

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandy, M. K. A dan Widjanarko, S. B. 2018. Optimasi Penambahan Kadar Maltodekstrin Pada Pembuatan Brem Padat Flavour Jeruk. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 6(2): 23-32.
- Afina, Z., Sudaryati dan Jariyah. 2017. Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada (*Soneratia caseolaris*) (Kajian Proporsi Sukrosa : Glukosa dan Konsentrasi Gelatin). UPN Veteran Jawa Timur. Surabaya.
- Aliyah, Q dan Handayani, M. N. 2019. Penggunaan Gum Arab Sebagai Bulking Agent Pada Pembuatan Minuman Serbuk Instan Labu Kuning Dengan Menggunakan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Edufortech*. 4(2): 118-127.
- Amrina, D. 2019. Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Minuman Timun Suri Dengan Penambahan Putih Telur dan Maltodekstrin. Skripsi. Universitas Sriwijaya. Palembang.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F. Herawati, D. 2011. Analisis Pangan. In: Pengolahan Data Analisis Pangan. Universitas Terbuka. Jakarta. 1-41.
- Anditasari, D. 2014. Potensi Daun Suji (*Pleomele angustifolia*) Sebagai Serbuk Pewarna Alami (Kajian Konsentrasi Dekstrin dan Putih Telur Terhadap Karakteristik Serbuk). Prosiding Seminar Nasional BKS PTN Barat. Bandar Lampung. Lampung.
- Andriani, M., Ananditho, B. K., dan Nurhartadi, E. 2013. Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisik dan Sensoris Tepung Tempe "Bosok". 6(2) : 95-102.
- Ang, Y. K., Lam, Y. L., Sia, C. M., Khoo, H. E., dan Yim, H, S. 2012. Comparison Of Antioxidant Properties Between Red And Yellow Flesh Watermelon Rinds By Different Extraction Conditions. *Journal of Food Science and Technology*. 4(2): 52-62.
- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., dan Purwadi. 2016. Penambahan CMC Pada Minuman Madu Sari Apel Ditinjau Dari Rasa, Aroma, Warna, pH, Viskositas, dan Kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 11(1): 59-68.
- Angriani, L. 2019. Potensi Ekstrak Bunga Telang Sebagai Pewarna Alami Lokal pada Berbagai Industri Pangan. *Journal Canrea*. 2(1): 32-37.
- Anonim, 2018. Everything to Know About Cooking and Shopping for In Season Watermelon. (<https://www.kitchenstories.com/en/stories/4-things-to-know-about-watermelon-plus-new-recipes>). Diakses pada 20 Mei 2018.
- AOAC. 2005. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. Washington DC.
- AOAC. 2016. Official Methods of Analysis. Association of Official Agricultural Chemist. Washington DC.

- Ariska, S. B dan Utomo, D. 2020. Kualitas Minuman Serbuk Instan Sereh dengan Metode Foam Mat Drying. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 11(1): 42-51.
- Asiah, Nurul., R. Sembodo, A. Prasetyaningum. 2012. Aplikasi Metode Foam-Mat Drying pada Proses Pengeringan Spirulina. *Jurnal teknologi kimia dan industri*. 1(1): 461-467.
- Astuti dan Wiyantoko, B. 2018. Ekstrak (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Indikator Pengujian Titrasi Asam Basa. *Jurnal Analisa Kimia*. 1 (1): 22-32.
- Augustia, V. A. S, Oktaviani, I. I, and Setyati, W. 2020. Anthocyanin and Flavonoid Extracted from Watermelon Rind (*Citrullus lanatus*) with Two Different Colors of Watermelon Flesh: Yellow and Red. Abstrak. Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta.
- Awaliah, R., Ansharullah., Mashuni. 2018. Pengaruh Penambahan Pasta Uwi Ungu (*Discorea alata L.*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisiko Kimia Es Krim. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*. 3(1) : 1018-1026.
- Ayu, M, F, W., Rosidah, U., dan Priyanto, G. 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instan Dengan Metode Foam Mat Drying. Universitas Sriwijaya. Sumatera Selatan.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4320-1996. Syarat Mutu Minuman Serbuk Tradisional. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-2346-2006. Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensoris. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 06-7599-2010. Maltodekstrin. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Bisma, j., Kumalaningsih, S., dan Mulyadi, A. F. 2014. Studi Pembuatan Bubuk Pewarna Alami dari Daun Suji (*Pleomele augustifolia*) Kajian Konsentrasi Maltodekstrin dan MgCO<sub>3</sub>. *Jurnal Industria*. 3(1) :73-82.
