.B., Sultana, R., Vithya. 2010. Antioxidant activity and estimation of total phenolic content of *Muntingia calabura* by colorimetry. International journal of chemtech research Coden (USA). 2(1): 205-208.
- Simbolan, J.M. 2007. Cegah Malnutrisi dengan Kelor. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Siswono, M. 2005. Sifat antioksidan dan peranannya dalam sistem biologis. Jurnal Belian. 9(2): 196-202.
- Skocinska, K.N., Barbara, S., Iwona, S. and Danuta, K.K. 2017. Acid contents and the effect of fermentation condition of kombucha tea beverages on physicochemical, microbiological and sensory properties. Cyta-journal of food. 15(4): 601-607.
- Soares, J.R., T.C.P. Dins., A.P. Cunha, and L.M. Ameida. 1997. Antioxidant activity of some extract of *Thymus zygis*. Free rad. res. 26: 469-478.
- Srihari, M.E., dan Farid, S.L. 2018. Teh hijau dari daun ashitaba: aktifitas antioksidan dan mutusensori. Prosiding seminar nasional teknik kimia kejuangan pengembangan teknologi kimia untuk pengolahan sumber daya alam indonesia. Yogyakarta. 14(1): 98-107.
- Suhartati, R. dan Nurasiah, I. 2016. Aktivitas antibakteri ekstrak air daun ashitaba (*Angelica keiskei*) terhadap bakteri *Pseudomonas aeruginosa* secara in vitro. Jurnal kesehatan bakti tunas husada. 16(1): 113-118.
- Sutarmi, M. 2005. Pengembangan produk kombucha probiotik berbahan baku teh hijau dan teh oolong. Skripsi. Departemen ilmu dan teknologi pangan fakultas teknologi pertanian. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Tangkeallo, C. dan Tri, D. 2014. Aktivitas antioksidan serbuk minuman instan berbasis miana kajian bahan baku dan penambahan serbuk jahe. Jurnal pangan dan agroindustri. 2(4): 278-284.

- Togatorop, D.M., Rona, J.N., dan Linda, M.L. 2015. Pengaruh perbandingan sari batang sereh dengan sari jahe dan serbuk konsentrasi gula aren terhadap mutu serbuk minuman penyegar sereh. *Jurnal rekayasa pangan dan pertanian*. 3(2).
- Tuminah, S. 2004. Teh (*Camellia sinensis* O. K. Var. *Assamica mast*) sebagai salah satu sumber antioksidan. *cermin dunia kedokteran* No. 144. Jakarta: Pusat penelitian dan pengembangan kesehatan. Departemen Kesehatan RI.
- Velicanski, A.S. 2007. Antimicrobial and antioxidant activity of lemon balm kombucha. *Journal APTEFF*. 2(5): 73-80.
- Verdayanti, T.E. 2009. Uji efektifitas jus buah kersen terhadap penurunan kadar glukosa darah pada tikus putih. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Wahyudi, H., Akhmad, M., dan Yannie, A.W. 2019. Aktivitas antioksidan teh daun kelor (*Moringa Oliefera*)-rosela (*Hibiscus Sabdariffa L.*) dengan variasi lama pengeringan. *Jurnal teknologi dan industri pangan*. 3 (2): 106–112.
- Wandrey, C., Bartkowlak, A., and Harding, S.E. 2010. Materials for encapsulation. (dalam *encapsulation technologies for active food ingredients and food processing*. Zuidam, N.J. and Nedovic. V.A. Eds.). Springer science, Business Media, London. 31-100.
- Wariyah, C. 2010. Vitamin C Retention and Acceptability of Orange (*Citrus nobilis var. microcarpa*) Juice During Storage in Refrigerator. *Jurnal Agri Sains*. 1(1): 11-18.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wiwied, E. 2009. Tanaman Obat Berkhasiat Besar. [Http://www.pandjihompage.com](http://www.pandjihompage.com). Diakses pada 21 November 2019.
- Yang, R., S. Lin dan G. Kuo. 2008. Content and distribution of flavonoids among 91 edible plant species. *Asia pacific j. clin nutr*. 17: 275-279.
- Yanuartono. 2017. Saponin : dampak terhadap ternak. *Jurnal peternakan sriwijaya*. 6(2): 79-90.
- Yuliani. 2007. Effect of encapsulating material compositions on the properties of encapsulated ginger oleoresin. Paper presented on international seminar on essential oil Jakarta.
- Yuliani, S., Desmawarni, Harimurti, N. dan Yuliani, S.S. 2017. Pengaruh laju alir umpan dan suhu inlet spray drying pada karakteristik mikrokapsul oleoresin jahe. *Jurnal Pascapanen*. 4(1): 18-26.

- Yuliawati, S.T. dan Wahyono, H.S. 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): 41-52.
- Yustika, E. 2015. Pemanfaatan daun kersen (*Muntingia Calabura L.*) dan daun sirsak dalam pembuatan teh dengan penambahan pemanis daun stevia. Skripsi. Surakarta: Program studi pendidikan biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Zakaria, Z.A. 2007. The Invitro Antibacterial Activity of *Muntingia calabura Linn* Extracts. 4(1): 31-38.
- Zheng, W. 2009. Antioxidant activity and phenolic compounds in selected herbs. Journal agri.food chem. Asc publications. Washington D.C. 49(11): 5165-5170.