- Buljat, A. M., Jurina, T., Tusel, A. J., Valinger, D., Kljusuric, J. G., and Benkovic, M. 2019. Applicability of Foam Mat Drying Process for Production of Instant Cocoa Powder Enriched with Lavender Extract. *Food Technology and Biotechnolog*. 57(2) : 159-17.
- Cheung, Abbott, S. L., Wendy K. W., and Janda, J. M. 2003. The genus *Aeromonas*: biochemical characteristics, atypical reactions, and phenotypic identification schemes. *Journal Of Clinical Microbiology*. 41(6) : 2348–2357.
- Ciptasari, R. 2018. Sifat fisik, sifat organoleptic, Dan Aktivitas Antioksidan Bubuk Kedelai Hitam Berdasarkan Konsentrasi Tween 80. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 10(1): 2-16.
- Dara, W dan Sikaraja, A. M. 2018. Pemanfaatan Mangrove (*Sonneratia caseolaris*) dan Nipah (*Nypa Fruticans*) Untuk Minuman Kesehatan. *Jurnal Pasca*. 1(2): 44-49.

- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Desrosier, N. W. 2008. Teknologi Pengawetan Pangan. Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Ekpong, A., Phomkong, W., and Onsaard, E. 2019. The Effects of Maltodextrin As a Drying Aid and Drying Temperature on Production of Tamarind Powder and Consumer Acceptance of The Powder. *International Food Research Journal*. 23(1): 300-308.
- Fadillah, R. A. R. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Buah Senduduk Akar (*Melastoma malabathricum L.*) Dengan Variasi Maltodekstrin Dan Suhu Pengeringan. Skripsi. Politeknik Negeri Sriwijaya. Palembang.
- Fairus, A. A. 2019. Studi Pembuatan Minuman Sari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Dengan Penambahan Konsentrasi Sukrosa dan Lemon Yang Berbeda. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Malang. Malang.
- Fanany, M, R. 2020. Ekstraksi Antosianin Dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea*) Dengan Metode Maserasi. Skripsi. Universitas Pertamina. Jakarta.
- Fastyka, B. V dan Putri, W.D.R. 2014. Pengaruh Penambahan Bubuk Mawar Merah (*Rosa damascene Mill*) dengan Jenis Bahan Pengisi Berbeda pada Cookies. Di dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(1):39-46.
- Ferrari, C.C., Germer, S.P.M. and de Aguirre, J.M. 2012. Effects of Spray-Drying Conditions on the Physicochemical Properties of Blackberry Powder. *Drying Technology*. 30(2): 154-163.
- Fiana, R, M., Murtius, W, S., dan Asben, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Terhadap Mutu Minuman Instan Dari Teh Kombucha. 20 (2): 1-8.
- Giusti, M. M., dan Wrolstad, R. E. 2001. Characterization and Measurement of Antocyanins by UV-Visible Spectroscopy. *Journal of Current Protocol in Food Analytical Chemistry*. 1(2): 1-13.
- Gladvin, G., Sudhaakr, G., Swathi, V., and Santhisri. 2017. Mineral and Vitamin Compositions Contents in Watermelon Peel (Rind). *J.Curr.Microbiol*. 5(1): 129-133.
- Hamidah, T. 2014. Pembuatan Ekstrak Oleoserin Daun Sirih Hijau (*Piper betle L.*) Sebagai Pengawet Alami (Kajian Suhu dan Lama Waktu Ekstraksi). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 3(1): 1-8.
- Hariwan, P., M. Kholil., dan A. A. N. Gadissa. 2015. Analisa Pengambilan Keputusan pada Penentuan Cairan Antiseptik Tangan yang Terbaik dengan Metode Analytical Hierarchy Process. 9 (2): 203-219.
- Hartono, M. A. 2013. Pemanfaatan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria ternatea, L.*) sebagai Pewarna Alami Es Lilin. *Jurnal Biologi*. 2(3): 1-49.

- Haryanto, B. 2016. Pengaruh Konsentrasi Putih Telur Terhadap Sifat Fisik Ekstrak Kulit Manggis (*Gracinia Mangosta L.*) Dengan Metode Foam Mat Drying. J. Kesehatan. 7(1): 1-8.
- Indriaty, F dan Assah, Y. F. 2015. Pengaruh Penambahan Gula dan Sari Buah Terhadap Kualitas Minuman Serbuk Daging Buah Pala. Jurnal Penelitian Teknologi Industri 7(1): 49-60.
- Ismandari, T., Wignyanto., Wijana, S., and Mustaniroh, S. A. 2020. Optimization of Foam Mat Drying Process of Kramunting Fruit (*Rhodomyrtus tomentosa Myrtaceae*) Powder as Antioxidant Sources. International Journal of Advanced Science and Technology. 29(7): 3675-3684.
- Ismayanti, Bahri, S. dan Nurhaeni. 2013. Kajian Kadar Fenolat dan Aktivitas Antiosidan Jus Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*). Journal of Natural Science. 2(3): 100-110.
- Isnaeni, M. F., Y. Irawan., dan Harvelly. 2016. Konsentrasi Penstabil (Maltodekstrin dan Gum Arab) dan Putih Telur terhadap Karakteristik Serbuk Nanas Yang Dibuat Dengan Metode Foam Mat Drying. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Kaljannah, A. R., Indriyani., dan Ulyarti. 2018. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Serbuk Buah Mengkudu. Prosiding. Universitas Jambi. Jambi.
- 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. Jurnal Teknosains Pangan. 4(3): 16-29.
- Krisno, A.B. 2009. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Cetakan Keempat. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.
- Kurniasari, F., Hartati, I., dan Kurniasari, L. 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying Pembuatan Bubuk Jahe. Jurnal Inovasi Teknik Kimia. 4(1): 7-10.
- Kurniawati, I. 2015. Karakteristik Maltodkestrin Biji Nangka Dengan Hidrolisis Enzim  $\alpha$ -Amilase. Jurnal Profesi. 13(1): 47-51.
- Lakshmi, C. H. N., Raju, B. D. P., Madhavi, T., and Sushma, N. J. 2014. Identification Of Bioactive Compounds By Ftir Analysis And In Vitro Antioxidant Activity Of Clitoria Ternatea Leaf And Flower Extracts, Indo Am. J. Pharm. Vol 4(9). ISSN NO: 2231-6876.
- Lazuardi, R. N. M. 2010. Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis dengan Berbagai Jenis Pelarut. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Lestari, P. D. A., Wrasiasi, L.P., dan Suwariani, N. P. 2019. Karakteristik Enkapsulat Ekstrak Pewarna Fungsional Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*

- L.) pada Perlakuan Perbandingan Kasein-Maltodekstrin. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 7(4): 509-520.
- Lisa, M., Lutfi, M., dan Susilo, B. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Mutu Tepung Jamur Tiram Putih (*Plaeotus ostreatus*). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. 3 (3): 270-279.
- Makasana, J., dan Dholakiya, B. Z. 2017. Extractive determination of bioactive flavonoids from butterfly pea (*Clitoria ternatea Linn*). *Research on Chemical Intermediates*. 43(2): 783–799.
- Manjula, P. Ch. Mohan, D. Sreekanth, B. Keerthi And B. Prathibha Devi, 2013. Phytochemical Analysis Of *Clitoria ternatea Linn.*, A Valuable Medicinal Plant. *J. Indian Bot. Soc.* 92(3&4): 173-178.
- Margaretta, S., Handayani, N., dan H. Hindraso. 2011. Ekstraksi Senyawa Phenolics *Pandanus amaryllifolius Roxb.* Sebagai Antioksidan Alami. *Widya Teknik*. 10(1): 21-30.
- Marpaung, A. M., Andarwulan, N., Hariyadi, P., dan Faridah, D. N. 2018. The Wide Variation of Color Stability of Butterfly Pea (*Clitoria ternatea L.*) Flower Extract at pH 6-8 The Wide Variation Of Color Stability Of Butterfly Pea. Flower Extracts At pH 6-8. 5(5): 199-203.
- Mastuti, E., Fristianingrum, G., Andika, Y., 2013. Ekstraksi dan Uji Kestabilan Warna Pigmen Antosianin dari Bunga Telang (*Clitoria ternatea L.*) Sebagai Bahan Pewarna Makanan. *Simposium Nasional RAPI*. ISSN 1412-9612.
- Megawati, Johan, V. S. dan Yusmarini. 2017. Pembuatan Selai Lembaran Dari Albedo Semangka dan Terong Belanda. *Jurnal Faperta*. 4(2): 1-12.
- Melkhianus, H. P., Happy, N., Nuddin., H., dan Soemarno. 2013. Karakterisasi Maltodesktrin Dari Pati Hipokotil Mangrove Menggunakan Beberapa Metode Hidrolisis Enzim. *Indonesia Green Technology Journal*. 2(1): 56-70.
- Meriatna. 2013. Hidrolisa Tepung Sagu Menjadi Maltodekstrin Menggunakan Asam Klorida. *Universitas Malikussaleh. Aceh*. 1(2) : 38-48.
- Miryanti, A., Lanny S., K. Budiono. 2011. Ekstraksi Antioksidan dari Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana L.*). *Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Katolik Parahyangan. Bandung*.
- Monalisa, K., Fatmawali, F., Dn Citraningtyas, G. 2013. Perbandingan Hasil Penetapan Kadar Vitamin C Mangga Dengan Menggunakan Metode Spektrofotometer UV-Vis dan Iodometri. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 2(1): 86-89.
- Muarif. 2013. Rancang Bangun Alat Pengering. *Politeknik Negeri Sriwijaya Palembang*.
- Mulyani, Y. R. dan Nopriyanti. 2014. Pembuatan Bubuk Sari Markisa Dengan Metode Foam Mat-Drying. *Jurnal Rekapangan*. 8(1) : 22-38.

- Munsell. 1997. Colour Chart for Plant Tissue Mecbelt Division of Kalmorgen Instrument Corporation. Baltimore. Maryland.
- Naibaho, L.T., Ismed, S., dan Sentosa. G., 2015. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin Terhadap Mutu Minuman Instan Bit Merah. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3(2): 178 :184.
- Ningtias, D. F. C., Suyanto, A., dan Nurhidajah. 2017. Betakaroten, Antioksidan, dan Mutu Hedonik Minuman Instan Labu Kuning (*Cucurbita moschata Dutch*) Berdasarkan Konsentrasi Maltodekstrin. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(2): 94-103.
- Noviantri, N. P., Suhendra, L., dan Wartini, N. M. 2017. Pengaruh Ukuran Partikel Bubuk Dan Konsentrasi Pelarut Aseton Terhadap Karakteristik Ekstrak Warna *Sargassum polycystum*. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 5(3): 101- 112.
- Novidahlia, N., Rohmayanti, T., Nurmilasari, Y. 2019. Karakteristik Fisikokimia Jelly Drink Daging Semangka, Albedo Semangka, dan Tomat dengan Penambahan Karagenan dan Tepung Porang (*Amorphophallus muelleri Blume*). *Jurnal Agroindustri*. 5(1): 57- 66.
- Nur, S. M., Awaloei, H., dan Wuisan, J. 2016. Uji efek air perasan albedo semangka kuning (*Citrillus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai*) terhadap kadar glukosa darah pada tikus wistar (*Rattus norvegicus*) yang diinduksi aloksan. 4(1): 1-7.
- Odewunmi, N. A., Umoren, S. A., dan Gasem, Z. M. 2014. Watermelon Waste Products as Green Korosion Inhibitors for Mild Steel in HCl Solution. *Journal of Environmental Chemical Engineering*. 3(1): 286-296.
- Oseni, O. A and V.I. Okoye. 2013. Studies of Phytochemical and Antioxidant properties of the Fruit of Watermelon (*Citrullus lanatus*). *Journal of pharmaceutical and biomedical sciences*. 27(27): 508-514.
- Paramita, I., Mulyani, S., dan Hartiati, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstin dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Bubuk Minuman Sinom. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 58-68.
- Perawati, H dan Tutuarima, T. 2018. Studi Pembuatan Marmalade Jeruk Kalamansi (*Citrus macrocarpa*) Dengan Variasi Suhu dan Lama Pemanasan. *Jurnal Reka Pangan*. 12 (1): 41-46.
- Peres, I. M. N. F. V. 2011. Encapsulation of Active Compounds: Particle Characterization, Loading Efficiency and Stability. Dissertation. University of Porto. Portugal
- PerKPOM. 2013. Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pembuih. Jakarta

- Permata, D.A dan Sayuti, K. 2016. Pembuatan Minuman Serbuk Instan Dari Berbagai Bagian Tanaman Meniran (*Phyllanthus niruri*). Jurnal Teknologi Pertanian. 20 (1) : 43-49.
- Prahita, T. 2019. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Perbandingan Serbuk Asam Jawa Dengan Gula Semut Terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Instan Asam Jawa (*Tamarindus indica L.*) Dengan Metode Foam Mat Drying. Skripsi. Universitas Pasundan. Bandung.
- Prajnanta, F. 2003. Agribisnis Semangka Non-biji. Edisi ke-5. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Purbasari, D. 2019. Aplikasi Metode Foam Mat Drying Dalam Pembuatan Bubuk Susu Kedelai Instan. Jurnal Agroteknologi. 13(1): 52-61.
- Purnama, I. N. C., Kencana, P. T. D., dan Utama, I. M. S. 2020. Pengaruh Waktu Steam Blanching dan Suhu Pengeringan terhadap Karakteristik Kimia Serta Sensori Teh Daun Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata*). Jurnal Biosistem dan Teknik Pertanian. 8(2): 272-283.
- Purwaniati., Arif, A. R., dan Yuliantini, A. 2020. Analisis Kadar Antosianin Total Pada Sediaan Bunga Telang Dengan Metode pH Diferensial Menggunakan Spektrofotometri Visible. Universitas Bhakti Kencana. Bandung. 2(1):18-23.
- Puspitasari, Y. 2014. Kualitas selai lembaran dengan kombinasi albedo semangka (*Citrullus vulgaris S.*) dan buah naga super merah. Skripsi. Universitas Atmajaya. Yogyakarta.
- Putra, S. D. R. dan L.M. Ekawati. 2013. Kualitas Minuman Serbuk Instan Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana Linn*) dengan Variasi Maltodekstrin dan Suhu Pemanasan. Jurnal Biologi. 1(2): 1-15.
- Ramadhan, W. 2011. Pemanfaatan Agar-Agar Tepung Sebagai Texturizier Pada Formulasi Selai Jambu Biji Merah Lembaran dan Pendugaan Umur Simpannya. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramadhani, D. 2016. Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin dan Putih Telur terhadap Karakteristik Minuman Serbuk Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*). Artikel. Universitas Pasundan Bandung.
- Ramadhia, M., Kumalaningsih, S dan Santoso, I. 2012. Pembuatan Tepung Lidah Buaya (*Aloevera L*) dengan Metode Foam Mat- Drying. J. Teknologi Pertanian. 13(2): 125-137.
- Ramadina, A. 2013. Pengaruh Penggunaan Jumlah Gula Terhadap Karakteristik Inderawi Minuman Instan Serbuk Sari Daun Sirsak. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Riansyah, A., Supriadi, A., Nopianti, R. 2013. Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam Dengan Menggunakan Oven. Journal Fishtec. 2(1): 53-68.

- Rifkowitz, E. E., Wardanu, A. P., dan Hastuti, N. D. 2018. Aktivitas Antioksidan Sirup Buah Karamunting (*Rhodomyrtus tomentosa*) Dengan Variasi Penambahan Asam Sitrat. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 10(1): 16-20.
- Rosidah, H. 2014. Karakteristik Fisikokimia Produk Minuman Instan Daging Kulit Buah Manggis. Skripsi. UPN "Veteran" Jawa Timur. Surabaya.
- Safithri, M., Indariani, S., and Yuliani, R. 2020. Effect of Microencapsulation Techniques on Physical and Chemical Characteristics of Functional Beverage Based on Red Betel Leaf Extract (*Piper crocatum*). *Journal Chemical Sains and Application*. 23 (8):276-282.
- Sampebarra, A. L. 2018. Karakteristik Zat Warna Antosianin Dari Biji Kakao Non Fermentasi Sebagai Sumber Zat Warna Alami. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan*. 13(1): 63-70.
- Sangamithra, A., Venkatachalam, S., John, S.G. and Kuppaswamy, K., 2015. Foam mat drying of food materials: A review. *Journal of Food Processing and preservation*. 6(39): 3165- 3174.
- Sari, S .A. 2015. Pemanfaatan Limbah Tanaman Dalam Kimia Terapan. Skripsi. Universitas Negeri Medan. Medan.
- Shofiah, M. A. 2011. Proses Pembuatan Jamu Serbuk Dari Rimpang Jahe. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Siagian, S. P. 2011. Manajemen Sumber Daya Manusia. Bumi Aksara. Jakarta.
- Simamora, D., dan Rossy, E. 2017. Penambahan Pektin dalam Pembuatan Selai Lembaran Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *JOM FAPERTA*. 4(2): 1-14.
- Sudaryati, H.P., Djajati, S, dan Fachrizal, N. T. 2016. Pembuatan Yogurt Bubuk Susu Kambing Ettawa. *Jurnal Rekapangan*. 11(2): 1-7.
- Sumanti, D., Kayaputri, I. L., Hanidah, I., Sukarminah, E., dan Giovanni, A. 2016. Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Maltodekstrin Sebagai Penyalut Terhadap Viabilitas dan Karakteristik Mikroenkapsulasi Suspensi Bakteri *Lactobacillus plantarum* Menggunakan Metode Freeze Drying. *Jurnal Penelitian Pangan*. 1(1): 7-13.
- Surianti, N. S. 2012. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Karakteristik Ekstrak Pigmen Limbah Selaput Lendir Biji Terung Belanda (*Cyphomandra beatacea* S.) Dan Aktivitas Antioksidannya. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. 1(1): 1-10.
- Sulistianingsih, Y., Johan, V. S., dan Herawati, N 2017. Pemanfaatan Kulit Buah Naga Merah Dalam Pembuatan Permen Jelly Buah Pedada. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 4(2): 1-13.



- Susanti, Y. I., dan Putri, W. D. 2014. Pembuatan Minuman Serbuk Markisa Merah (Konsentrasi Tween 80 dan Suhu Pengeringan). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(3) : 170-179.
- Syafutri, M. I., Lidiasari, E., Indawan, H. 2010. Karakteristik Minuman Serbuk Timun Suri (*Cucumis melo L.*) Dengan Penambahan Sorbitol dan Ekstrak Kunyit. *Jurnal Gizi dan Pangan*. 5(2) : 78-86.
- Tran, T. T. A and Nguyen, H. V. H. 2018. Effects of Spray Drying Temperatures and Carriers on Physical and Antioxidant Properties of Lemongrass Leaf Extract Powder. *Journal Beverages*. 4(84) : 2-14.
- Wardhana, K. P., Sumaryati, E., dan Sudiyono. 2016. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Kulit Semangka (*Citrullus vulgaris S.*) Terhadap Sifat Fisikokimia Minuman Sari Kulit Semangka. *Jurnal AGRIKA*. 10(1) : 10-19.
- Wilson, R.A., Kadam, D. M., Chadha, M dan Sharma, M. 2012. Foam Mat Drying Characteristics of Mango Pulp. *Int. J. Food. Sci. Nutri. Eng.* 2(4) : 63-60.
- Winarno, F.G. 2010. Enzim Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarti, S., Harmayani, E., Marsono, Y., dan Pranoto, Y. 2013. Pengaruh Foaming Pada Pengeringan Inulin Gembili (*Dioscorea esculenta*) Terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Aktivitas Prebiotik. *Jurnal Agritech*. 33(4): 424-432.
- Wiyono, R. 2012. Studi Pembuatan Serbuk Effervescent Temulawak Kajian Suhu Pengering, Konsentrasi Dekstrin, Konsentrasi Asam Sitrat dan Na-Bikarbonat. *Artikel*. 1(1): 56-85.
- Wouters, J., Rome, S., dan Quere L .2012. Pharmaceutical Salt and Cocystal. RSC Publishing. Cambridge. UK.
- Yousefi, S., Djomeh, Z., and Mousavi, M. S. 2011. Effect of Carrier Type and Spray Drying on The Physicochemical Properties of Powdered and Reconstituted Pomegranate Juice (*Punica granatum L.*). *Journal of Food Science and Technology*. 48(6) : 677- 684.
- Yuliawaty, S, T dan Susanto W, H. 2015. Pengaruh Lama Pengeringan dan Konsentrasi Maltodekstrin terhadap Minuman Instan Daun Mengkudu (*Morinda Citrifolia L.*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(1): 41-52.
- Yuwono, S.S. dan T. Susanto. 1998. Pengujian Fisik Pangan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Zanah, D. M. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula dan Air Terhadap Mutu Serbuk Instan Jagung Manis. Skripsi. Universitas Lampung. Bandar Lampung.